

**LIBÉRER LA COMMANDE PUBLIQUE EN  
MATIÈRE D'ALIMENTATION**

**DAVIDE ARCADIPANE – 23-04-2025**

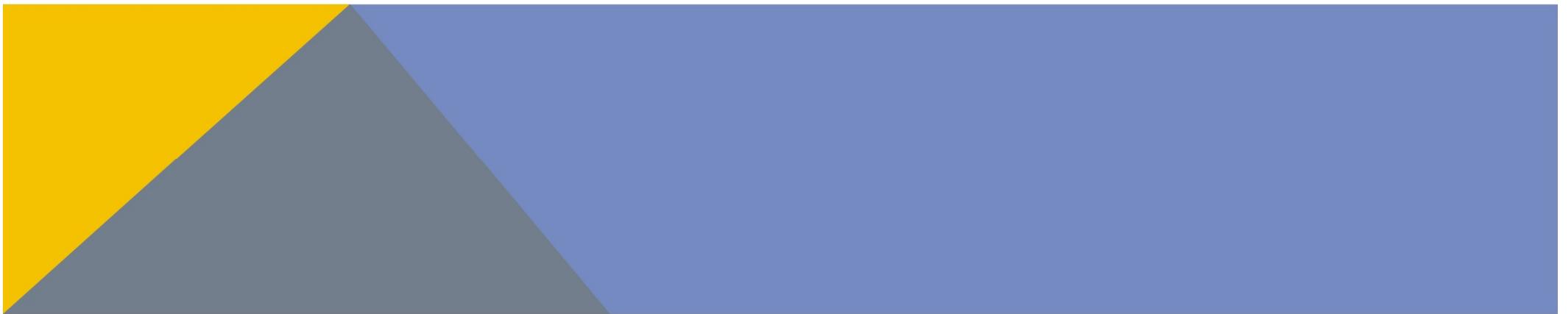


# ISOSL, C'EST QUOI ?

L'Intercommunale de Soins Spécialisés de Liège gère 7 hôpitaux de jour, 10 maisons de repos, 3 centres de soins, des services et soins à domicile dans la province de Liège.

Elle possède plusieurs cuisines produisant quotidiennement 12.000 repas dont 4.000 repas à destination des enfants dans 100 écoles et 50 crèches, tous réseaux confondus.

Cela place ISOSL comme acteur majeur de la transition alimentaire à Liège et en Wallonie.



# NOTRE ENGAGEMENT AU GREEN DEAL CANTINES DURABLES

Depuis 2019, sous l'impulsion de la Ville de Liège et de l'étude sur les perturbateurs endocriniens d'Anne-Simone PARENT (Service d'Endocrinologie pédiatrique - GIGA Neurosciences, CHU de Liège), ISoSL participe au Green Deal Cantines Durables pour promouvoir une alimentation durable dans les cantines scolaires qu'elle fournit.

La transition vers une alimentation durable dans les cuisines de collectivités est aujourd'hui perçue comme une nécessité sociétale.

Les marchés publics sont un des leviers fréquemment évoqué pour l'opérationnaliser. C'est le pari que nous avons fait chez ISOSL.

Avec 100 écoles et 50 crèches fournies en repas chaque jour, soit 4,000 repas, ISoSL s'est fixée l'objectif d'offrir une assiette 100% durable d'ici fin 2025.

➔ On y est presque !



**MANGER  
DEMAIN**

**GREEN DEAL**  
Cantines Durables

# POURQUOI CET ENGAGEMENT ?

Le système agro-alimentaire dominant montre ses limites :

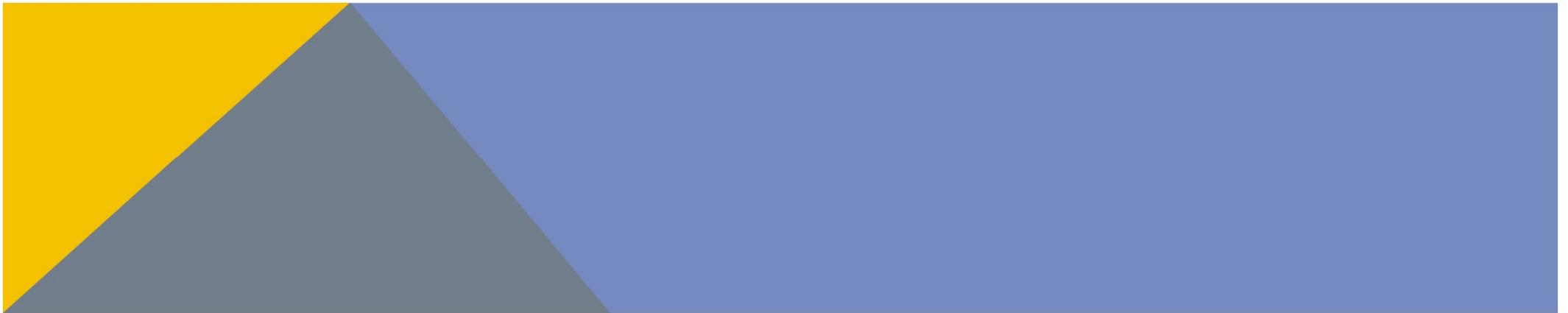
- malnutrition, obésité et maladies cardiovasculaires en hausse,
- dislocation du lien entre producteurs et consommateurs,
- perte de savoir-faire,
- pression foncière et concurrence d'usage (énergie, cheval, développement urbain, etc)
- rémunération trop faible des agriculteurs,
- changement climatique,
- perte de biodiversité
- Pollution des sols et des eaux,
- etc...

# CONTEXTE SCOLAIRE

Etat des lieux :

- **Précarité alimentaire** : 19% des enfants n'ont pas accès à une alimentation de qualité en FWB (IWEPS)
- **Santé publique** : 20% des enfants entre 2 et 17 ans sont en surpoids en Belgique (INAMI). L'OCDE a estimé, en 2019, que les coûts annuels directs de l'obésité pour le système de santé belge se situent entre 1,3 et 1,6 milliard d'euros, pouvant atteindre 3 milliards en incluant les coûts indirects (productivité, absentéisme,...)
- **Performance scolaire** : La précarité alimentaire impacte directement la performance scolaire. Les enfants qui ne bénéficient pas de repas adéquats montrent des difficultés de concentration et d'apprentissage (CPCP, 2020)

**Notre vision = l'alimentation comme rempart à l'insécurité alimentaire, les inégalités sociales et comme 1<sup>er</sup> levier de prévention santé.**



# CONTEXTE AGRICOLE

Etat des lieux :

- En 2020, lors du dernier recensement par le SPW, l'âge moyen des agriculteurs étaient de 55 ans,
- En 30 ans, la Belgique a perdu 63 % de ses fermes, principalement les fermes de petite taille (moins de 50 hectares).
- Chaque année, en Wallonie, 2.000ha de terres perdent leur affectation agricole
- La pression foncière sur les terres agricoles est de plus en plus importante, accaparées pour la construction de logements, infrastructures, énergie ou loisirs (par ex. cheval)

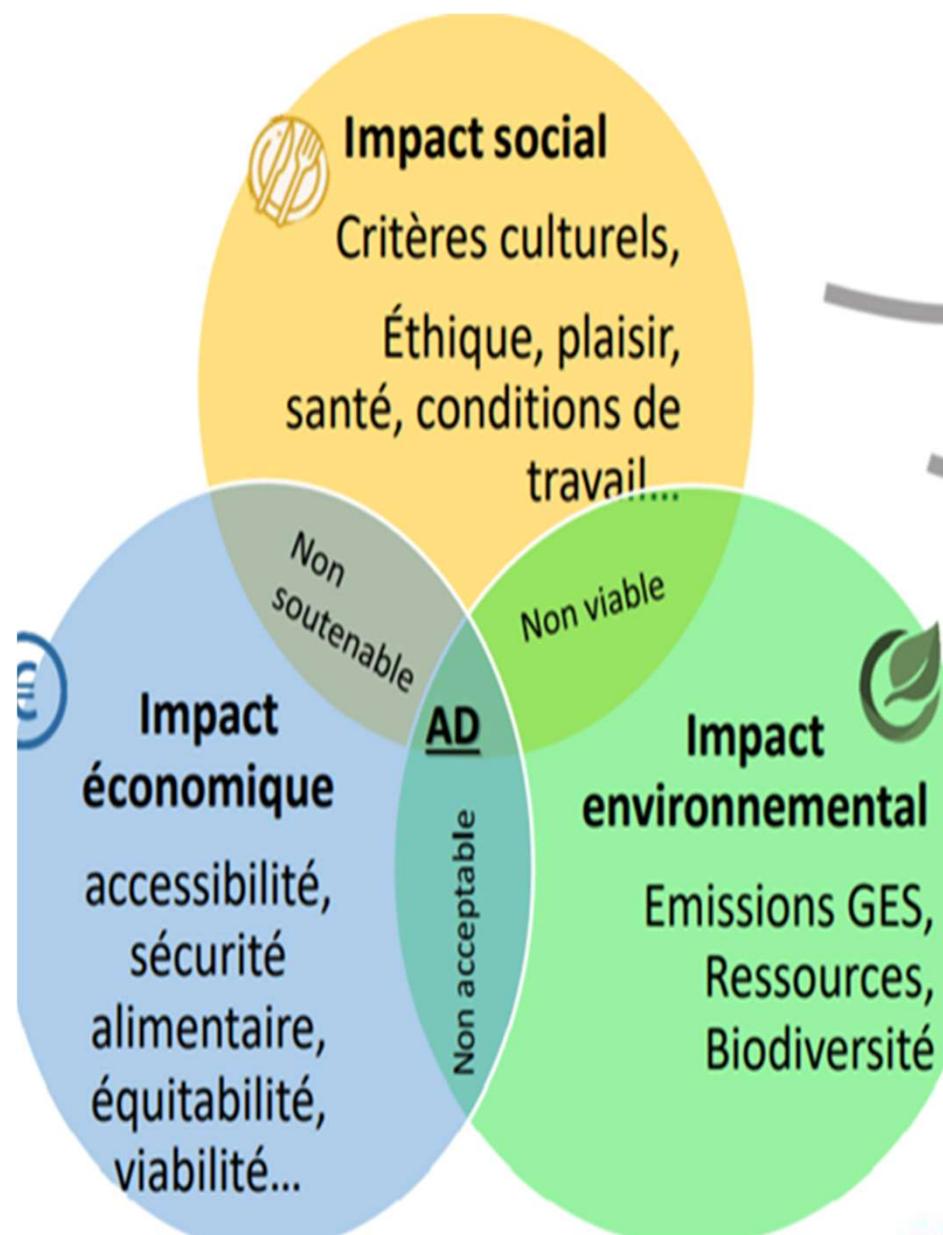
➔ Cette évolution du paysage agricole belge et wallon se fait au détriment de l'environnement, de notre économie locale et de notre souveraineté alimentaire. Cela pose aussi un risque de non-approvisionnement de nos cuisines en cette période d'instabilité géopolitique.



# L'ALIMENTATION DURABLE CHEZ ISOSL

Le système alimentaire durable qui est mis en place chez ISOSL se base sur des produits qui ont un bon impact :

- ✓ Environnemental
- ✓ Social
- ✓ Economique



# QUELLE STRATÉGIE POUR Y ARRIVER ?

Objectif :

Mise en place de repas 100% durables, sains, locaux, bio et accessibles à tous dans les écoles fondamentales et les crèches pour fin 2025.

2 questions majeurs :

- 1) Comment définir une stratégie d'achat cohérente avec les valeurs de l'alimentation durable ?
- 2) Comment utiliser le pouvoir d'achat d'ISOSL pour investir dans des systèmes alimentaires locaux, durables et résilients ?



# QUELLE STRATÉGIE POUR Y ARRIVER ?

Pour y arriver, nous avons développé cette méthodologie :

- 1) Etablir un planning de changement de nos marchés (conventionnel>durable) et se fixer un objectif ambitieux à moyen terme (5 ans)
- 2) Rencontrer les acteurs de la filière en question pour analyser l'offre (fermes, transformateurs, grossistes, etc)
- 3) Analyser nos besoins, faire des tests culinaires et établir l'impact budgétaire
- 4) Faire des marchés distincts en fonction des gammes de denrées alimentaires
- 5) Au sein des marchés, prévoir des lots distincts
- 6) Insérer au cas par cas des clauses exigeantes en matière de saisonnalité, production bio, bien-être animal ou sociale (juste rémunération des producteurs, ...), de circuit-court, etc.
- 7) Favoriser la procédure négociée sans publication quand c'est possible
- 8) Aider les producteurs et artisans dans leurs démarches administratives



# RÉSULTATS 2024

Avec l'aide du dispositif « **Coup de Pouce, du local dans l'assiette** », ISOSL a pu accélérer la modification de plusieurs marchés publics tels que :

- **le marché des fruits** : bio, locaux (uniquement pour les pommes, poires, fraises), en circuits-courts et de saison.
- **le marché de boulangerie** : pain bio, artisanal, au levain, local et en circuits courts.
- **le marché du poisson** : poissons issues de la pêche durable
- **le marché crèmerie** : produits laitiers durables
- **les marchés des viandes avec** :
  - Du poulet bio, local, circuits-courts ;
  - De l'agneau bio, local circuits-courts ;
  - Du porc en qualité différenciée, local, circuits-courts ;
  - Du boeuf en qualité différenciée, local, circuits-courts ;
  - Du veau bio, local, circuits-courts
- **les produits d'épicerie** : produits secs, conserves, huiles durables
- **les légumes frais en 4ème gamme** : bio, locaux et frais (en partie)

A faire : marché des féculents (2025)

**COUP DE POUCE**   
DU LOCAL DANS L'ASSIETTE 

# COUP DE POUCE, DU LOCAL DANS L'ASSIETTE

Dispositif régional (Wallonie) qui soutient financièrement les collectivités dans l'achat de denrées locales (et bio). En cours de réévaluation par le Gouvernement Régional.

Intérêts du dispositif:

- Unique soutien financier conditionné au fait d'acheter auprès de fermes en Wallonie
- Convient aussi bien pour des matières premières locales bio ou conventionnelles
- Permet d'augmenter le budget assiette qui est souvent assez faible
- Effet de levier puissant pour relocaliser son approvisionnement
- Permet de faire découvrir des produits sains, de qualité, de saison et locaux à des milliers d'enfants quotidiennement
- Crée une relation mutuellement avantageuse avec les producteurs locaux et les cuisines de collectivités (juste prix) sur le long terme (importance de la planification)



**COUP DE POUCE**

 DU LOCAL DANS L'ASSIETTE

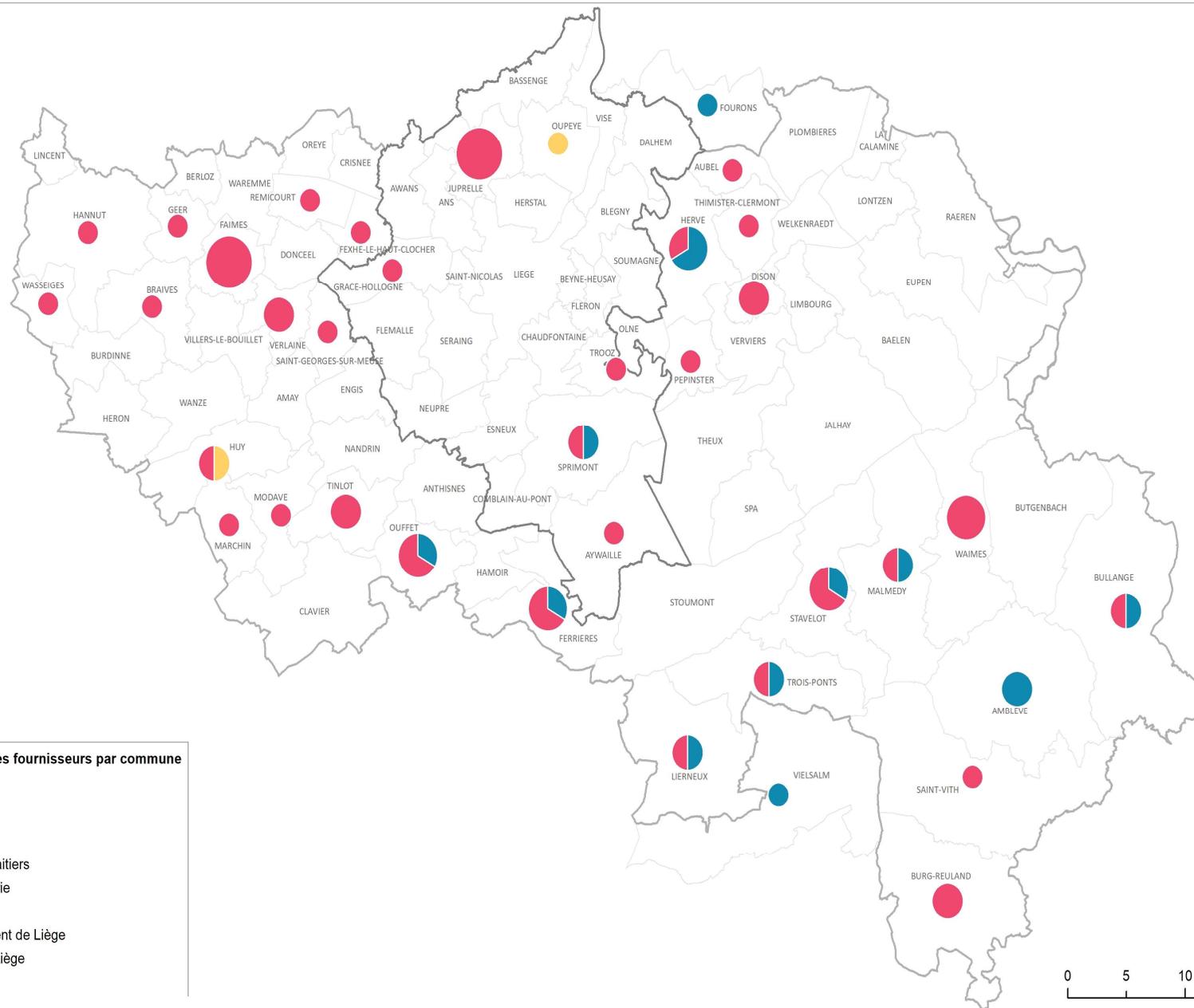


# IMPACTS OBSERVÉS

Pour **2024**, nous avons commandé :

- Des viandes exclusivement d'origine locale (Wallonie)
  - 6T de volaille bio wallonne
  - 9T de bœuf wallon
  - 3T de veau bio wallon
  - 7T de porc wallon
  - 2,5T d'agneau bio wallon
- Fournitures en fruits durables d'origine locale (Wallonie)
  - 17T de pommes bio wallonne
  - 9T de poires bio wallonnes
  - 500 kg de fraises bio wallonnes
- Des légumes frais, bio, wallons et de saisons : 30T de légumes  
(sans citer la boulangerie, les produits laitiers, légumineuses, produits secs, etc. )

N

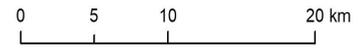


Répartition des fournisseurs par commune



- Produits laitiers
- Boulangerie
- Viande

- Arrondissement de Liège
- Province de Liège
- Commune



CREATION : 25/05/2023  
 SOURCES : ISOSL - SPF AGDP  
 DEMANDEUR/CONCEPTEUR : PF - Développement stratégique  
 CADRE : -  
 REMARQUES : -

AUTEUR : Cellule Cartographie - SB  
 Ville de Liège - Département de l'Urbanisme  
 La Batte 10 - 4000 Liège  
 +32 (0) 4 221 90 63  
 cartographie@liege.be / www.liege.be

# QUELQUES PRODUCTEURS ET PARTENAIRES LOCAUX :



Benoît Segonds



Terre de fromages



# CONCLUSION

Il faut déconstruire le « paradigme du prix bas » dans les cuisines de collectivités, augmenter ses connaissances sur les réalités agricoles et du monde de la production.

Il Faut apprendre à penser l'alimentation dans sa globalité.

- ➔ La restauration collective est un véritable levier pour la transition alimentaire.
- ➔ L'enjeu est d'établir de nouvelles relations étroites et mutuellement avantageuses entre producteurs, transformateurs et distributeurs.

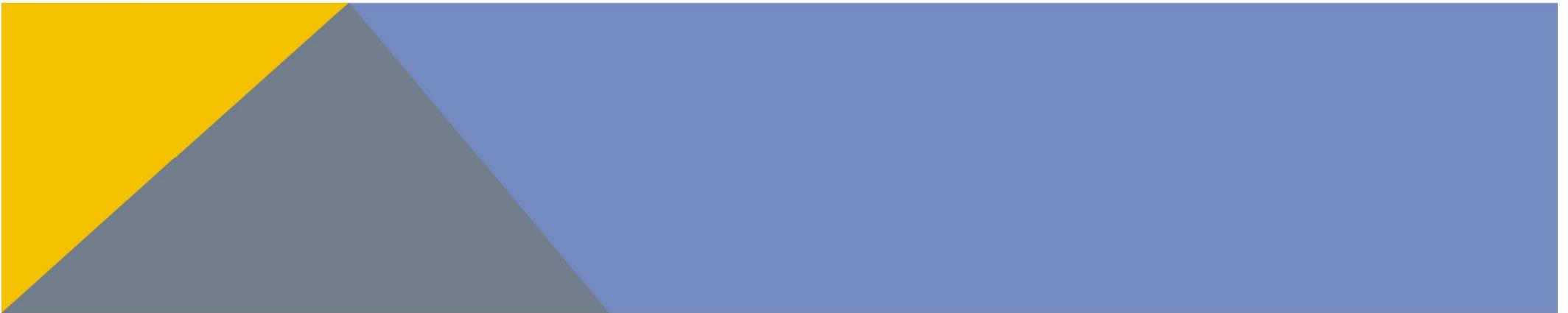


# CONCLUSION

Le développement d'une offre de repas scolaires de qualité, à travers le levier des marchés publics durables est possible et nous permet de :

- Soutenir les enfants issus des familles les plus vulnérables
- Adresser les enjeux de santé publique avec une alimentation saine
- Augmenter les chances de réussite scolaire des enfants
- Soutenir l'agriculture locale, durable et familiale
- Adresser les enjeux d'environnement et de soutien à l'économie locale

Grâce aux différents publics qu'elle touche et des volumes qu'elle écoule, la restauration de collectivité constitue un levier important pour la transition vers une alimentation plus durable, notamment via le développement de filières agricoles locales plus respectueuses de l'environnement et de la santé de tous.



# DISCUSSION

Premièrement, il est peut-être utile de rappeler que la commande publique est un vrai levier pour la relance économique de la Wallonie. Elle représente 7% du PIB wallon et en Europe, c'est 15% du PIB. Dans ce cadre, les marchés publics sont également un outil politique permettant de rencontrer les objectifs sociaux, économiques et environnementaux fixés par le gouvernement.

Il est donc important que des pouvoirs adjudicataires, comme ISOSL, innovent et mettent en places des critères exigeants et durables dans leurs marchés publics. Le pouvoir d'achat alimentaire annuel de ces institutions est d'ailleurs de plusieurs millions d'€. C'est donc vital de les investir sur leur territoire plutôt qu'ailleurs.

Deuxièmement, depuis une vingtaine d'années au moins, le discours public dominant sur le changement climatique met l'accent sur la responsabilité individuelle et sur l'auto-ajustement des comportements. C'est d'abord plus coûteux et moins efficace que d'opter pour des orientations collectives car les plus riches pourront toujours s'offrir des b/s écologiquement vertueux, tandis que les autres groupes sociaux devront se rabattre sur des b/s moindre qualité environnementale générant un fossé toujours plus grand entre eux.

La commande publique à travers ses cuisines de collectivités dans nos hôpitaux, maisons de repos, écoles, crèches, prisons, entreprises etc permet justement de sortir de la sphère marchande l'alimentation durable et de les rendre accessibles au plus grand nombre.

Cela génère de multiples externalités positives : sur la santé ce qui est évident, sur le plan économique, un approvisionnement en produits locaux rémunérant de manière juste les acteurs de la production renforcerait les filières locales et la résilience alimentaire de nos territoires. Concernant l'écologie, servir des repas faits avec des aliments produits sans intrants chimiques aurait un impact non négligeable sur la qualité des sols et la biodiversité. Etc.

