



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère des Affaires étrangères  
et européennes

Luxembourg, le 22 AVR. 2016

Le Ministre de la Défense

Référence : A 37.316.16

CHAMBRE DES DÉPUTÉS  
Entrée le:  
22 AVR. 2016

Monsieur le Ministre  
aux Relations avec le Parlement  
Service Central de Législation  
43, bd Roosevelt

L-2450 LUXEMBOURG

**Objet : Question parlementaire n°1936 du 22 mars 2016 de Messieurs les Députés André Bauler et Gusty Graas.**

Monsieur le Ministre,

Je vous prie de trouver ci-après la réponse à la question parlementaire sous rubrique.

Veuillez agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de ma haute considération.

Le Vice-Premier Ministre  
Ministre de la Défense,

Étienne Schneider

**Réponse commune du Ministre de la Défense et du Ministre de la Fonction publique et de la Réforme administrative à la question parlementaire N°1936 du 22 mars 2016 de Messieurs les Députés André Bauler et Gusty Graas**

Le ravitaillement en aliments de l'Armée luxembourgeoise se veut régional et saisonnier, tout en assurant l'apport des matières et de l'énergie nécessaires aux activités liées au service militaire.

Pour ce qui est des différents produits régionaux achetés régulièrement par le service de restauration de la Caserne Grand-Duc Jean de Diekirch, les céréales sont très substantiellement d'origine luxembourgeoise. Elles sont fournies quasi essentiellement par des producteurs industriels du Luxembourg et majoritairement par le biais d'une soumission publique. Les matières premières transformées par ces fournisseurs sont à leur tour elles aussi majoritairement issues de l'agriculture nationale. La farine utilisée aux ateliers de l'Armée est labellisée « Produit du Terroir ».

Les produits laitiers ainsi que les œufs sont également, à quelques exceptions près (plusieurs fromages), d'origine luxembourgeoise.

C'est surtout pour les fruits et légumes que l'Armée luxembourgeoise pratique une politique d'achat saisonnière (en l'occurrence pour les fruits exotiques) et régionale.

L'Armée luxembourgeoise attache aussi une importance particulière aux produits « Fairtrade ». En 2015, presque deux tiers du café distribué est d'origine « Fairtrade », dont la majorité de l'agriculture biologique. Il n'est pas exclu d'augmenter la portion « Fairtrade » dans la mesure où les prix et les volumes fixes sont respectés.

Une autre mesure était le remplacement de l'eau embouteillée par des carafes d'eau plate et gazéifiée à partir de l'eau du robinet. 51,3% de l'eau embouteillée provenait du Luxembourg en 2015. Concernant les boissons alcoolisées, 77,7% proviennent du Luxembourg, dont la totalité des bières. Les vins proviennent essentiellement de la « Marque Nationale », mis à part le vin de cuisson et rouge, qui proviennent de l'étranger, faute de produits locaux.

Les produits de boulangerie, la viande, la charcuterie et les salaisons sont fournis par des soumissionnaires luxembourgeois. La grande partie de ces produits sont d'origine régionale, c'est-à-dire provenant des pays BENELUX, de l'Allemagne et de France (92,3% pour la viande et 98,2% pour les salaisons et la charcuterie). Reste à soulever que le jambon cru consommé est essentiellement labellisé « Marque Nationale » et que 7,7% de la viande bovine commandée est labellisée « Produit du Terroir ».

La part relative des denrées alimentaires d'origine luxembourgeoise s'élevait à 20,4%. A remarquer qu'à ces chiffres s'ajoutent encore une partie des fruits et légumes ainsi que des produits animaux en provenance de la région.

Pour conclure, l'Armée luxembourgeoise a transformé et consommé des produits alimentaires issus de labels de qualité, respectivement de la région en 2015, soit 52% des dépenses des frais y relatifs encourus.

Concernant la politique d'achat pratiquée par la Cantine de la Fonction publique, il convient de relever tout d'abord que la Cantine de la Fonction publique est exploitée par CGFP-Services.

Dans la mesure de l'offre et de la disponibilité des produits, les exploitants ont recours en toutes circonstances à des produits de première qualité issus du terroir et, dans la mesure du possible, de nature biologique. De même, il est également fait appel à des produits négociés sous le label « Fairtrade ».

Alors que les gestionnaires de la cantine sont dans l'impossibilité de se rendre tous les jours sur le marché local pour s'approvisionner, il est toutefois garanti sur base des contrats conclus avec des fournisseurs exclusivement indigènes, que les produits alimentaires offerts sont d'origine contrôlée (viande, légumes, fruits, etc.). En complément des plats végétariens offerts quotidiennement, des repas végétaliens ainsi que sans gluten sont également fournis, sur demande, à la clientèle de la Cantine.

Les départements ministériels de tutelle visés par la question des honorables députés Bauler et Graas sont prêts à examiner favorablement les possibilités de mieux structurer les achats de manière à inclure davantage les produits locaux du terroir.