

Impact

ODD principal

ODDs secondaires



Input		2014	2015	2016	2017	2018
Total ressources engagées	Montant €	470 717 €	557 885 €	708 104 €	724 888 €	887 104 €

Output		2014	2015	2016	2017	2018
Nombres de personnes actives	Salariés en ETP		7.0 ETP	9.0 ETP	10.0 ETP	10.0 ETP
Déjeuners	Nombre d'unités		71 525	66 050	69 550	91 639
Petits-déjeuners						17 390
Collations			Chiffres non disponibles			65 690
Total repas						174 719

Outcome		2014	2015	2016	2017	2018
Nombre de bénéficiaires	Nombre		Pas d'indicateur défini			

Production de la fiche

Opération d'inventaire	Schiffflange 2019
Rédacteur fiche	Deveco SA - Jean-Luc Karleskind
Acteur de terrain	T. Aniset / G. Poos
Valideur inventaire	Albert Kalmes

Restauration scolaire

Identification

	Entité légale	Locaux 1	Locaux 2	Locaux 3	Locaux 4	Locaux 5
Nom	Commune de Schiffflange - Commission des restaurants scolaires	Maison Relais Op Huedelen	Ecole Nelly Stein	Ecole Lydie Schmit	Maison des Œuvres	Ecole Albert Wingert
Adresse	40, rue de l'Eglise L-3801 Schiffflange	Op Huedelen 13 L-3863 Schiffflange	Rue de la Gare L-3839 Schiffflange	3 rue de la Forêt L-3836 Schiffflange	18 rue de la Forêt L-3836 Schiffflange	18 rue Michel Rodange L-3875 Schiffflange
Web	www.schiffflange.lu	https://www.mr-schiffflange.lu/?com=011010				
Email						
Responsable/ Contact	Paul Weimerskirch 54 50 61 301/302 commissionscolaire@schiffflange.lu	Gilles Poos 26.54.53.21 maisonrelais@schiffflange.lu				
Forme juridique	Commune					
Date création						
Note Identification:	La Beschreche, 38, rue du Parc, L-3872 Schiffflange fait également partie des établissements concernés par la restauration scolaire. Il existe 2 cuisines, une à la Maison Relais Op Huedelen et une à l'école Nelly Stein.					

Intention

Quelle était l'intention de ceux qui ont lancé cette initiative ? Quelle tendance l'initiative veut-elle influencer ? Quel effet de réduction d'effets indésirables ou d'augmentation d'effets désirables est recherché ?

La Commune souhaite fournir des repas de qualité répondant aux critères durables élaborés dans le cadre du projet "Natur geneissen" de SICONA, le syndicat Intercommunal pour la Protection de la Nature, à savoir :

- la réalisation de circuits courts entre les producteurs et les consommateurs (maisons relais, cantines scolaires etc.) avec des produits régionaux et saisonniers
- la transparence dans l'acheminement des produits
- la mise en place d'une production alimentaire saine et durable
- des repas "faits maison" cuits sur place. Les produits prêts à préparer, prêts à réchauffer ou prêts à consommer ne sont à utiliser qu'exceptionnellement
- 30% de la valeur totale des achats de denrées alimentaires doit être "bio". 100% des bananes, du cacao, du chocolat (à cuire), les barres de chocolat, le riz et le quinoa doivent provenir du commerce équitable (Fairtrade)

.....
Les critères "Natur Geneissen" imposés dans le cahier des charges avaient un coefficient de 25%, celles concernant l'expérience du prestataire 8%, la qualité du personnel 5%. Les critères de prix et la situation financière du prestataire pesaient 35%.

Description Initiative

Décrire en quoi consiste l'activité du collectif. Le cas échéant, mentionner les projets futurs.

La restauration scolaire est sous-traitée à des sociétés de restauration sur base d'appels d'offres. Historiquement, le marché était remporté par à la société Âre-Resto de Bettembourg, une société luxembourgeoise indépendante proposant des produits bios et locaux avec une cuisine faite maison. En 2019, un appel d'offres a été lancé afin d'attribuer le marché pour les trois années suivantes. Le marché a été cette fois-ci remporté par Eurest qui fait partie du groupe Compass, un groupe britannique. Aujourd'hui, ce groupe est leader mondial du secteur des services, présent dans 45 pays et génère 25 milliards de livres de chiffre d'affaires. Au Luxembourg, selon son site internet, il emploie 1.700 personnes dans diverses activités de service : nettoyage industriel, traiteur pour événements, distributeurs automatiques, aide à domicile à la personne et résidences de personnes âgées pour un CA de 90 millions d'euros.

Eurest s'est engagé sur un cahier des charges strict basé sur les principes de la convention "Natur geneissen" que la Commune de Schiffflange a signé le 20/09/2019. Le prestataire devra participer à une formation SICONA de 2 jours (16 h). Le cahier des charges Natur geneissen est inclus dans le cahier des charges du marché. Une commission se réunit trois fois par an afin de suivre la restauration scolaire. La Commission est présidée par le Bourgmestre, M. P. Weimerskirch, Président et Mme T. Aniset en assure le secrétariat. Elle comprend M. G. Poos, Chargé de direction de la Maison Relais de Schiffflange, des infirmières des écoles et de parents d'élèves.

Le nombre prévisionnel annuel des repas servis est de 17.390 petits-déjeuners, 91.639 déjeuners et 65.690 collations servis aux enfants et au personnel encadrant. Le cahier des charges prévoit un "engagé marchandise" par repas qui ne peut être inférieur à :

Petit-déjeuner 1.45 € HTVA
Déjeuner 3.30 € HTVA
Collation 0.85 € HTVA

Entre autres conditions du cahier des charges, les pommes de terre brutes devront être épluchées sur site et être de provenance locale. Le prestataire est tenu d'utiliser des légumes non taillés qui devront être taillés sur place. Les fruits devront provenir de l'agriculture biologique.

Faiblesses - Menaces

Décrire en quoi l'activité du collectif pourrait avoir des faiblesses au regard de certaines cibles. Un exemple de faiblesses serait des créations d'emplois qui généreraient d'importantes pollutions environnementales ou une énorme ponction sur les ressources en eau ou sur un biotope protégé. Un exemple de menace serait la possibilité de plainte d'une entreprise du secteur à but lucratif pour la concurrence déloyale que lui ferait une initiative subventionnée du secteur social.

L'assurance du respect du cahier des charges face à un acteur industriel de taille globale représente un défi à relever pour la Commune. Il est prévu qu'un groupe de travail se réunisse une fois par semestre pour vérifier et le cas échéant modifier les différents menus en fonction du cahier des charges de SICONA (équilibre alimentaire, qualité des prestations, etc.).

Restauration scolaire

Classification Cible(s) ODD

1. Pour être prioritaire, il faut qu'il ressorte clairement de la description de l'intention qu'une cible soit impactée.
2. Si plusieurs cibles sont impactées, la cible la plus pertinente sera la "Cible prioritaire". Cette cible définit l'ODD prioritaire.
3. Toute autre cible d'autres ODDs que l'ODD prioritaire sera indiquée dans la zone "Cibles secondaires". Dans l'onglet "Résumé", l'initiative sera également associée à ces ODDs à titre secondaire.

ODD principal



Cible prioritaire de l'ODD principal

2.2	D'ici à 2030, mettre fin à toutes les formes de malnutrition, y compris en réalisant d'ici à 2025 les objectifs arrêtés à l'échelle internationale relatifs aux retards de croissance et à l'émaciation parmi les enfants de moins de 5 ans, et répondre aux besoins nutritionnels des adolescentes, des femmes enceintes ou allaitantes et des personnes âgées
Commentaire	Assurer l'accès à une alimentation saine, nutritive et suffisante pour des enfants dont les parents sont engagés dans leurs obligations professionnelles

Autres cibles de l'ODD principal

Cible	Texte Cible
Commentaire	

ODDs secondaires



Cibles des ODDs secondaires

12.1	Mettre en œuvre le Cadre décennal de programmation concernant les modes de consommation et de production durables avec la participation de tous les pays, les pays développés montrant l'exemple en la matière, compte tenu du degré de développement et des capacités des pays en développement
Commentaire	Circuits courts, origine régionale des denrées alimentaires

Rayonnement

Zone géographique concernée par l'initiative (Commune(s), Canton, Nation...)

Commune de Schiffflange