



Communiqué de presse 10.05.2023



L'Éducation nationale s'engage en faveur d'une alimentation et d'une production durables au Luxembourg

Le ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse poursuit et accentue ses efforts en faveur d'une restauration scolaire qui réponde aux enjeux du développement durable. Restopolis, le service de la restauration scolaire et universitaire du ministère, s'engage depuis des années pour proposer aux élèves et au personnel des écoles une alimentation saine et équilibrée tout en soutenant des pratiques de production durables et à faible impact environnemental, dans le respect de l'environnement, du bien-être animal et de la protection du climat.

Le ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse, Claude Meisch, souligne : « *Nous devons apprendre à nos enfants et nos jeunes d'apprécier la valeur d'une alimentation et d'une production alimentaire durables au Luxembourg. Cette ambition est au cœur des missions de Restopolis, qui soutient en même temps les agriculteurs biologiques et locaux.* »

Le *Mouvement écologique* et les *Lëtzebuenger Landjugend a Jongbaueren*, avec lesquels le ministère a eu plusieurs échanges constructifs, saluent l'engagement de l'Éducation nationale en faveur d'une alimentation et d'une production durables.

La présidente du *Mouvement écologique*, Blanche Weber, affirme : « *C'est pour ainsi dire une première que le Mouvement écologique participe à une conférence de presse d'un ministère. Nous le faisons parce que nous saluons expressément la volonté du ministère d'entamer des réformes qui tiennent compte des arguments essentiels avancés par le Mouvéco. La réforme, si elle est mise en place comme annoncé, marque une avancée décisive pour l'agriculture biologique au Luxembourg et la production régionale ; elle est en même temps un signal très fort en matière de politique agricole durable et de biodiversité. Par ailleurs, elle servira d'exemple pour d'autres cantines du pays, dans les hôpitaux et les maisons de retraite. Il s'agit maintenant de définir le déroulement précis de la phase test d'un an, pour que les objectifs fixés puissent effectivement être atteints.* »

Le président du groupement des jeunes agriculteurs du Luxembourg *Lëtzebuenger Landjugend a Jongbaueren*, Luc Emering, rappelle que « *il ne suffit pas d'encourager les agriculteurs à se tourner vers une production de plus en plus écologique, mais il faut également assurer l'écoulement des*

produits bio et locaux sur le marché. L'engagement solide de Restopolis concernant l'achat de produits alimentaires d'une agriculture bio et raisonnée locale, est d'un grand intérêt pour le secteur agricole et encouragera surtout les jeunes à se lancer dans des productions alternatives au Luxembourg. Ce qui est également très important pour nous est le fait que la nouvelle plateforme permettra à tous les agriculteurs intéressés de travailler avec les grossistes ou de livrer directement leurs produits aux collectivités. »

Restopolis, un acteur-cé de l'éducation au développement durable

Avec ses 112 restaurants et cafétérias scolaires fréquentés par quelque 3 millions de convives par année scolaire, le service de la restauration scolaire et universitaire, Restopolis, est un acteur-clé de l'éducation au développement durable au Luxembourg. L'importance de son champ d'action et la diversité de ses missions sont telles qu'elles sont inscrites dans un projet de loi (n°7792) actuellement en voie législative :

1. contribuer à la gestion durable des ressources naturelles, au respect de l'environnement et du bien-être animal, à la protection du climat ;
2. soutenir des pratiques de production durables et à faible impact environnemental, soutenir le commerce équitable et contribuer au changement des habitudes alimentaires en vue de réduire l'impact sur l'environnement ;
3. lutter contre le gaspillage alimentaire et mettre en œuvre un plan national de gestion écoresponsable des déchets des sites de restauration ;
4. contribuer à l'éducation nutritionnelle et alimentaire équilibrée et diversifiée des utilisateurs et organiser des campagnes de sensibilisation liées à l'alimentation saine, équilibrée et durable ;
5. permettre l'accès des utilisateurs à une alimentation saine, équilibrée, diversifiée, de qualité et durable, ainsi que l'accès quotidien à une alimentation non végétarienne, végétarienne et végétalienne, tout en garantissant une sensation de satiété et le plaisir de bien manger.

Un pas innovant pour une restauration scolaire d'avantage axée sur les produits bio et locaux

Aujourd'hui Restopolis franchit un pas innovant dans cette politique de développement durable avec la mise en place d'une plateforme d'approvisionnement digitale, baptisée *Supply4Future* (S4F). Celle-ci permettra de maximiser l'utilisation de produits bio-locaux, locaux et durables dans la restauration scolaire, tout en répondant aux exigences de la loi sur les marchés publics.

La plateforme soutient les objectifs du plan d'action en faveur de l'agriculture biologique (PAN-BIO2025). Par ailleurs, les actions déjà mises en place ont permis à Restopolis de dépasser les objectifs annoncés. Le taux d'utilisation de produits bio-locaux est ainsi passé de 5% en 2020 à 17% en mars 2023 (contre 14% visés pour 2023) ; celui des produits locaux est passé de 30% en 2020 à 67% en mars 2023 (contre 42% visés pour 2023).

Dorénavant, toute commande de produits alimentaires fera l'objet d'un marché public lancé par Restopolis. La plateforme *Supply4Future* facilitera l'accès aux marchés publics de la restauration scolaire à un maximum de producteurs ou fournisseurs, indépendamment de la taille de leur entreprise, et entraînera un processus entièrement électronique et objectif d'attribution de marchés pour l'achat de ces produits. L'innovation consiste également dans le fait que les critères d'attribution de marchés seront désormais définis de manière à favoriser l'achat de produits durables qui préservent l'environnement. Par ailleurs, un tableau de bord sur les achats et l'utilisation des produits alimentaires dans les cantines sera établi au fil du temps et permettra de formuler les perspectives des besoins de Restopolis, assurant aux producteurs et fournisseurs une plus grande prévisibilité qui pourra les guider dans la transition vers l'agriculture biologique.

La plateforme *Supply4Future* en pratique

Des appels d'offres accessible à tous les producteurs et fournisseurs

Un marché public est lancé par Restopolis pour tout achat de produits alimentaires, par type de produit, par région et par cantine. Tous les appels d'offre sont publiés sur la plateforme, et tous les producteurs et fournisseurs intéressés pourront y répondre, à condition de s'être préalablement inscrits et de respecter le cahier des charges de Restopolis ainsi que certains autres critères (renseignements sur les fournisseurs, attestation de paiement de la TVA, CCSS et des impôts).

Une évaluation entièrement électronique

Pour assurer un maximum d'objectivité, les offres sont évaluées de manière exclusivement électronique selon des critères d'attribution préfinis. En cas de quantité insuffisante d'un produit auprès d'un seul producteur ou fournisseur, la plateforme choisira automatiquement un ou plusieurs fournisseurs supplémentaires suivant les critères d'attribution. Un appel d'offre pourra donc donner lieu à plusieurs commandes.

Des critères d'attribution prioritairement fondés sur le développement durable

Les critères d'attribution sont conçus de manière à favoriser l'achat de produits durables préservant l'environnement. En effet, dans le calcul menant aux attributions des commandes, les deux critères de développement durable « distance et origine d'agriculture biologique » auront plus de poids que le prix.

Des commandes transparentes

Après la détermination de l'offre suivant les critères d'attribution, la commande est lancée auprès du producteur ou fournisseur et le responsable de cantine en est informé via la plateforme. Après chaque commande, le résultat de l'évaluation ainsi que le positionnement de chaque offre sont communiqués en toute transparence à tous les participants à l'appel d'offre.

Une première phase test

De septembre 2023 à septembre 2024, la plateforme *Supply4Future* fonctionnera en phase test, accessible sur le site internet www.supply4future.lu. Les producteurs et fournisseurs pourront envoyer leur dossier de participation par le biais d'un formulaire sur le site. Plusieurs cantines et cafétérias Restopolis pourront effectuer leurs achats à travers la plateforme afin d'en tester le bon fonctionnement.

Après la phase test, le nombre de cantines participantes sera augmenté de manière progressive. À terme, l'utilisation de *Supply4Future* deviendra obligatoire pour les cantines et cafétérias de Restopolis et l'ensemble des produits alimentaires dont le service a besoin seront commandés par le biais de la plateforme.

Helpdesk

Afin d'épauler et d'encadrer les producteurs et fournisseurs lors de l'utilisation de la plateforme, un helpdesk sera mis en place auprès de Restopolis.

Téléphone : 247-85000

email : s4f@restopolis.lu

Internet : <http://www.restopolis.lu>

