

Contact :
Marie AMORISON
Chargée de projet, Conseil de Politique Alimentaire de Wallonie Picarde
CARAH ASBL
11, Rue Paul Pastur à 7800 ATH
cpa.wapi@carah.be

Se fournir en produits locaux : les Marchés publics

A l'attention des représentant.e.s politiques, des responsables financiers... des communes et des CPAS de la Wallonie picarde.

A l'attention de tout acteur responsable des cuisines de collectivités (établissements scolaires, crèches, homes, centres d'accueil et/ou d'hébergement, hôpitaux, prisons...).

Objet : Invitation à une séance d'information sur l'intégration de produits locaux dans les marchés publics alimentaires

Mesdames, Messieurs en vos titres et fonctions,

Nous avons le plaisir de vous inviter à une séance d'information dédiée à l'intégration des produits locaux dans les marchés publics alimentaires. Celle-ci se tiendra le **jeudi 20 mars 2025** à la salle polyvalente du gîte de Grandrieu (Hameau Grandrieu 17, 7911 Frasnes-lez-Anvaing), de **9h à 12h**.

L'organisation de cette séance d'information fait suite à l'événement "B2B Food Wapi" qui s'est tenu en novembre 2024 et a réuni des producteurs et des collectivités du territoire de Wallonie Picarde. Lors de cet événement, nous avons identifié une forte demande d'obtenir des informations détaillées sur l'intégration de produits locaux dans les procédures de marchés publics, pour les deux types de publics concernés.

Vous jouez un rôle crucial dans l'offre d'une alimentation saine, locale et durable, notamment à travers les cuisines de collectivités qui fournissent les cantines scolaires, les crèches et les maisons de repos ou encore lors d'organisation de vos évènements.

C'est pourquoi, lors du rendez-vous du 20 mars prochain, nous vous proposons de **répondre à vos questions administratives, d'échanger au sujet de bonnes pratiques et de partager des exemples concrets de collaborations locales réussies dans le cadre de marchés publics**. L'objectif est de lever un maximum de freins et d'inquiétudes, afin de vous permettre de favoriser une alimentation saine, durable et locale au sein de vos établissements.

Au programme :

- Comment intégrer des produits locaux dans les marchés publics alimentaires (marchés de fournitures et/ou de services) ? Quels sont les leviers administratifs ? Présentation du "Guide pour un marché public d'alimentation durable".

Par Simon Lechat, juriste spécialisé dans les marchés publics au sein de la cellule Manger Demain.

- Retour d'expérience de l'Intercommunale de Soins Spécialisés de Liège (ISoSL). Concrètement comment mettre en place ce type de projet ? Quelles sont les réflexions à mener en amont ? Comment réduire les coûts ? Quelle est la composition de l'assiette ? Comment réduire le gaspillage alimentaire ?

Par Davide Arcadipane, chargé de mission "alimentation durable" pour l'intercommunale ISoSL et référent circuits-courts de la Ville de Liège.

- Témoignage d'acteurs de la Wapi (producteurs et collectivités).

En tant que structure publique ou gestionnaire de collectivité, vous pouvez jouer un rôle important dans la mise en place et la promotion d'une alimentation locale et durable.

Si vous êtes intéressé·e·s par cette séance d'information, nous vous invitons à vous inscrire via le [formulaire suivant](#) pour le **12 mars** au plus tard.

Nous vous remercions de l'attention que vous porterez à notre invitation et nous nous tenons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Ce courrier est rédigé au nom des structures suivantes :

CARAH, Wapi 2040, PNPC, PNPE, ADL Ath, ADL Ellezelles, ADL Bernissart, Ceinture alimentaire du Tournaisis.

