



Conférence de presse

Créons une Régie Agricole Communale

15 octobre 2020

Nos objectifs

Offrir aux plus jeunes, aux personnes aux revenus modestes, comme à nos aînés (domicile ou établissements de soin) une nourriture de qualité

Des pouvoirs publics acteurs de changement

La situation actuelle

Liège a fait le choix de
centraliser la
préparation des repas
pour ses crèches et
écoles, comme pour le
CPAS, dans
l'intercommunale de
soin IsoSL

IsoSL en chiffres

Nombre de repas

Environ 10.000 repas préparés quotidiennement et proposés à prix démocratique.

Environ 800 sont réservés aux crèches

2.000 à 3.000 aux établissements scolaires.

Infrastructure

Deux cuisines aux normes AFSCA dont une pour les crèches

Une structure publique avec du personnel qualifié

Notre travail d'élus

- Visite IsoSL
- Interventions au CC (fin utilisation barquettes en plastique jetables, introduction de repas sans viande,...)

Evolution du modèle

Souci nutritionnel apporté
par des professionnels aux
repas préparés,

Quelques évolutions
introduites (quelques repas
sans viande, quelques
produits bios)

Mais aussi ses limites...

Achats de fruits et légumes conditionnés sous vides ou surgelés.

Achetés auprès de grossistes (marchés publics).

Aucun contrôle sur la provenance des aliments, les conditions de travail des travailleurs agricoles ou la qualité sanitaire de ces aliments.

Notre proposition

Objectif **100% bio et local** et
à **prix démocratique**

C'est un enjeu **économique**
et de **santé publique**
essentiel sur lequel nous
souhaitons voir évoluer
(plus rapidement) cette
structure.

C'est possible, en créant une
régie agricole communale

Qu'est ce qu'une Régie Agricole Communale ?

La commune (et/ou son CPAS) devient elle-même productrice

Elle met à disposition des terres

Elle salarie des agriculteurs pour les cultiver

→ **Relocalisation** de la production, **saire juste** versé aux maraîchers, et contrôle de la **qualité des produits**.



Les atouts de Liège

Ville et CPAS sont propriétaires de terrains (62 *terrains maraîchers* et 37 *vergers pour la Ville*).

Ecole d'horticulture (6 à 7 *ha de terrains dont 4 ha de plantations fruitières, du matériel agricole, des personnes compétentes et motivées pour former de futurs maraîchers communaux*).

La CATL, existe pour aider à la mise en place d'un tel projet.

Objectif final

*Selon de premières estimations
obtenues via la CATL :*

Surface à cultiver pour l'ensemble
des repas produits par IsoSL
oscille entre **80 et 100 ha**.

Nombre d'emplois pour réaliser
ces cultures environ **50 ETP**.

Cela demeure modéré au regard
du service rendu, mais ni pas
financièrement gérable pour
Liège.

Première étape : les crèches

Nombre de repas

Environ 800 repas

Espace à cultiver

6 hectares (+20-30% pour fruits)

Personnel requis

4 à 5 ETP (+20-30% pour fruits)

Infrastructure

L'actuelle cuisine "crèche" d'IsoSL

Mise en place structure ad-hoc via Régie
Communale Autonome, ou autre

Comment avancer ?

La Ville **ne peut plus attendre** un hypothétique financement extérieur pour agir

Il est **possible de lancer une première expérience** pour des légumes et fruits 100% bios et locaux dans toutes les crèches de la Ville, via la création d'une (petite) Régie agricole.

Lors du prochain Conseil communal, nous proposerons au Collège de créer une **task force “Régie agricole”** réunissant tous les acteurs de ce dossier (IsoSL, CPAS, Ecole d'horticulture, CATL, élus communaux) afin d'étudier plus en détail le projet

Nous proposons de tenter de le lancer **dès la rentrée scolaire 2021**

Nous contacter

Pierre Eyben
0477/20.29.53

Caroline Saal
0486/95.51.03

contact@vertardent.be

