

Luxembourg, le 1<sup>er</sup> avril 2021

**Objet : Projet de loi n°7792<sup>1</sup>**

- 1. en faveur d'une éducation à l'alimentation équilibrée et diversifiée dans les établissements scolaires et universitaires ;**
- 2. portant création d'une Administration de restauration collective dénommée « Restopolis » et portant modification de :**
  - 1. la loi modifiée du 25 juin 2004 portant organisation des lycées ;**
  - 2. la loi du 20 juillet 2018 portant création de Centres de compétences en psycho-pédagogie spécialisée en faveur de l'inclusion scolaire. (5760PSI/TNA)**

*Saisine : Ministre de l'Education nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse  
(5 mars 2021)*

## **Avis de la Chambre de Commerce**

Le projet de loi sous avis (ci-après le « Projet ») a pour objet la promotion d'une éducation à l'alimentation équilibrée et diversifiée dans les établissements scolaires et universitaires, ainsi que la création d'une Administration de restauration collective dénommée « Restopolis » en remplacement de son statut actuel de service public administratif à gestion séparée.

Successeur du « Service des restaurants scolaires (SERS) », mis en place dans les années 1970 sous la tutelle du Ministère de l'Éducation nationale, de l'enfance et de la Jeunesse (MENEJ), « Restopolis » constitue aujourd'hui un service de l'État à gestion séparée dont les missions se sont grandement diversifiées. A la restauration scolaire de l'enseignement secondaire s'ajoutent notamment l'exploitation de la restauration de l'Université du Luxembourg, de l'École de la Police Grand-Ducale, de plusieurs services d'éducation et d'accueil et d'internats, ainsi que d'écoles fondamentales étatiques et internationales. « Restopolis » mène également des campagnes d'informations et d'éducation en matière de nutrition et d'alimentation, de développement durable et de sensibilisation au gaspillage alimentaire. En parallèle, le réseau des restaurants s'est élargi et le taux de fréquentation a cru de manière importante. Le rapport d'activités du MENEJ de 2019 indique une hausse de 10% entre 2018 et 2019.<sup>2</sup>

Dans ce contexte, le Projet vise à conférer à « Restopolis » un « *cadre légal adéquat* » à travers la création d'une administration des restaurants scolaires, dans le but d'améliorer la gestion des ressources organisationnelles et budgétaires et de mieux prendre en compte les domaines d'intervention de « Restopolis ». En outre, le Projet entend également, par le biais de la précision du statut du service des restaurants scolaires, clarifier ses missions auprès de ses clients et du grand public. Le Ministre de l'Education nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse garderait son pouvoir décisionnel, la responsabilité concernant la sécurité alimentaire, la sécurité au travail et les prestations clients, relevant, quant à elle, d'un point de vue opérationnel, à l'Administration des cantines scolaires et universitaires.

---

<sup>1</sup> [Lien vers le projet de loi sur le site de la Chambre des Députés](#)

<sup>2</sup> <https://gouvernement.lu/dam-assets/fr/publications/rapport-activite/minist-education-nationale-enfance-jeunesse/2019-rapport-activite-menej/2019-rapport-activite-menej.pdf>

### En bref

- La Chambre de Commerce salue l'ouverture du secteur de la restauration collective, y compris dans le domaine de l'éducation au goût et à l'alimentation, ainsi que la découverte des produits, tout en soulignant l'importance de promouvoir les produits locaux.
- Elle salue également l'objectif du projet de loi sous avis visant à améliorer la gestion des ressources budgétaires dans le secteur de la restauration collective.
- Elle s'interroge toutefois sur la pertinence de créer une Administration pour atteindre cet objectif.
- Afin de limiter les coûts pour les finances publiques et de mieux tenir compte de la contribution actuelle des prestataires privés, elle préconise l'ouverture du secteur aux entreprises privées.

### Considérations générales

Si la Chambre de Commerce salue la volonté du Gouvernement d'améliorer la gestion des ressources, elle s'interroge cependant sur la pertinence de l'approche proposée dans le Projet, à savoir la création d'une Administration. La Chambre de Commerce est d'avis qu'une réflexion d'ensemble portant sur le mode de gestion et d'organisation de la restauration collective au Grand-Duché devrait être menée, afin d'adapter le modèle d'exploitation du secteur aux objectifs précités.

Dans un souci de contrôle des dépenses publiques et d'ouverture à des prestataires issus du secteur privé, la Chambre de Commerce préconise l'ouverture de la restauration collective aux entreprises privées, allant au-delà d'une exploitation en régie privée sous la tutelle du service « Restopolis » (comme c'est le cas actuellement). Faisant face à des difficultés de recrutement de personnel de la fonction publique en nombre suffisant, Restopolis a eu recours, ces dernières années, à du personnel privé dans le but de réagir rapidement à la forte croissance des fréquentations et à l'élargissement rapide de son réseau de restauration collective. Aujourd'hui, les restaurants scolaires et universitaires exploités en régie privée sont largement majoritaires (66 exploités en régie privée contre 10 exploités en régie directe). Dans ce contexte, l'ouverture aux entreprises du secteur privé permettrait à la fois d'assurer des effectifs suffisants pour répondre à la demande et de limiter les coûts pour les finances publiques. Plus particulièrement, et au vu de la fiche financière jointe au Projet, la Chambre de Commerce s'interroge sur les effets d'un poste de directeur et de directeur adjoint sur le budget de l'État.

## Commentaire des articles

### Concernant l'article 1<sup>er</sup>

La Chambre de Commerce note que le Projet vise à conférer à « Restopolis » le statut d'Administration placée sous l'autorité du Ministre. Elle s'interroge sur la pertinence du choix d'un tel statut pour répondre à la forte hausse des fréquentations et à l'élargissement rapide du réseau de restauration collective. La Chambre de Commerce souligne à cet égard que l'appui du secteur privé se révèle aujourd'hui indispensable dans plus de trois quarts des structures de restauration collectives scolaires et universitaires du Grand-Duché.

### Concernant l'article 2

L'article 2, paragraphe 5, énumère les établissements disposant d'un service de restauration collective « Restopolis ». Le point b) fait état de deux exceptions, l'Ecole d'hôtellerie et de tourisme du Luxembourg et le Lycée Ermesinde, la restauration faisant partie intégrante de l'apprentissage dans le premier établissement et faisant partie du concept pédagogique dans le second.

Si la Chambre de Commerce salue le souci des auteurs du présent Projet de soutenir les apprentissages dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, elle remarque cependant que la liste des établissements, nominative, est incomplète et que le principe de préservation de l'apprentissage n'est pas systématiquement appliqué. Il en va, par exemple, du Lycée technique de Bonnevoie, dont l'exploitation de sa cantine en complète autonomie, via notamment ses ateliers boucherie et boulangerie, a fait place à un service « Restopolis ». Afin d'éviter qu'une telle situation ne se reproduise, la Chambre de Commerce demande à ce que les établissements qui dispensent une formation dans le domaine de la restauration soient en mesure de préserver leur propre service de restauration.

### Concernant l'article 3

La Chambre de Commerce salue l'objectif en faveur de « l'éducation au goût et à l'alimentation, [de] la découverte des produits, [de] l'apprentissage de l'équilibre alimentaire [et des] valeurs des aliments » tel qu'énoncé à l'article 3, paragraphe 3. Toutefois, elle invite les auteurs à préciser le caractère local des produits dans le but de faire découvrir la diversité des produits du Grand-Duché et de favoriser prioritairement le développement économique des entreprises du pays. Ainsi, elle suggère de compléter le texte comme suit : « [...] la découverte des produits **locaux notamment** [...] ». En outre, elle invite les auteurs à spécifier les critères d'achat de ces produits locaux.

Parmi les objectifs de « Restopolis » figurant à l'article 3, paragraphe 5, il est indiqué « [...] la mise à disposition de repas à prix abordables moyennant des tarifs subventionnés à l'intention de convives nécessiteux ». La Chambre de Commerce reconnaît l'importance de donner accès à une alimentation équilibrée et diversifiée à tous. Elle souligne toutefois l'importance de définir clairement les conditions d'obtention des repas subventionnés afin d'éviter une concurrence déloyale vis-à-vis des restaurants proches des établissements qui ont le souci de couvrir leurs dépenses courantes, de rémunérer leurs salariés et de pérenniser leur entreprise. Dans ce sens, la Chambre de Commerce demande une clarification des critères définissant la catégorie « convives nécessiteux » à l'article 3, paragraphe 5 et invite les auteurs du Projet à éclaircir la notion de « familles » bénéficiant d'une « tarification raisonnable » à l'article 9.

#### **Concernant l'article 4**

Afin d'améliorer la gestion des « distributeurs automatiques de boissons et d'aliments installés dans les établissements » et d'éviter notamment qu'un fournisseur se voit dans l'incapacité d'assurer seul cette gestion, la Chambre de Commerce suggère de permettre la sous-traitance à des entreprises spécialisées. Elle propose de compléter l'article 4, paragraphe 11 en ces termes : « [...] dans les établissements, par le biais d'entreprises sous-traitantes quand cela s'avère nécessaire ».

#### **Concernant l'article 9**

La Chambre de Commerce salue la prise en compte des « achats de proximité » et des « produits locaux » dans la fixation de la tarification. Elle rappelle à ce titre que la consommation locale permet à la fois de soutenir les entreprises du Grand-Duché et de favoriser les circuits courts, plus respectueux de l'environnement.

#### **Concernant l'article 19**

L'article 19 institue un « comité d'accompagnement » dans le but de « conseiller » Restopolis dans « la promotion d'une alimentation équilibrée et diversifiée », « l'approvisionnement renforcé en produits locaux, biologiques et de saison », « la réduction du gaspillage alimentaire ». Ce comité comprendrait exclusivement des représentants ministériels.

Afin de permettre un échange de vue représentatif de la pluralité des acteurs et des situations diverses de la société luxembourgeoise, la Chambre de Commerce suggère d'élargir la composition du comité d'accompagnement aux acteurs économiques - notamment aux fédérations d'entreprises - actifs sur les trois sujets énoncés.

Concernant plus particulièrement la promotion des produits biologiques, citée à l'article 19, point 2, la Chambre de Commerce fait remarquer que ce choix ne peut se faire au détriment de produits locaux, dans un souci de soutien aux producteurs luxembourgeois et de la Grande Région, et de réduction des émissions de CO<sub>2</sub> liées au transport de marchandises.

\* \* \*

Après consultation de ses ressortissants, la Chambre de Commerce peut marquer son accord au projet de loi sous réserve de la prise en compte de ses remarques.

PSI/TNA/DJI