



Conseil Communal
Séance du 26 mars 2019

Réponse à l'interpellation citoyenne de Madame
Christelle DEGARD

Objet : Repas fournis dans les crèches communales

Chère Madame,

Je vous remercie pour cette interpellation citoyenne et j'en profite pour saluer et remercier les nombreuses personnes qui ont signé votre pétition et qui nous suivent depuis la salle ou devant un écran.

Au nom du collège communal, je voudrais d'emblée vous rassurer : nous partageons la plupart de vos revendications, et nous comptons bien les rencontrer dans un délai raisonnable.

Je dis « la plupart » car il y en a une – et je vais commencer par celle-là – sur laquelle nous ne pouvons pas marquer notre accord, et je vais vous expliquer pourquoi.

Il s'agit de votre demande de réintroduire des cuisines dans les crèches.

En effet, la Ville compte pour le moment 27 crèches communales. L'investissement qui devrait être réalisé pour installer 27 cuisines conformes aux normes de l'AFSCA est gigantesque.

Le matériel devrait être de nature professionnel, les pompiers auraient des impositions très sévères. Sans compter que, dans certains bâtiments, les anciennes cuisines ont été réaménagées en locaux destinés à d'autres usages et qu'il faudrait donc agrandir les lieux.

Au-delà de cet investissement matériel, il faudrait engager des dizaines de personnes pour préparer les repas et assurer tout le travail administratif en amont et en aval de la production.

Il s'agit donc d'une revendication qui coûterait plusieurs millions d'euros, ce qui ne pourrait être fait sans procéder à des restrictions lourdes dans d'autres services essentiels à la population.

En outre, si la présence de cuisine devait constituer le nouveau standard de construction, il est évident que cela aurait un impact négatif sur le nombre de places à ouvrir.

Mais surtout – et c'est là l'élément fondamental, au déjà du problème budgétaire – revenir à des cuisines dans chaque crèche ne permettrait pas pour autant à celles-ci de se fournir auprès du petit maraicher du coin, comme vous l'écrivez.

En effet, même en multipliant les cuisines, la Ville de Liège reste un seul et unique pouvoir organisateur.

Cela signifie que c'est à ce niveau que les commandes doivent être réalisées. Il s'agit là d'une exigence légale à laquelle il est impossible de déroger.

Les repas des milieux d'accueil, tout comme ceux des écoles, sont actuellement préparés avec des produits de qualité, par des professionnels et dans des équipements adéquats par l'Intercommunale publique ISoSL. Je pense qu'il est important de le rappeler.

Le processus d'introduction croissante d'aliments issus du circuit court, du commerce équitable ou de la filière « bio » est engagé depuis quelques années.

Les cahiers des charges sont progressivement adaptés en ce sens.

Je confirme à cette occasion que l'enveloppe budgétaire de la ville au profit d'ISOSL pour l'augmentation de produits bio/locaux est bien passée de 25.000 € en 2018 à 70.000 € au budget 2019 que nous voterons tout à l'heure.

Aussi, l'intercommunale ISoSL a introduit des produits bio, tant au niveau des légumes et des fruits, que des aliments d'origine animale mais a également introduit des produits issus de fournisseurs locaux.

Le département d'achat d'Isosl prévoit de poursuivre les adaptations des cahiers des charges afin que les fournisseurs en circuit court puissent répondre aux appels d'offres, ce qui n'est actuellement pas le cas.

Et nous arrivons là au nœud du problème : comment faire pour trouver des fournisseurs capables de livrer chaque jour des tonnes de produits bios et/ou locaux nécessaires à la préparation de 3.000 repas ?

C'est à cela que nous travaillons. C'est tout l'objectif de la ceinture alimen-terre à créer dans la métropole liégeoise : produire ici les quantités suffisantes pour alimenter nos cuisines.

J'en profite pour saluer ici les organisateurs du festival « Nourrir Liège », que nous soutenons financièrement, pour le travail de conscientisation qu'ils réalisent. J'ai ainsi eu l'opportunité de déjeuner en compagnie de Cyril DION vendredi dernier.

Nous posons des actes très concrets pour mettre sur pied cette ceinture. CREAMFARM, c'est une réalité : les terrains ont été identifiés et la convention avec « les petits producteurs » a été adoptée par le conseil communal le mois dernier.

Vous le citez : nous voulons créer une légumerie où les produits frais pourront être acheminés. C'est un maillon essentiel de la chaîne. Notre dossier est à l'examen au niveau européen (il a été jugé recevable) et nous espérons obtenir les indispensables subsides. Encore une action concrète.

Mais il est vrai que tout cela prend un peu de temps. On ne révolutionne pas des années de pratiques en quelques semaines. Ce qui est certain, c'est qu'une dynamique est enclenchée. Elle commence à porter ses fruits et on ne reviendra pas en arrière.

J'en viens maintenant à la délicate question du conditionnement et de la livraison de tous ces repas.

J'ai déjà eu l'occasion de le dire, et je le répète : ce conditionnement répond à des exigences en termes de sécurité de la chaîne alimentaire tout à fait légitimes, mais il est contraire à la politique « zéro déchet » que nous voulons mener. Il doit donc être abandonné.

Le conseil communal a d'ailleurs voté hier soir à l'unanimité une motion visant à tendre vers le « zéro plastique ».

Celle-ci prévoit, je cite, de « *s'inscrire dans une démarche progressive de remplacement du plastique à usage unique et non durable au sein des crèches, des établissements scolaires ainsi qu'auprès des autres acteurs dépendants de la Ville* ».

L'intercommunale ISOSL étudie les alternatives à ces conditionnements, et je ne doute pas qu'une solution sera trouvée rapidement, par exemple avec des contenants en céramique. Je ne peux évidemment pas vous donner une date précise, mais le signal envoyé tant par les élus que par les pétitionnaires est très clair et renforce les démarches entreprises.

Pour conclure, je tiens ici à vous assurer notre entière détermination à poursuivre le rapprochement entre le producteur et le consommateur, à garantir une alimentation saine et de qualité à nos enfants, et à réduire notre production de déchets.

Je propose de nous donner rendez-vous dans 6 mois pour faire le point sur le dossier et analyser ensemble les avancées mais aussi les éventuelles difficultés que nous pourrions rencontrer.

Je vous remercie pour votre écoute et vous rend la parole.