

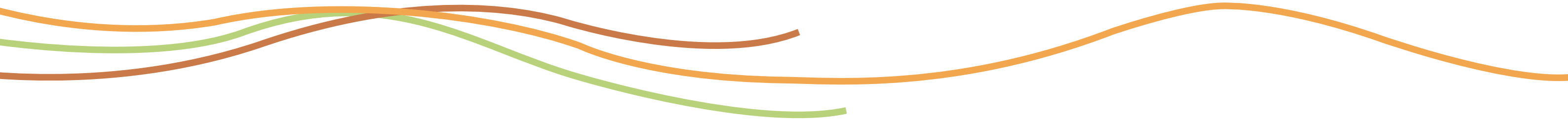


„Natur genießen“



Mir iessen regional, bio a fair“

7 maisons relais
montrent l'exemple



Editeurs

SICONA Ouest et
SICONA Centre

2, rue de Nospelt,
L-8394 Olm
Tél.: 263036-25

www.sicona.lu, E-mail: administration@sicona.lu



Introduction

Nos choix alimentaires ont une répercussion sur notre santé, la société et l'environnement. Dans la société actuelle, toujours plus d'enfants déjeunent régulièrement dans les cantines scolaires si bien que celles-ci jouent un rôle important dans l'équilibre et l'éducation alimentaire de leurs jeunes convives.

Cette brochure présente 7 exemples de restauration collective scolaire qui ont adopté une alimentation saine, de qualité et durable avec des structures et des méthodes bien différentes. Ainsi, nous espérons inciter d'autres établissements à se lancer sur ce chemin.

Produits régionaux et saisonniers :

- Pour soutenir les producteurs locaux
- Pour diminuer les distances de transport et donc les émissions de gaz à effet de serre
- Tout en observant le rythme des saisons et en consommant des aliments frais

Produits biologiques

- Pour soutenir une agriculture libre de pesticides, d'engrais chimiques de synthèse et d'OGM et respectueuse du bien-être animal
- Pour conserver la qualité des sols, des nappes phréatiques et de l'environnement naturel
- Pour consommer des aliments sains exempts de résidus de pesticides et produits à un rythme naturel

Produits équitables

- Pour soutenir un commerce mondial juste
- Pour garantir des revenus décents et des conditions sociales adéquates dans les pays producteurs du Sud
- Pour des prix justes pour les producteurs du Nord également



Maison relais Bascharage

La maison relais de Bascharage accueille les enfants de la commune dans une structure centrale sur le site « Op Acker ». Un appel d'offres est lancé chaque année pour les prestations de restauration scolaire. La commune valorise l'utilisation de produits frais d'origine régionale et sélectionne la même société engagée à offrir des produits locaux, biologiques et équitables, depuis voilà 3 ans.

La cuisinière-chef, qui a pu rester sur place malgré le changement de prestataire, est chargée de passer les commandes chez les fournisseurs locaux ayant conclu un contrat de collaboration avec la société de restauration : les œufs proviennent de la fondation APEMH (Association des Parents d'Enfants Mentalement Handicapés), les légumes de saison de Colabor, le pain du boulanger local et les pâtes du fabricant luxembourgeois Maxim. Marie-Louise connaît bien leurs délais de livraison et planifie les menus par blocs de 6 semaines. Pour préparer les produits frais et les 30.000 menus annuels, le personnel dispose d'une grande cuisine, d'amples salles de stockage et même d'une légumerie.

La maison relais est attachée à transmettre une culture alimentaire saine, diversifiée et durable

en bref

Porteur	Commune
Année d'inauguration maison relais	2005
Nombre de repas journées scolaires longues/courtes	250/180
Âge des enfants	4-12 ans
Cuisine	Société de restauration sur place
Nombre de sites	1
Nombre de cuisines	1
Accent du projet	Achat régional chez petits fournisseurs
Initiateur projet	Chargé de direction et commune
Début projet	2005, société actuelle depuis 2008

quotidiennement durant les repas ainsi que durant des visites pédagogiques. Les enfants déjeunent en groupes de 12 sous la supervision d'un éducateur. Celui-ci veille à ce que les enfants goûtent à toutes les composantes du menu et découvrent les différentes saveurs.

D'après le chargé de direction M. Luc Speller, les parents sont conscients de la qualité de la nourriture et confient volontiers leurs enfants à la maison relais. Par exemple, les aliments régionaux, biologiques et équitables sont signalés sur les menus afin de sensibiliser les parents aux efforts de la maison relais. Le but de M. Speller pour les années à venir est de continuer à développer le concept alimentaire et pédagogique et de continuer d'améliorer la qualité des aliments servis aux enfants.

légumerie

organisation des salles

- Produits régionaux, biologiques et équitables
- Commandes chez fournisseurs locaux sélectionnés par la société de restauration
- Légumerie pour lavage et épluchage de légumes frais
- Signalement des produits luxembourgeois, bio et équitables sur les menus

contact:

Luc SPELLER
Tel. : 500552-650
E-Mail : luc.speller@bascharage.lu



parcelles de légumes

Maison relais Beckerich « Dillendapp »

La commune de Beckerich est connue à travers le pays pour son engagement pour l'environnement. Le restaurant scolaire de la maison relais « Dillendapp » n'échappe pas à la règle en utilisant un maximum de produits issus de l'agriculture biologique ainsi que des produits régionaux et équitables. Ces directives sont explicitement données par la commune et le support financier nécessaire est assuré.

Les menus sont planifiés en blocs de 6 semaines, ce qui permet à l'équipe de cuisine sur place de passer les commandes bien à l'avance selon les produits (1 à 3 semaines à l'avance). La viande 100% biologique d'origine régionale, si disponible, est fournie par le boucher Quintus. En saison, les légumes proviennent des champs d'une maraîchère bio établie à Beckerich. Les autres fruits et légumes, ainsi que les produits secs biologiques sont livrés par Colabor deux fois par semaine à travers le système « Grenge Kuerf » (Panier vert). Finalement les cuisinières font appel à la Provençale pour les laitages et œufs biologiques, si possible de la marque luxembourgeoise BIOG. D'après la chargée de direction Mme Nicole Gorza, il est encore difficile de trouver du poisson biologique, si bien qu'il faut souvent y renoncer.

en bref

Porteur	Commune
Année d'inauguration maison relais	1997
Nombre de repas journées scolaires longues/courtes	100/80
Âge des enfants	4-12
Cuisine	Régie propre
Nombre de sites	1
Nombre de cuisines	1
Accent du projet	Maximum de produits biologiques
Initiateur projet	Commune
Début projet	Depuis ouverture, renforcé en 2009
Prix denrées par repas	Jusqu'à 12€



dans la cuisine



bac potager de la maison relais

En général, un plat principal bien équilibré suffit pour rassasier les enfants. Une entrée ou un dessert sont servis lorsque le plat principal est moins copieux. Afin de garantir un équilibre alimentaire sain et diététique, deux plats végétariens (1 avec œuf, 1 sans œuf) sont au menu chaque semaine.

La commune dispose de deux parcelles à cultiver dans les champs de Mme Thessy Klein, maraîchère bio. Là, les enfants apprennent à cultiver les légumes pour ensuite les déguster à la cantine. Aussi ont-ils établi un bac potager, un wigwam à haricots et un tunnel de fraises sur un terrain voisin à la maison relais. Des ateliers de pâtisserie et de cuisine sont régulièrement proposés pendant les après-midi libres ou les vacances scolaires. La maison relais est attachée à transmettre une culture alimentaire saine et diversifiée dans un environnement calme et structuré. Selon Mme Nicole Gorza, les parents valorisent surtout les efforts de la maison relais de cuisiner des produits frais et de haute qualité.

- Maximum de produits biologiques
- Produits régionaux et équitables
- Budget conséquent
- 2 plats végétariens par semaine (1 avec œuf, 1 sans œuf)
- Petit jardin à côté de maison relais et parcelles en champs pour activités pédagogiques

contact:

Nicole Gorza,
E-Mail: dillendapp@beckerich.lu



le précoce se prépare à manger



la cuisine



maison relais «Am Kuebebongert»

Maison relais de Feulen «Am Kuebebongert»

en bref

La maison relais « Am Kuebebongert » de Feulen a décidé il y a quelques mois de privilégier les produits biologiques et de la région dans l'approvisionnement de sa cuisine.

En saison, les fruits, légumes et œufs sont achetés auprès de fermiers de la région grâce à une collaboration avec le grossiste de fruits et légumes ACIF s.a. luxembourgeoise. Celui-ci reçoit les commandes du cuisinier et se charge de rassembler les différents produits directement chez les producteurs. Si l'offre existe, les produits biologiques régionaux sont privilégiés et d'autres produits biologiques sont importés afin de compléter la gamme.

Le cuisinier s'est également lancé dans un premier essai d'achat de viande biologique en gros : un veau entier (160 kg de viande) va être abattu et découpé aux besoins de la maison relais. Celle-ci dispose d'un espace de stockage suffisant pour conserver la viande congelée et le cuisinier pense écouler la viande pendant 2 mois, au terme desquels il pourra repasser commande. L'achat régulier de poulets bio luxembourgeois est également envisagé.

Porteur	Association Enfants, Jeunes, Familles asbl
Année d'inauguration de la maison relais	2009
Nombre de repas journées scolaires longues/courtes	150/90
Âge des enfants	3 mois -12 ans
Cuisine	Régie propre
Nombre de sites	1
Nombre de cuisines	1
Accent du projet	Produits biologiques et régionaux
Initiateur projet	Direction asbl et commune
Début projet	Février 2011
Prix denrées par menu	3,00-3,50 €

M. Frank Wies, le chargé de direction, estime que les aliments biologiques représentent une proportion de 30-40% de la quantité de produits achetés sur une année. S'y ajoutent une proportion importante de produits régionaux conventionnels. Selon M. Wies, ces réformes ont contribué à améliorer la qualité et le goût des plats servis.

Les menus sont planifiés chaque semaine, ce qui permet de les adapter à l'offre saisonnière de fruits et légumes. Ils sont en règle composés d'un plat principal et d'une entrée ou d'un dessert. Un menu végétarien est suggéré au moins une fois par semaine.

L'alimentation est également régulièrement au centre de projets pédagogiques. Pendant les dernières vacances, les enfants ont tout appris sur le lait. Au programme : visite du musée « Vitarium » de Luxlait, confection de beurre et visite à la ferme. Lorsque l'occasion s'y prête, le cuisinier n'hésite pas à participer aux projets pédagogiques.

- Produits biologiques si possible régionaux et produits régionaux conventionnels
- Collaboration avec un grossiste pour rassembler les produits chez les producteurs-mêmes
- Premier essai d'achat de viande biologique en gros
- Planification hebdomadaire des menus pour une meilleure adaptation au marché

contact:

Frank Wies
 Tel.: 81240481
 E-Mail: maisonrelais@feulen.lu



Cuisine avec produits régionaux

Maison relais Junglinster «Päiperlék»

Depuis un an la maison relais Päiperlék à Junglinster s'engage tout particulièrement pour une restauration scolaire de qualité. Un premier pas fut l'équipement de la cuisine en 2009 qui a permis de cuisiner la nourriture sur place.

M. Claude Pütz est propriétaire de l'hôtel restaurant Parmentier à Junglinster et se charge de la restauration scolaire depuis l'ouverture de la maison relais. Il défend les mêmes valeurs de qualité que les responsables de la maison relais et préconise les produits régionaux. Ainsi, M. Pütz a mis en place un système qui lui permet d'acheter un bœuf entier issu de fermes biologiques luxembourgeoises (Heedhaff à Junglinster et Jeekelshaff à Pétange) à prix favorable.

La découpe est réalisée par un boucher, soit au restaurant, soit à la ferme. Les pièces de viande sont emballées sous vide et congelées pour conservation. Alors que les pièces nobles plus coûteuses sont servies au restaurant, les autres morceaux, tels que le ragoût, sont servis à la cantine. Même les saucisses préparées à base de cette viande de haute qualité sont délicieuses ! Tous les 2-3 mois une nouvelle bête est abattue.

Les légumes et fruits de saison proviennent directement d'une exploitation allemande proche de la

en bref

Porteur	Lënster Päiperlék a.s.b.l.
Année d'inauguration maison relais	2006
Nombre de repas journées scolaires longues/courtes	195/100
Âge des enfants	4-12 ans
Cuisine	Cuisine sur place
Nombre de sites	1
Nombre de cuisines	1
Accent du projet	Viande de bœuf 100% bio
Initiateur projet	Maison relais et restaurateur
Début projet	2010



Atelier «Bio Inside»



Dégustation de produits équitables

frontière. D'autre part, de la pâte à tartiner et autres produits équitables sont prévus pour les collations.

Les menus sont composés de 2 plats, soit un plat principal et une entrée ou un dessert. Les enfants mangent à leur faim et cette méthode permet d'utiliser d'avantage de produits régionaux tout en maîtrisant les coûts.

Les enfants inscrits à la maison relais de Junglinster évoluent en groupes de 15 enfants durant toute une année, ce qui leur permet d'établir des liens conviviaux en particulier pendant les repas.

Une fois par an, un projet pédagogique de plusieurs semaines traite l'alimentation ; p.ex. « Dem lessen op der Spur » (« Sur les traces des aliments »). Au cours de celui-ci les enfants ont été confrontés aux questions fondamentales comme « D'où vient le lait ? » et ont testé les connaissances en la matière de leurs concitoyens au cours d'interviews dans la rue. D'après le chargé de direction M. Chris Thill, c'est particulièrement durant ces projets que les jeunes sont sensibilisés aux produits qu'ils consomment.

M. Pütz et M. Thill estiment que la restauration collective a trouvé un bon équilibre de qualité qu'ils entendent conserver.

- 100% de viande de bœuf bio
- Collaboration entre maison relais et restaurant pour valoriser une bête entière
- Légumes et fruits de qualité issus de cultures en plein champs à la frontière allemande (saisonnier)
- Produits équitables pour les goûters
- Projets pédagogiques sur plusieurs semaines

contact:

Chris Thill
Tel.: 26782667
E-Mail: chris.thill@paiperlek.lu



Maison relais Mamer / Capellen « Kinneksbond »

atelier de cuisine

patisseries réalisées par les enfants

en bref

Porteur	Nouvelle Association Enfants, Jeunes, Familles asbl
Année d'inauguration maison relais	2007
Nombre de repas journées scolaires longues/courtes	400/250
Âge des enfants	3-12 ans
Cuisine	Régie propre
Nombre de sites	4
Nombre de cuisines	2
Accent du projet	15% bio et achats régionaux
Initiateur projet	Chargé de direction
Début projet	2009/2010
Prix denrées par repas	3,00-3,50 €

La maison relais de la commune de Mamer s'engage depuis 2 ans à introduire en moyenne 15% de produits biologiques dans sa cuisine.

C'est après avoir vu le film « Nos enfants nous accuseront » de Jean-Paul Jaud que M. Alain Thoma, chargé de direction, décide de se lancer sur cette voie. Ce film retrace l'histoire de la municipalité de Barjac en France qui s'engage à convertir sa cantine scolaire au bio au vu des graves problèmes de santé liés aux pesticides dans la région.

La commune de Mamer est enthousiaste de l'idée et soutient le projet « Bio für Kids » financièrement.

Les produits biologiques (fruits, légumes, lait et produits secs) sont achetés chez Linkgel, Provençale, Luxlait et en particulier Biogros. Les fournisseurs locaux sont privilégiés : la viande d'origine luxembourgeoise provient du boucher local, le pain du boulanger du village et certains fruits (en saison) proviennent de la ligue HMC (Ligue Luxembourgeoise pour le Secours aux Enfants, aux Adolescents et aux Adultes mentalement ou cérébralement handicapés) installée dans le village voisin de Capellen. La coordination des comman-

des et l'adaptation aux nouveaux produits représentent des défis auxquels le personnel de cuisine se mesure volontiers. Dans un souci d'alimentation équilibrée, un repas végétarien est proposé régulièrement.

Les enfants sont sensibilisés à l'alimentation saine à travers différentes activités: ateliers de cuisine et de pâtisserie, initiation aux saveurs d'autres pays ou encore visite à la ferme, visite de Luxlait ou de Rosport. Aussi les enfants sont-ils impliqués régulièrement dans la planification des menus.

Le chargé de direction ainsi que le cuisinier ont reçu les conseils du spécialiste allemand en la matière, Rainer Röhl, à l'origine de la campagne « 10% Bio kann jeder » (10% Bio, c'est possible pour tout le monde) grâce au soutien financier du plan d'action pour l'agriculture biologique de l'ASTA (Administration des Services Techniques de l'Agriculture).

M. Thoma espère développer son projet et introduire d'avantage de produits biologiques. L'introduction plus poussée de produits complets et issus du commerce équitable est également prévue.

- De 10 à 20% de produits biologiques selon la saison
- Préférence pour produits régionaux et saisonniers
- Régulièrement un repas végétarien
- Conseils de Rainer Röhl
- Implication des enfants à la planification des menus
- Introduction de produits complets et issus du commerce équitable

www.biokannjeder.de

contact:

Alain Thoma
Tel.: 26395-200
E-mail : maisonrelais@mamer.lu



des herbes dans le bac potager

Maison relais Sanem

En 2007, la commune de Sanem décide d'investir dans des cuisines d'assemblage en régie propre afin d'améliorer la qualité des repas servis aux enfants de la maison relais. Avec ce changement vient aussi une assignation du conseil communal d'utiliser une partie de produits issus de l'agriculture biologique, équitables et régionaux dans la conception des repas.

Les cuisiniers font ainsi appel à la gamme luxembourgeoise et biologique de grands fournisseurs comme Grosbusch et Provençale. Par exemple, le nouveau lait équitable luxembourgeois « D'fair Mellëch » est désormais utilisé. La viande d'origine luxembourgeoise est commandée auprès d'un boucher et en saison, les pommes et les poires proviennent d'une ferme d'un village voisin. Pour les collations de 16h, le personnel éducatif s'approvisionne régulièrement auprès des supermarchés biologiques Naturata.

Pendant la bonne saison, la maison relais reçoit fruits et légumes frais bio d'un potager communal géré par le « Service Écologique » de la commune et entretenu par Colabor. Le semis se fait en fonction des besoins de la restauration scolaire, ce qui demande une planification rigoureuse à l'avance

en bref

Porteur	Commune
Année d'inauguration Maison relais	2001
Nombre de repas journées scolaires longues/courtes	500/300
Âge des enfants	4-12
Cuisine	Régie propre
Nombre de sites	15
Nombre de cuisines	2
Accent du projet	Légumes et fruits bio du jardin communal
Initiateur projet	Commune
Début projet	2007 (début régie propre)
Prix denrées par repas	± 2.50€



à midi dans la maison relais

mais permet d'obtenir des légumes frais en quantités nécessaires tout au long de la saison. Les enfants de la maison relais ont régulièrement l'occasion de participer aux travaux de jardinage sur la parcelle communale ou dans les bacs potagers installés derrière l'un des foyers.

Des événements comme le « Fair Breakfast Weekend » ou la journée « Gesond iessen, méi bewegen » permettent de sensibiliser les enfants et leurs parents à l'alimentation saine et responsable.

M. Marcel Belche, chargé de direction adjoint, aimerait voir le pourcentage de produits régionaux et biologiques augmenter dans les années à venir.

- Produits régionaux, biologiques et équitables
- Potager communal biologique
- Activités pédagogiques de jardinage
- Évènements : journée « Gesond iessen, méi bewegen », « Fair Breakfast Weekend »

contact:

Marcel Belche,
Tel.: 26591228
E-Mail: marcel.belche@maison-relais-sanem.lu



une des cuisines d'assemblage



achats au supermarché miniature



atelier de cuisine

Foyers scolaires de la Ville de Luxembourg

en bref

Les foyers scolaires de la Ville de Luxembourg sont approvisionnés à partir de cuisines d'assemblage sous régie d'une grande société de restauration. Depuis quelques années, la commune a renforcé les critères de qualité dans le cahier des charges : les produits doivent être frais et d'origine régionale si l'offre existe. De plus, 10% des fruits, légumes, viandes et poissons ainsi que 100% des céréales et des œufs doivent être issus de l'agriculture biologique. Les collations doivent être bio à 100% ! Finalement, certains produits, dont notamment le riz, sont certifiés du commerce équitable.

Des audits réguliers dans les cuisines permettent de contrôler le respect de ces normes. Selon Mme Liz Mersch, diététicienne à la Ville de Luxembourg, il est primordial de soumettre les sociétés de restauration à un cahier des charges rigoureux ainsi qu'à des contrôles réguliers afin de garantir la qualité des aliments.

Les menus proposés suivent les saisons avec un cycle d'hiver et un cycle d'été. Dans un souci diététique et environnemental, les responsables des foyers peuvent quotidiennement choisir un menu végétarien en alternative au menu avec viande ou poisson. Pour le menu avec viande ou poisson, les portions

Porteur	Commune
Année d'inauguration foyers scolaires	1993 (premières cantines scolaires)
Nombre de repas journées scolaires longues/courtes	3000
Âge des enfants	4-12 ans
Cuisine	Société de restauration avec cahier des charges
Nombre de sites	18 (commune) + 3 (Inter-Actions asbl)
Nombre de cuisines	5 + 2 en phase de planification
Accent du projet	Produits biologiques, régionaux et équitables
Initiateur projet	Commune et direction des foyers scolaires
Début projet	depuis quelques années

sont adaptées aux besoins réels des enfants. L'eau courante en carafes est proposée comme boisson.

Les produits luxembourgeois, biologiques et équitables sont signalés à l'aide de logos respectifs sur les menus hebdomadaires.

Les enfants de la Ville de Luxembourg sont sensibilisés à l'alimentation saine, équilibrée et durable grâce aux projets suivants :

- « Richteg Akaafen - Gudd lessen » (Faire les bons achats - Bien se nourrir) du CAPEL. Pendant une journée entière, les élèves apprennent à faire les bons choix alimentaires d'un point de vue diététique et environnemental (saisonnalité, emballages), font leurs courses dans un supermarché miniature et cuisinent ensemble !

- L'exposition itinérante « L'alimentation saine, partie intégrante d'un encadrement de qualité », créée par le service des Foyers scolaires est affichée dans tous les foyers pendant deux mois (et par la suite sur demande des foyers), c'est un outil de communication avec les parents et les enfants sur le sujet de l'alimentation saine et la restauration dans les foyers scolaires.

- 10% des fruits, légumes, viandes, poisson bio et 100% des céréales et œufs bio
- Produits régionaux si l'offre existe
- Collations 100% bio
- Cycles de menus saisonniers (hiver et été)
- Cahier des charges et contrôles rigoureux
- Logos informatifs sur menus hebdomadaires

contact:

fs-secretariat@vdl.lu

Pour en savoir plus

- ECOlogique Alimentation saine, 1/2011, Ville de Luxembourg, disponible sous <http://publications.vdl.lu>
- La protection du climat passe par une bonne alimentation, Klima-Bündnis Lëtzebuerg
- Kulinaresche Klimaschutz an der Gemeng, Oekozynter Lëtzebuerg a.s.b.l., Klima-Bündnis Lëtzebuerg
- L'agriculture biologique, Guide d'achat, 2011, Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, Administration des Services Techniques de l'Agriculture
- Mehr bio ist machbar, praktische Erfahrungen aus vier Modellvorhaben, Zur Ausserhausverpflegung an Schulen und Kindertagesstätten, BÖL Bundesprogramm Ökologischer Landbau
- Guide de la restauration collective responsable à l'attention des collectivités et des entreprises, Fondation Nicolas Hulot