



Luxembourg, le - 1 JUIL. 2016

Réf. 2016/12420

Dossier suivi par :  
Dominique Faber  
Tél : 247 86540

Le Ministre de la Famille et de l'Intégration

à

Monsieur le Ministre aux Relations avec le Parlement

**Concerne :** questions parlementaires n° 2135 de Messieurs les Députés André Bauler et Edy Mertens et  
no 2138 de Madame la Députée Martine Hansen

Monsieur le Ministre,

J'ai l'honneur de vous faire tenir en annexe ma réponse aux questions parlementaires n° 2135 de Messieurs les Députés André Bauler et Edy Mertens et n° 2138 de Madame la Députée Martine Hansen, en vous priant de bien vouloir la transmettre à Monsieur le Président de la Chambre des Députés.

Veillez agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de mes sentiments respectueux.

Le Ministre de la Famille et de l'Intégration,

  
Corinne CAHEN

**Réponse de Madame le Ministre de la Famille et de l'Intégration aux questions parlementaires n° 2135 de Messieurs les Députés André Bauler et Edy Mertens et n° 2138 de Madame la Députée Martine Hansen**

---

En réponse aux questions parlementaires sous rubrique, il convient de rappeler que les relations entre l'Etat et les organismes oeuvrant dans les domaines social, familial et thérapeutique sont régies par la loi modifiée du 8 septembre 1998, dite « loi ASFT ». En vertu de cette loi, l'Etat est en droit de surveiller et de contrôler la conformité des activités agréées ; par contre, l'Etat n'est pas en droit de s'ingérer dans la gestion interne de ces activités agréées. Le choix des produits et consommables utilisés par les organismes agréés dans l'exercice de leurs missions ne relève donc pas du contrôle de l'Etat. Partant, le Ministère de la Famille, de l'Intégration et à la Grande Région ne dispose pas des informations demandées relatives à l'utilisation de produits du terroir dans les centres, foyers et services pour personnes âgées.

Pour ce qui est des centres intégrés et des maisons de soins gérés par SERVIOR, il y a lieu de souligner que la politique d'achat, qui découle de la philosophie de restauration de SERVIOR, repose sur trois piliers :

- la fraîcheur : SERVIOR privilégie l'utilisation des matières premières fraîches;
- le terroir : afin de réduire l'impact sur l'environnement et de contribuer au développement de l'économie locale, SERVIOR travaille le plus possible des matières premières issues du terroir luxembourgeois ;
- la variété : SERVIOR fournit des menus variés et équilibrés, adaptés aux goûts et aux besoins des seniors et dans le respect du patrimoine culinaire.

Une large partie des produits régionaux régulièrement achetés sont la viande, les produits laitiers, les fruits et légumes ainsi que les boissons.

Dans ce contexte, il y a lieu de mentionner que la production dans les cuisines de SERVIOR doit être garantie tout au long de l'année. Fidèle à sa philosophie, SERVIOR mise sur une alimentation variée et de qualité.

En 2014, SERVIOR a adhéré à la campagne "Sou schmaacht Lëtzebuerg" et a étendu la gamme de produits nationaux présents dans son offre de restauration.

Actuellement, tous les centres ainsi que le service Repas sur roues de SERVIOR ont adhéré au label "*Sou schmaacht Lëtzebuerg*".

Par ailleurs, SERVIOR fait en sorte d'acheter, dans la mesure du possible, des produits munis d'un label durable, dont notamment les labels "*Fairtrade*" et "*UTZ certified*", l'un des principaux programmes de durabilité dans le monde pour les paysans producteurs de café, de thé et de cacao.