



**Monsieur Mars Di Bartolomeo**  
**Président de la Chambre des Députés**  
Luxembourg

Luxembourg, le 1<sup>er</sup> décembre 2016

Monsieur le Président,

Par la présente, nous avons l'honneur de vous informer que, conformément à l'article 80 du Règlement de la Chambre des Députés, nous souhaiterions poser une question parlementaire à Monsieur le Ministre de l'Économie, à Monsieur le Ministre de Justice et à Monsieur le Ministre des Finances au sujet de la promotion des produits du terroir dans les cantines sous tutelle étatique.

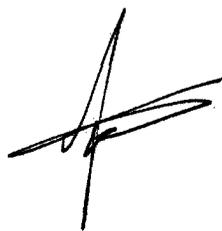
Le Luxembourg investit chaque année un budget important dans la promotion des produits de la région et des produits du terroir. Ces produits sont d'une qualité excellente, leur provenance est contrôlée et retracée. L'utilisation accrue des produits issus de l'agriculture luxembourgeoise et une meilleure intégration des produits du terroir luxembourgeois dans la restauration collective représentent une priorité du gouvernement.

En effet, Monsieur le Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs a annoncé que ses services continueront à améliorer la promotion des produits agricoles dans les lieux de restauration collective qui fonctionnent sous tutelle étatique tels que ceux des établissements pénitentiaires (Ministère de la Justice), de la Banque et Caisse d'Épargne de l'État (BCEE) et de la Commission de Surveillance du Secteur Financier (CSSF) (Ministère des Finances) ainsi que de POST Luxembourg (Ministère de l'Économie).

Dans ce contexte, nous aimerions poser les questions suivantes à Monsieur le Ministre de l'Économie, à Monsieur le Ministre de Justice et à Monsieur le Ministre des Finances :

- Messieurs les Ministres peuvent-ils nous fournir des précisions concernant la politique d'achat des lieux de restauration collective sous tutelle étatique susmentionnés en ce qui concerne l'utilisation de produits indigènes ?
- Quels sont les produits d'origine luxembourgeoise qui sont les plus utilisés et transformés dans ces lieux de restauration collective susmentionnés ?
- Quel est le pourcentage de produits nationaux dans le total des différents produits utilisés dans ces lieux de restauration collective susmentionnés ?
- Y-a-t-il des concertations avec les services responsables du Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs pour promouvoir et augmenter l'utilisation de produits du terroir et de produits régionaux luxembourgeois dans ces lieux de restauration collective susmentionnés ?

Nous vous prions d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de notre très haute considération.



Martine Hansen



Marco Schank

Députés



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Économie

Le Ministre

Luxembourg, le 16 janvier 2017

CHAMBRE DES DÉPUTÉS  
Entrée le:  
16 JAN. 2017

Le Ministre de l'Économie  
à  
Monsieur le Ministre aux  
Relations avec le Parlement

**L-2450 LUXEMBOURG**

Réf. : Co/QP2606-04/JM-dm

**Objet:** Question parlementaire N° 2606 du 1<sup>er</sup> décembre 2016 des députés Martine Hansen et Marco Schank

---

J'ai l'honneur de vous communiquer en annexe la réponse commune de MM. Etienne Schneider, ministre de l'Économie, Felix Braz, ministre de la Justice, et Pierre Gramigna, ministre des Finances, à la question parlementaire sous objet, avec prière de bien vouloir en assurer la transmission à Monsieur le Président de la Chambre des Députés.

Étienne Schneider

Dossier suivi par : Judith Meyers, tél : 247-84349 ; email : [judith.meyers@eco.etat.lu](mailto:judith.meyers@eco.etat.lu)

**Réponse commune de MM. Etienne Schneider, ministre de l'Economie, Felix Braz, ministre de la Justice, et Pierre Gramegna, ministre des Finances, à la question parlementaire nr 2606 du 1<sup>er</sup> décembre 2016 des députés Martine Hansen et Marco Schank**

---

En réponse à la question parlementaire des honorables députés concernant la promotion des produits du terroir dans les cantines sous tutelle étatique, nous pouvons communiquer les informations ci-après:

1. Etablissements pénitentiaires

1.1 Centre pénitentiaire de Schrassig (CPL)

La politique d'achat de la cuisine centrale du CPL repose tout d'abord sur le respect de la législation sur les marchés publics qui implique le recours à la procédure ouverte où tout opérateur économique européen peut présenter une offre. Pour certains lots de moindre envergure, il est recouru à la procédure négociée, qui donne une plus grande marge de manœuvre pour négocier les conditions du marché. Les marchés à conclure sont attribués au soumissionnaire ayant présenté l'offre régulière au prix le plus bas et qui répond aux spécificités de la fiche technique se basant essentiellement sur des critères de sélection qualitatifs.

Les produits d'origine luxembourgeois les plus utilisés sont certaines sortes de petits pains, des viennoiseries, du jambon cru, de la pomme de terre ainsi que certaines charcuteries.

Le pourcentage de produits nationaux dans le total des différents produits utilisés représente 11% du budget des dépenses de l'alimentation.

Il n'y pas eu de concertation avec le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs.

1.2 Centre pénitentiaire de Givenich (CPG)

Les produits d'origine luxembourgeoise les plus utilisés au CPG sont les légumes principalement sous forme d'autoproduction, les pommes de terre, les œufs, la viande de bœuf et le miel.

Le pourcentage de produits nationaux (en agrégation avec l'autoproduction) utilisés dans le lieu de restauration collective du CPG s'élève à ca. 30%, i.e. légumes, œufs, miel, viande de bœuf, moutarde...

La politique d'achat du lieu de restauration du CPG est basée sur le crédit inscrit au budget annuel ayant été accordé au service « cuisine » (pour l'achat de produits). Dans le souci d'une gestion judicieuse des disponibilités financières et le respect de la politique budgétaire les produits sont soit achetés directement auprès des fournisseurs ( achats de produits au meilleur prix du jour ), soit par le biais d'appels d'offres ( procédure restreinte)

ou des soumissions publiques afin de recourir à l'offre économiquement la plus avantageuse (pour l'achat de viande, produits laitiers, produits fromagers – tout en se basant sur les normes et règles européennes en vigueur). Dans le passé la viande achetée a été livrée par un fournisseur luxembourgeois (qui cependant décide lui-même de l'origine du produit).

A ce jour le CPG n'a pas mis l'accent sur des concertations avec les services responsables du ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs pour promouvoir (davantage) les produits du terroir dans son lieu de restaurant collective. Le CPG fait recours à un bon nombre de produits locaux voire même à l'autoproduction (p.ex. miel, viande de bœuf, légume, œufs...).

## 2. BCEE

La BCEE ne dispose pas de cantine.

## 3. CSSF

La cantine de la CSSF est exploitée par le prestataire de service Aramark qui travaille principalement avec des fournisseurs locaux. Selon la disponibilité des produits, l'exploitant favorise les produits du terroir Luxembourgeois mis à disposition par son fournisseur principal dans un catalogue spécial. De plus, il est sensibilisé par ce dernier dès qu'un nouveau produit local est disponible sur le marché. La politique d'achat de l'exploitant est d'utiliser un maximum les circuits courts, les produits de la grande région et les produits luxembourgeois disponibles.

Les produits d'origine luxembourgeoise qui sont les plus utilisés et transformés dans la cantine à la CSSF sont :

1. Viande : Porc et boeuf, produits de charcuteries (jambons, saucisses, saucissons)
2. Fruits et légumes : pommes de terre, légumes et fruits de saison quand ils sont disponibles sur le marché (salade verte en saison)
3. Produits de boulangerie, viennoiseries, produits laitiers, les œufs, la farine
4. Eaux de la source

Pour la cantine de la CSSF l'exploitant a mis en place le label "Sou schmaacht Letzebuerg" du ministère de l'Agriculture depuis novembre 2015 et le pourcentage de produits locaux tourne autour de 20% de produits nationaux. L'exploitant a des contacts réguliers avec le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs.

## 4. POST Luxembourg

La politique d'achat des cantines de POST a établi des liens exclusifs et depuis de longues années pour l'achat des produits frais et de haute qualité d'origine luxembourgeoise avec des fournisseurs de produits terroir locaux et fiables. POST a demandé à ces fournisseurs de

s'engager par écrit à recourir à des produits locaux dans la mesure du possible. Ainsi quasiment la totalité des produits utilisés aujourd'hui dans ses cantines (soit environ 90%) sont des produits nationaux (exception : poisson, quelques fruits et légumes, chocolat). Les viandes, poissons, légumes sont livrés au jour le jour et leur origine est retraçable. Les stocks de conserves sont habituellement très restreints.

Les produits d'origine luxembourgeoise les plus utilisés et transformés dans les cantines de POST sont:

1. La viande
2. Les produits laitiers
3. Les fruits et légumes.

A ce jour, POST n'entretient pas des relations explicites avec le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs dans le but de promouvoir les produits régionaux.