



📍 Pyrénées Atlantiques

## Manger Bio&Local, le projet du Département des Pyrénées Atlantiques

Le **Département des Pyrénées Atlantiques** a mis en place dès 2010 un programme alimentaire qui vise essentiellement à **favoriser la place de l'alimentation durable dans la restauration collective**. Un comité de suivi réunissant des représentant.e.s de groupes scolaires, des gestionnaires, des cuisinier.ère.s, des associations de parents d'élèves, les réseaux des EPHAD, l'association des Maires et des Présidents de Communautés des Pyrénées-Atlantiques... se réunit une à deux fois par an.

Le Département a dans un premier temps travaillé avec les collèges, puis avec les foyers de protection de l'enfance, crèches, EPHAD, collectivités et plus récemment les Foyers de Jeunes travailleurs. En 2023, 157 établissements sont concernés et le Département travaille avec 150 producteur.rice.s. Ce travail engagé en 2010 a permis de passer **de 4% de produits bio dans la restauration collective à 47% en 2022**.

Le Département a mis en place des outils et organise des temps d'échanges de bonnes pratiques, avec la volonté de ne pas avoir comme seule entrée la production locale mais également d'**intervenir sur les enjeux de santé, environnementaux et sociaux**. Pour cela, le Département fait intervenir des spécialistes auprès de différents publics : diététicien.ne.s, médecins, scientifiques, rendez-vous santé et climat autour d'un produit, des rencontres dédiées aux personnels de cuisines, aux acheteur.euse.s, aux personnels de service, aux élu.e.s...

Concrètement, le Département soutient une plateforme de producteur.rice.s actuellement sous forme associative mais avec la perspective de se transformer en SCIC. Une charte sur l'approvisionnement a été co-rédigée avec 8 associations de producteur.rice.s du territoire qui apporte des garanties et permet de développer la confiance entre les parties prenantes, autour des enjeux de juste répartition de la valeur, transparence, prix et accessibilité. Le Département travaille également avec des associations d'éducation à l'environnement pour mettre en place des actions de sensibilisation. Le Département met à disposition des communes, via un appel à manifestation d'intérêt, un dispositif d'ingénierie pour les accompagner dans une évolution du modèle de leur restauration collective : accompagnement sur travaux, recrutement du personnel, dispositifs financiers... Les travaux d'investissement de cantine sont finançables par le Département et si la commune intègre le programme Manger Bio&Local, le Département peut prendre en charge le matériel et le mobilier qui permettent de travailler davantage les produits bruts.

Pour aller plus loin, rendez-vous sur le site du Département - <https://le64.fr/manger-bio-local-64>