**Conseil Communal**

**Séance du 2 octobre 2017**

Réponse à l’interpellation de Monsieur DE LAMOTTE

**Objet : Des boissons locales pour les drinks protocolaires**

Monsieur le Chef de groupe,

Comme vous, le Collège souhaite encourager le recours aux produits locaux à chaque fois que cela est possible.

Nous le faisons d’ailleurs à chaque renouvellement de marché public :

* En ce qui concerne les jus de fruits, notre service se fournit désormais de jus de pommes bio et local provenant de Warsage ;
* Lorsque nous offrons des paniers garnis, ceux-ci sont composés exclusivement de produits locaux : Sirop de liège, spéculoos, bières locales (Curtius, Boteresse,...), ainsi que chocolats ;
* S'agissant des bières : le marché actuel court jusqu'à la fin de l’année 2018. Cela ne nous a pas empêché d’acheter de la Curtius pour agrémenter certaines manifestations. Il faut néanmoins être attentif au fait que ces bières sont souvent plus fortes au niveau de la teneur en alcool ;
* En ce qui concerne le vin, la coopérative "Vin de Liège" figurait effectivement parmi les firmes sollicitées dans le cadre du marché passé en 2016 pour les exercices 2017 à 2020. La coopérative ne produisant pas encore à cette époque de vin rouge, elle n'a pas pu déposer une offre complète et n'a donc pu être retenue. Elle sera à nouveau sollicitée – je l’espère - pour le prochain marché (en 2020 donc).

Je rappelle enfin que nous n'utilisons jamais de Pepsi, Coca-Cola ou autre lors de nos réceptions.

Pour ce qui est des marchés passés avec un service traiteur – il y en a un certain nombre - la réglementation en matière de marchés publics interdit l'usage du critère géographique mais nous inscrivons dans le cahier des charges la clause selon laquelle il convient de mettre en valeur les produits du terroir.

Nous sommes évidemment ouverts à de nouvelles suggestions, notamment celles qui figurent dans votre interpellation.