

**Projet  
alimentaire  
territorial**

**Manger  
Bio & Local 64**



# MANGER BIO & LOCAL 64 QU'EST-CE QUE C'EST ?

## Une démarche pionnière

Initiée en 2010, « Manger Bio & Local 64 » vise à accompagner la restauration collective à s'approvisionner en direct auprès des producteurs bio et locaux de qualité.

Cette démarche réunit plusieurs objectifs :

- améliorer la qualité de l'alimentation en restauration collective en proposant davantage de produits bio et/ou locaux, dans le respect des objectifs de la loi EGalim : 50 % de produits sous signe de qualité et durables dont 20 % de produits bio ;
- sensibiliser tous les acteurs à la consommation responsable ;
- soutenir et pérenniser une agriculture locale de qualité.

Le programme a permis la création d'un réseau pérenne avec tous les acteurs engagés dans la démarche : producteurs, élus locaux et établissements de restauration collective.

## Un travail de concert avec la profession agricole

L'approvisionnement en produits bio et locaux est au cœur du projet par la mise en relation avec 130 fournisseurs prêts à livrer la restauration collective qui produisent, transforment sur le département et vendent en circuit court de proximité, signataires de la charte départementale. Ce travail est mené avec les associations de producteurs fermiers et bio du département, ainsi que la Chambre d'agriculture 64.

## Un accompagnement individuel et collectif adapté

Des formations, temps d'échanges et temps forts adaptés aux équipes de cuisines, aux personnels en charge du service et aux élus sont proposés pour aborder la qualité alimentaire dans sa globalité : approvisionnement, accompagnement des équipes de cuisine, sensibilisation des convives, volet juridique, etc.

## La définition d'un PAT

Un Projet Alimentaire Territorial (PAT) est une démarche de terrain, volontaire et collective, qui rassemble des acteurs intéressés par les enjeux de l'alimentation, qui établissent un diagnostic et mettent en œuvre des actions concrètes pour répondre à des problématiques locales.

## Pour qui ?

1 170 enfants en crèches  
225 enfants placés  
875 enfants en situation de handicap  
7 800 écoliers  
16 900 collégiens  
1 500 adultes en situation de handicap  
2 500 résidents d'EHPAD

Soit  
31 000 personnes desservies par  
160 cuisines de production  
33 crèches  
3 foyers de protection de l'enfance  
6 établissements pour enfants en situation de handicap  
29 communes  
2 cuisines intercommunales  
44 collèges  
9 établissements pour adultes en situation de handicap  
34 EHPAD

# Des résultats au rendez-vous !

## Plus d'un tiers de produits bio et locaux servis...

La part de produits bio et locaux pour confectionner les repas servis dans les cantines des établissements accompagnés a évolué au fil des années pour atteindre 45,2 %, en 2023.



## ...avec un coût maîtrisé.

En 2022, pour les communes engagées, le coût moyen d'un repas (denrées alimentaires seules) est de 2,18 €. Ce coût est évalué à 2,14 € au niveau national, selon l'Observatoire de la restauration collective bio et durable d'Un Plus Bio. Le coût est maîtrisé, avec une hausse contenue à 3,7 % par an par rapport à 2017 pour les familles et les finances publiques. Dans les collèges, ce coût est évalué à 2,16 €.

## 65 établissements labellisés « En Cuisine » par Ecocert

Ecocert récompense les établissements engagés dans une cuisine plus bio, plus locale, plus saine et plus durable. En 2023, 60 établissements sont labellisés « En Cuisine », confirmés par un auditeur externe : 33 collèges, 22 crèches, huit communes pour leurs écoles et un EHPAD. Parmi ces structures, 47 obtiennent la première carotte, 13 la deuxième et cinq la troisième.

## Des retombées économiques et des emplois pour le territoire

Les achats en produits locaux réalisés dans les établissements accompagnés ont atteint 2,8 millions d'euros en 2023.

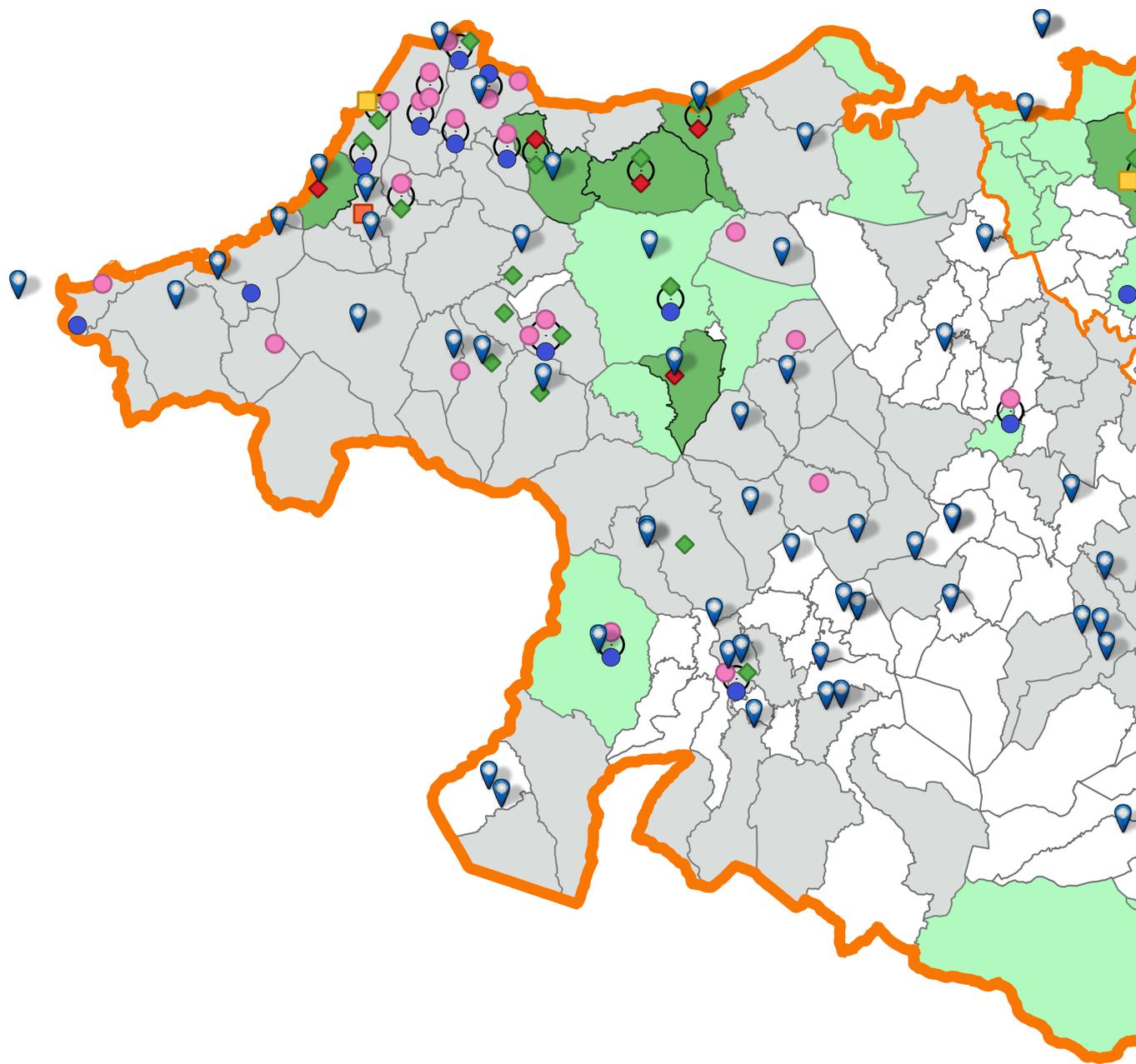
Le développement du débouché de la restauration collective a permis dix embauches, dont six installations de jeunes agriculteurs (enquête 2019 et 2020 auprès des fournisseurs référencés).

## Une reconnaissance nationale de la démarche

« Manger Bio & Local 64 » a été lauréat du Programme National de l'Alimentation en 2018, de la Victoire des Cantines Rebelles d'Un Plus Bio en 2016 et a été labellisé « Projet Alimentaire Territorial » en 2020 par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.

# Le maillage territorial de Manger Bio & Local 64

Carte des établissements engagés avec les cuisines accompagnées (par type d'établissements), les fournisseurs référencés et les communes concernées directement et indirectement par le programme



## Etablissements

- Collège
- ◆ Commune (Ecole publique)
- EPHAD
- ◆ Crèche
- Etablissement pour adultes handicapés
- Etablissement pour enfants handicapés

## Limites administratives

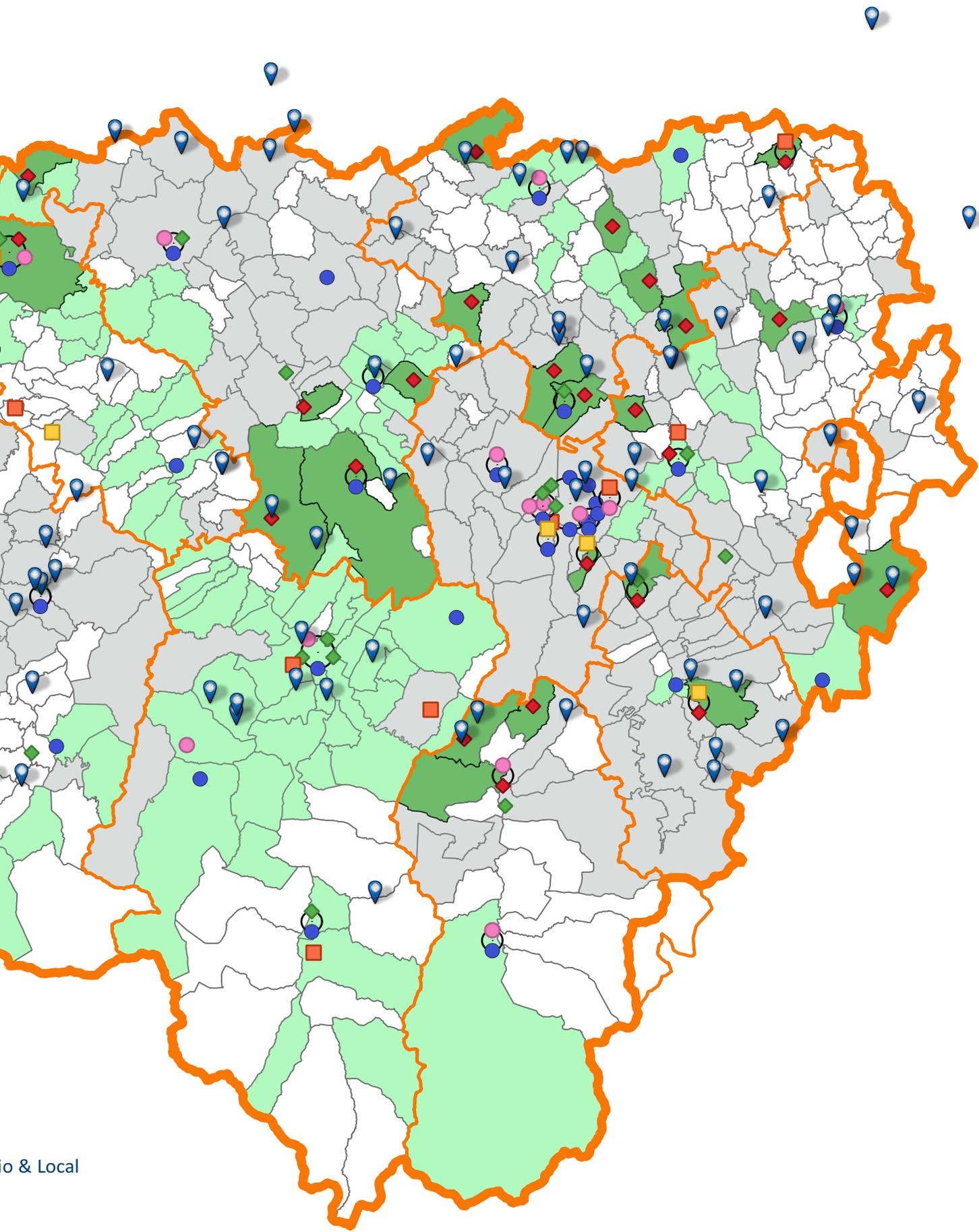
- EPCI

## Typologie des communes

- Commune sans école
- Commune engagée dans Manger Bio & Local
- Commune desservie par un établissement engagé dans Manger Bio & Local
- Communes pouvant intégrer Manger Bio & Local

## Fournisseurs

- fournisseurs



# La mallette « Manger Bio & Local 64 » : quelques outils à disposition des établissements engagés



## Le fichier de suivi des achats alimentaires

Pour calculer le taux de produits bio et locaux pour sa cuisine, à partir de ses factures.



## La liste des fournisseurs de la restauration collective

La carte et la gamme de produits des fournisseurs signataires de la charte départementale.



## « 64 grammes d'astuces »

Les astuces et les recettes déjà expérimentées pour davantage de produits bio et locaux en restauration collective.



## Du bateau à l'assiette

Quand la filière pêche locale approvisionne la restauration collective du 64.



## Les circuits courts dans la restauration collective : stop aux idées reçues !

Maîtrise du budget, goût des enfants, contraintes d'hygiène, capacité de la production locale, le point sur les principales idées reçues pour convaincre.



## Du paysan au boulanger

Découverte de deux filières blé-farine-pain 100% locales : Herriko Ogia et Noste Pan.



## Manger Bon et Manger Bien dans les cantines du 64

Des images et des mots simples à partager en famille.



## Fabuleuses légumineuses

Diverses graines, dans une filière locale, pour nourrir les menus végétariens de la restauration collective.



## Les menus végétariens à la cantine : de quoi parle-t-on ?

Les principales idées reçues autour de ces menus y sont évoquées. Retrouvez quelques astuces pour passer à l'action à la maison.



## Le cahier des signes officiels de qualité

Dans le 64, on retrouve 24 signes officiels de qualité et dix démarches collectives bénéficiant d'un contrôle externe.

# Les temps forts et actions-clés du PAT

- 2010** Décision des élus départementaux d'accompagner les collèges à atteindre 20 % de bio et 20 % de produits locaux de qualité.
- 2011** Création du groupe approvisionnement, rédaction de la charte départementale, constitution de la base de données des fournisseurs de la restauration collective.
- 2012** Accompagnement concernant les actions éducatives et les marchés publics.
- 2013** Création d'un Forum départemental « Manger Bio et Local 64 » et organisation de la première édition. Travail sur la filière pain locale. Création du cahier des signes d'identification de la qualité et de l'origine.
- 2014** Intégration de 11 EHPAD. Travail sur la filière pêche locale.
- 2015** Etude d'opportunité de la création d'une légumerie dans les Pyrénées-Atlantiques.
- 2016** Création du livret des fermes d'accueil éducatif. Extension du programme aux établissements pour personnes handicapées.
- 2017** Création du livret filière « Du bateau à l'assiette ». Démarrage de l'accompagnement des communes « Manger Bio & Local à la cantine », dans le cadre d'une convention de partenariat avec l'Association des Maires 64. Accompagnement des établissements à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- 2018** Accompagnement des établissements sur le volet santé. Lancement du financement du label Ecocert « En Cuisine ».
- 2019** Ouverture de la démarche aux crèches. Lancement de l'ingénierie départementale pour l'accompagnement au changement de mode de gestion des cuisines des communes et EPCI. Premières formations « améliorer l'instant repas » pour les personnels de cuisine, de service et les élus.
- 2020** Création du livret « Les menus végétariens à la cantine : de quoi parle-t-on ? ». Création du réseau des chefs de la restauration collective.
- 2021** Premier appel à projets « Développement durable » et financement de six communes pour leur projet de restructuration de cuisine. Ouverture de la démarche aux foyers de protection de l'enfance et aux collèges privés. Création du livret filière « Du paysan au boulanger ».
- 2022** Ouverture de la démarche aux établissements pour enfants en situation de handicap. 10<sup>e</sup> forum Manger Bio & Local 64. Création du livret filière « Fabuleuses légumineuses ». Visites de fermes de production de yaourts dans le cadre du réseau des chefs. Organisation du premier voyage d'études pour les élus communaux, à Lagraulet-du-Gers. Cycle de cinq ateliers pour les établissements personnes âgées/handicapées. 60 établissements labellisés « En Cuisine » par Ecocert. Inscription de trois actions en faveur d'une alimentation durable au Plan de Transition de la collectivité.
- 2023** Lancement des « RDV santé et climat » autour des produits locaux. 2<sup>e</sup> appel à projets pour financement des travaux de cuisine : « Projets structurants et durables des communes ». Cycle de cinq ateliers pour les crèches sur l'éveil sensoriel à destination de l'équipe de direction, de cuisine et des personnes qui accompagnent les enfants sur le temps du repas. Construction d'une nouvelle politique alimentaire pour les cinq années à venir, selon trois axes stratégiques : restauration collective, solidarités et santé, climat. Deuxième voyage d'études pour les élus communaux, à Mazerolles, sur la remunicipalisation et le foncier alimentaire.



Conseil départemental des Pyrénées-Atlantiques - ED 05/10/2023 - Images Adobe Stock

[www.le64.fr](http://www.le64.fr)

