

**CONSEIL PROVINCIAL DE LIÈGE**

**BULLETIN DES QUESTIONS ET RÉPONSES**

(Article 82 du Règlement d'Ordre Intérieur du Conseil provincial)

**SOMMAIRE**

**Questions posées par les Membres du Conseil provincial et réponses données par le Collège provincial.**

- QR/1** Question de M<sup>me</sup> la Conseillère provinciale Astrid BASTIN (17.12.2018) et réponse du Collège provincial (M. André DENIS et M<sup>me</sup> Muriel BRODURE-WILLAIN – 10.01.2019)
- QR/2** Question de M<sup>me</sup> la Conseillère provinciale Assia MOUKKAS (21.12.2018) et réponse du Collège provincial (M<sup>me</sup> Muriel BRODURE-WILLAIN – 10.01.2019)
- QR/3** Question de M. le Conseiller provincial Yves DERWAHL (01.02.2019) et réponse du Collège provincial (M. Luc GILLARD – 28.02.2019)

**QR/1 Question de M<sup>me</sup> la Conseillère provinciale Astrid BASTIN (17.12.2018) et réponse du Collège provincial (M. André DENIS et M<sup>me</sup> Muriel BRODURE-WILLAIN – 10.01.2019)**

**QUESTION**

Je me permets de vous contacter afin de connaître les dispositions à l'œuvre pour assurer une offre de produits alimentaires issue de circuits courts et/ou bio dans les cantines scolaires dont la Province à la charge.

Pourriez-vous me détailler les mesures en place ?

Quels types de normes sont utilisés dans les cahiers des charges des cantines ?

Des normes planchers sont-elles d'application ?

Existe-t-il un plan fixant des objectifs en matière d'alimentation durable ainsi que des objectifs de lutte contre le gaspillage alimentaire ?

Un cadre est-il prévu pour l'offre contenue dans les distributeurs de produits sucrés et de boissons ?

Le thème de l'alimentation durable est-il abordé dans les écoles ? Quel travail pédagogique éducatif et de sensibilisation est mis en place ?

Quelle est l'ampleur de la participation au programme européen Fruits et légumes ?

Enfin, existe-il un cadre de qualité notamment au regard des normes produites par l'AFSCA ?

Je vous remercie d'ores et déjà pour vos réponses.

**RÉPONSE**

En application de l'article 80 du Règlement d'Ordre Intérieur du Conseil provincial, vous trouverez ci-après les réponses à vos questions du 17 décembre 2018 portant sur les dispositions à l'œuvre pour assurer une offre de produits alimentaires issue de circuits courts et/ou bio dans les cantines scolaires dont la Province à la charge.

*Pourriez-vous me détailler les mesures en place ?*

Les établissements d'enseignement provinciaux sont particulièrement attentifs à la qualité de l'alimentation au sein de leurs restaurants scolaires. Plusieurs projets ponctuels ont vu le jour ces dernières années, tels que la confection de calendriers (en collaboration avec les sections artistiques de nos écoles) mettant à l'honneur les fruits et légumes de saison ou l'organisation de « La semaine de la soupe », en collaboration avec l'APAQ-W.

En 2018, il a été décidé de poursuivre dans cette voie en sollicitant des partenaires extérieurs tels que la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL) et l'Atelier des Maraîchers Bio de Visé. À l'issue de ces rencontres, une matinée d'information sur l'alimentation durable a eu lieu au mois de mars dernier, à l'intention des économes et du personnel de cuisine des 25 restaurants scolaires. Il s'agissait de promouvoir l'utilisation des produits locaux et la mise en place d'un système de commande via l'asbl Promogest, plateforme du Service agricole. Les responsables de cuisine ont reçu un cadre de travail avec des objectifs précis à mettre en place, à savoir : augmenter la quantité de produits locaux et/ou bio, servir des fruits et légumes frais et de saison, opter pour des produits les moins transformés possible, varier les menus en consommant moins de viande et en respectant les grammages du Cahier spécial des charges de la FWB et lutter contre le gaspillage alimentaire.

Des réunions de suivi sont organisées avec les économes, ainsi qu'avec les chefs de cuisine pour favoriser le travail collaboratif et les échanges d'information sur les pratiques mises en place, les fournisseurs de produits en circuit court, les recettes qui plaisent et la communication vers la clientèle. Soulignons aussi leur participation aux formations sur la cuisine régionale et l'alimentation durable en restauration de collectivité organisée par l'École provinciale d'administration.

Enfin, une étroite collaboration avec la section en diététique de la Haute École de la Province de Liège a déjà permis de mettre en place le projet « Manger et bouger » dans lequel, les étudiants de la « Spécialisation en diététique sportive » ont mis leurs connaissances en pratique, au profit des élèves des sections sportives de l'enseignement secondaire. Depuis cette année scolaire, plusieurs stages d'étudiants ont lieu dans les cantines scolaires sur la thématique des circuits courts. Les étudiants procéderont à un état des lieux des pratiques en vigueur et à la création d'un outil ou d'une action de communication vers les élèves et les professeurs. Ils élaboreront également une proposition de menus avec des produits locaux et de saison pour une période de deux semaines. Au terme de cette année scolaire, deux étudiants réaliseront leur travail de fin d'études, l'un sur l'élaboration d'un catalogue de menus en circuits courts et l'autre sur la bonne gestion pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Nous pourrions ainsi analyser les résultats de ces deux travaux qui serviront d'outils de bonnes pratiques pour les restaurants scolaires provinciaux.

Quels types de normes sont utilisés dans les cahiers des charges des cantines ?  
Des normes planchers sont-elles d'application ?

Concilier les aspects d'une alimentation durable avec le respect de la réglementation des marchés publics s'avère être une tâche particulièrement ardue. Un groupe de travail, constitué à cet effet, mène une réflexion globale pour atteindre cet objectif. C'est d'ailleurs ce que nous indiquons dans la note de politique générale pour la législature 2018-2024 : « (...) Un système alimentaire durable doit être accessible au plus grand nombre. La diffusion et la communication doivent être les plus larges possibles. Le département Agriculture veillera donc, notamment, à trouver des solutions avec le département Enseignement, dans le respect de la législation en vigueur, afin de pouvoir proposer des produits locaux dans les cantines provinciales. Le but est de permettre à nos étudiants de mieux manger, surtout de manger plus « local », et de les sensibiliser à l'importance et au développement des circuits courts sur le territoire provincial.

Ainsi, un système alimentaire durable passe également par une sensibilisation auprès des citoyens afin de les inciter à mieux consommer et participer activement à la transition écologique ».

Devant l'ampleur de la tâche, il a été décidé de se concentrer, au départ, sur un projet pilote qui concerne la fourniture des produits utiles à la constitution des repas de l'école polytechnique de Seraing. Le recensement des besoins et la prospection de l'offre locale sont actuellement en cours, ainsi que la recherche de clauses légales et adaptées pour la création du marché.

En fonction des résultats de ce premier marché, et des éventuelles adaptations encore nécessaires, nous élargirons à l'ensemble des établissements concernés.

Existe-t-il un plan fixant des objectifs en matière d'alimentation durable ainsi que des objectifs de lutte contre le gaspillage alimentaire ?

L'Enseignement de la Province de Liège (EPL) s'engage, en tant que signataire, dans le Green Deal « Cantines durables » dont le lancement officiel en Wallonie s'est déroulé ce 9 janvier 2019 à Namur par la signature d'une convention de transition écologique. L'EPL, au travers de plusieurs cantines, s'engage à intégrer de nouvelles pratiques en faveur d'un système alimentaire durable sur chacun des six axes proposés, à savoir :

- Des produits locaux et de saison ;
- Des produits respectueux de l'environnement et des animaux ;
- Des produits équitables ;
- Des repas sains, équilibrés et savoureux ;
- La réduction du gaspillage alimentaire et des déchets ;
- L'inclusion sociale.

Un cadre est-il prévu pour l'offre contenue dans les distributeurs de produits sucrés et de boissons ?

La réflexion sur l'offre contenue dans les distributeurs de boissons et de friandises dans les écoles sera très prochainement intégrée aux projets mis en place dans le cadre du Green Deal. Signalons déjà que de nombreuses fontaines à eau ont été installées dans nos établissements, comme alternatives aux sodas.

Le thème de l'alimentation durable est-il abordé dans les écoles ? Quel travail pédagogique éducatif et de sensibilisation est mis en place ?

Le thème de l'alimentation durable est en effet abordé dans différents cours (cours d'éducation scientifique et technologique au premier degré, cours de sciences dans les divers degrés permettant notamment d'aborder les règles de base d'une alimentation équilibrée, cours de langues modernes traitant de la thématique de l'alimentation saine...).

De plus, l'intérêt croissant pour la nourriture saine et locale se reflète au travers de projets mis en place par nos professeurs dans plusieurs écoles. Citons, sans dresser ici une liste exhaustive :

- l'IPES de Waremme où un professeur du premier degré crée chaque année avec ses élèves un potager didactique dans lequel les élèves apprennent à faire pousser des potirons qui sont ensuite utilisés dans les sections de restauration ;
- l'EP de Herstal, les sections de menuiserie ont fabriqué des bacs potagers décorant la cour et utilisés par les professeurs pour initier les élèves à la culture des épices fraîches, utilisées ensuite par l'équipe cuisine du restaurant scolaire ;
- l'IPEA de la Reid s'est également inscrit dans une logique de développement durable et local. En effet, depuis 2006, cet institut développe des projets de promotion à la santé avec des ruchers donnant un miel bio, des cultures de fruits et légumes sans pesticides qui sont également utilisés dans la confection des repas ;
- l'IPES de Seraing s'est lancé dans une expérience inédite intitulée « Green Top Chef », un concours culinaire dans lequel chaque équipe d'élèves a dû concocter une création originale de cuisine durable.

Enfin, relevons également les diverses initiatives de petits déjeuners sains et équilibrés qui sont organisés ponctuellement ou lors des sessions d'examens dans plusieurs établissements scolaires.

Quelle est l'ampleur de la participation au programme européen Fruits et légumes ?

Le programme européen « Fruits et légumes » concerne l'enseignement fondamental. Nos écoles participent donc à d'autres initiatives, telles que « La journée de la pomme » où nos élèves reçoivent gratuitement ce fruit local et de saison.

Enfin, existe-il un cadre de qualité notamment au regard des normes produites par l'AFSCA ?

Il va sans dire que, à l'issue d'une visite réalisée par le contrôleur de l'AFSCA sur les conditions d'hygiène et sur les infrastructures de nos cuisines, le meilleur suivi est apporté aux recommandations formulées.

Rappelons que l'ensemble de notre personnel de cuisine est formé à la réglementation AFSCA, notamment quant à la qualité des produits et aux conditions d'hygiène.

**QR/2 Question de M<sup>me</sup> la Conseillère provinciale Assia MOUKKAS (21.12.2018) et réponse du Collège provincial (M<sup>me</sup> Muriel BRODURE-WILLAIN – 10.01.2019)**

**QUESTION**

Je m'interroge sur la situation instable de la direction de l'Institut Provincial d'Enseignement de Promotion Sociale de Liège ou IPEPS Liège - Quai G. Kurth, 100.

Je pense que vous avez connaissance de ces éléments :

- Le départ de la directrice à la pension ce vendredi 21/12/18
- La sous-directrice sous certificat médical, certainement prolongé à la rentrée de janvier (cancer assez grave => traitement lourd)
- Le non remplacement de l'éducatrice économe qui est partie depuis le mois de septembre.

Les appels à candidature étant clôturés (pour le poste de directeur et l'éducateur économe), avez-vous sélectionné une candidature pour le poste de directeur stagiaire ? Sinon ? Quelles sont les mesures prises pour assurer la gestion quotidienne de l'institut.

Étant directrice d'école vous savez mieux que moi, que c'est impossible de faire tourner un Institut de cette importance sans directeur et sans éducateur économe ?

Le cas échéant : Est-ce possible de désigner un directeur intérimaire pour la rentrée du 7 janvier (détacher un inspecteur pour exercer le rôle de directeur en attendant une désignation) ?

**RÉPONSE**

En application de l'article 80 du Règlement d'Ordre Intérieur du Conseil provincial, en réponse à votre questionnement du 21 décembre 2018 relatif à l'IPEPS de Liège, nous pouvons vous préciser :

1/ Direction : une proposition de désignation au stage fera l'objet d'un rapport à la séance du conseil provincial du 31 janvier prochain.

Entretemps, la coordination de l'établissement sera assurée par l'inspecteur en charge de la Promotion sociale.

2/ Sous-Direction : la Sous-Directrice a repris ses fonctions ce 7 janvier 2019.

Nous restons bien évidemment attentifs à toute évolution ultérieure.

3/ Économe : le Collège provincial a procédé à la désignation d'une éducatrice économe lors de sa séance du 20 décembre 2018. L'intéressée, qui dispose déjà d'une expérience en la matière, est à présent entrée en fonction.

**QR/3 Question de M. le Conseiller provincial Yves DERWAHL (01.02.2019) et réponse du Collège provincial (M. Luc GILLARD – 28.02.2019)**

**QUESTION**

La Province de Liège est un partenaire important pour le soutien d'initiatives locales dans les domaines sportifs, culturels, voir touristiques.

Dans le cadre de l'accord de coopération entre la Province de Liège et la Communauté germanophone pour les années 2016 à 2018, un soutien structurel est accordé aux initiatives et institutions qui sont en lien avec les objectifs définis dans les axes prioritaires de la Province et dans le concept de développement régional de la Communauté germanophone.

Mais qu'en est-il de celles qui ne sont pas citées dans cet accord de coopération, et qui ne bénéficient donc pas d'un subside structurel ?

De nombreuses organisations ou associations, qu'elles soient culturelles ou sportives, ainsi que des initiatives touristiques de la région de langue allemande expriment auprès du Collège Provincial une demande de subside.

Ma question est la suivante :

- Quel est le nombre de demandes de subsides introduites par les organisations et associations en provenance de la région de langue allemande en 2017 et en 2018 ? Combien de subsides ont été accordés ?

**RÉPONSE**

En application de l'article 80 du Règlement d'Ordre Intérieur du Conseil provincial, vous trouverez ci-après la réponse à votre question du 1<sup>er</sup> février 2019 tendant à connaître le nombre de demandes et le montant total des subsides accordés en 2017 et 2018 aux associations germanophones, en dehors des subsides accordés dans le cadre de l'accord de coopération entre la Communauté germanophone, la Conférence des Bourgmestres des communes germanophones et la Province de Liège.

Comme vous le soulignez, la Province de Liège est un partenaire important des initiatives locales qu'elle soutient dans le domaine des sports, de la culture, du tourisme, du social ou encore de l'agriculture et de la ruralité. De nombreuses associations germanophones sont soutenues par la Province de Liège en application des termes de l'accord de coopération précité, lequel couvre tous les domaines d'action de la Province, en lien avec les objectifs définis dans les axes prioritaires de la Province de Liège et dans le concept de développement régional de la Communauté germanophone.

Les moyens financiers ainsi budgétisés annuellement par la Province de Liège, pour la Communauté germanophone et ses neuf communes, s'élèvent à 1.230.000€. Cette somme est dédiée à des subsides de fonctionnement (en faveur des centres culturels, des « Jugendinformationszentren », de l'académie de musique d'Eupen, des pôles sportifs d'excellence, etc.) mais également au soutien plus ponctuel d'activités ou de manifestations plus spécifiques. À ce titre, citons pour exemple, l'enveloppe de 125.000 € qui est consacrée au soutien d'associations, d'institutions et de manifestations culturelles.

Ces subsides en matière culturelle sont versés directement aux opérateurs de terrain et la répartition de l'enveloppe s'établit annuellement en concertation avec Madame Isabelle Weykmans, Ministre de la Culture. L'enveloppe globale de 25.000€ que la Province de Liège accorde aux communes, afin de soutenir le développement de projets touristiques, constitue un autre exemple de ce soutien provincial.

Aux sommes identifiées et budgétisées dans le cadre de l'accord de coopération, s'ajoutent les subventions versées en vertu d'une norme générale provinciale à différentes catégories d'opérateurs associatifs actifs en Province de Liège et donc aussi en Communauté germanophone. Celles-ci sont évoquées dans le texte de l'accord mais n'y sont pas chiffrées. Il s'agit, par exemple, du subventionnement des musées, du subventionnement des organismes agréés d'aide aux familles, de l'aménagement de parkings d'Ecovoiturage ou encore du soutien aux agences immobilières sociales.

Enfin, toute une série de collaborations, difficilement chiffrables, sont mises en place entre les services provinciaux et les associations germanophones et/ou les services de la Communauté germanophone qui, ensemble, développent des actions en matière de promotion de la santé ou d'affaires sociales par exemple.

En dehors des subventions décrites ci-avant, telles qu'évoquées dans l'accord, il reste enfin possible pour les associations germanophones d'introduire des demandes ponctuelles de soutien auprès de la Province de Liège. Pour les années 2017 et 2018, 55 dossiers de soutien ont ainsi été traités et ont donné lieu à l'octroi de subventions réparties comme suit :

	<b>2017</b>	<b>2018</b>
Agriculture et ruralité	3.087,01€ (5 dossiers)	6.568,74€ (5 dossiers)
Culture	7.581,85€ (5 dossiers)	6.911,51€ (4 dossiers)
Grands événements	/	3.900€ (2 dossiers)
Santé	3.908,30€ (2 dossiers)	3.720,00€ (1 dossier)
Social	7.518,60€ (6 dossiers)	2.000€ (1 dossier)
Sports	32.248,49€ (14 dossiers)	21.985€ (10 dossiers)
<b>Total</b>	<b>54.344,25 €</b>	<b>45.085,25 €</b>