



Projet alimentaire territorial

Manger Bio & Local 64



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

Une démarche pionnière

Lancé en 2010, le Projet Alimentaire Territorial « Manger Bio & Local 64 » accompagne la restauration collective vers un approvisionnement direct auprès de producteurs bio et locaux. Depuis 2021, il se déploie en renforçant les liens entre alimentation, santé et climat.

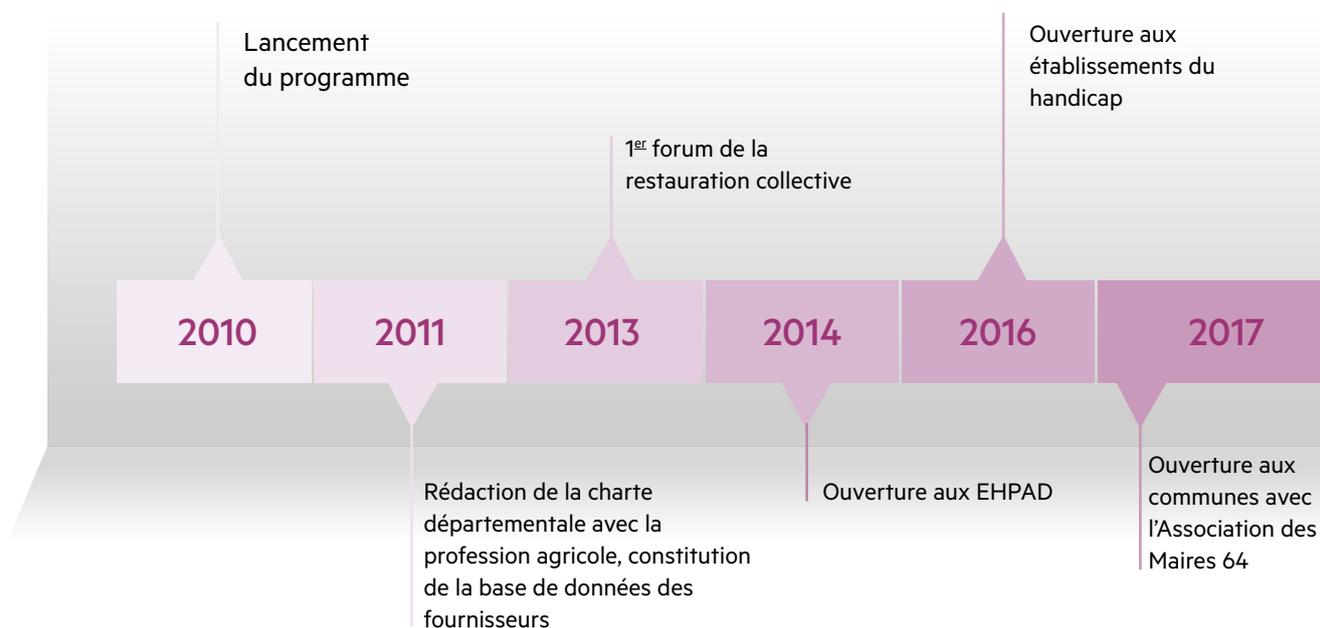
Cette démarche réunit plusieurs objectifs :

- 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 ;
- améliorer l'accessibilité à une alimentation saine et durable pour toutes et tous ;
- encourager des pratiques alimentaires durables pour lutter contre le changement climatique.

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.

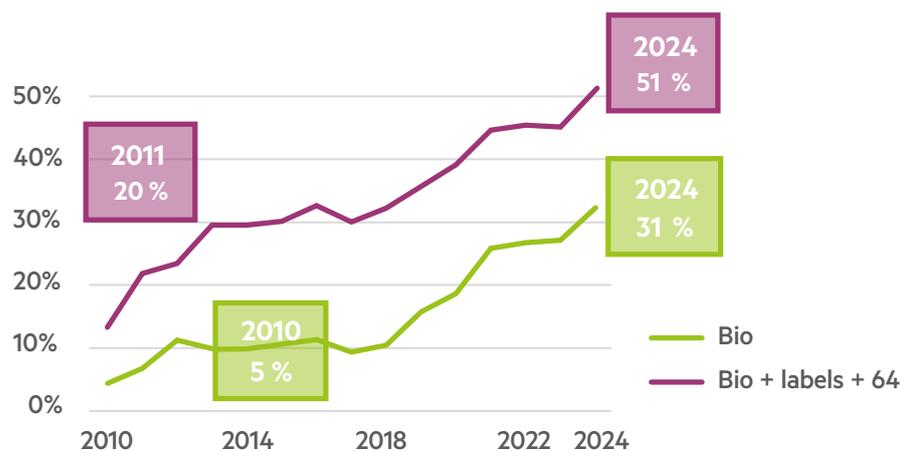
Les étapes clés du PAT



Des résultats au rendez-vous !

La moitié 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 51 % en 2024 (données issues des 96 établissements ayant transmis leurs chiffres).



Une progression des établissements labellisés « En Cuisine » par Ecocert

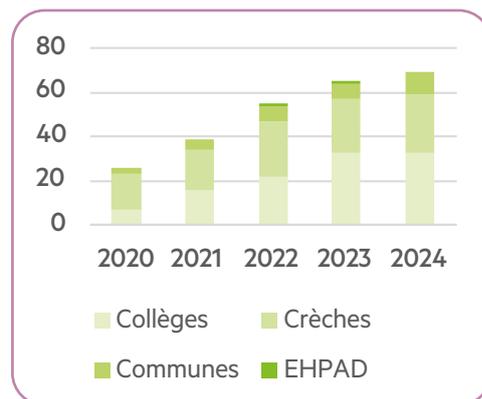
Ecocert gratifie les établissements engagés dans une cuisine plus bio, plus locale, plus durable et plus saine par le label « En Cuisine ». En 2024, 69 établissements sont ainsi labellisés après l'examen d'un auditeur externe.

...avec un coût maîtrisé

2,32 €

C'est le coût moyen d'un repas (denrées alimentaires seules) en 2024 dans les communes et collèges du programme.

Le coût est maîtrisé, avec une hausse contenue à 3,7 % par an par rapport à 2017 pour les familles et les finances publiques.



2018

Financement du label Ecocert « En Cuisine »

2019

Ouverture aux crèches

Lancement de l'ingénierie départementale avec accompagnement à la reprise de régie

2021

Ouverture aux foyers de protection de l'enfance

Soutien financier à six communes pour la restructuration de leur cuisine

2022

Ouverture aux établissements pour enfants en situation de handicap

1er voyage d'études pour les élus et agents des communes engagées

2024

Vote et labellisation du nouveau PAT

Expérimentations de projets de prévention santé par l'alimentation avec les politiques sport, lecture publique, environnement et solidarités

Un accompagnement global

Des formations, des temps d'échanges et des temps forts adaptés aux équipes de cuisines, aux personnels en charge du service et aux élus sont proposés afin d'aborder l'ensemble des enjeux.

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 de 120 fournisseurs avec la restauration collective. Ces fournisseurs, signataires de la charte départementale, produisent, transforment sur le département et vendent en circuit court de proximité. Ce travail est mené avec les associations de producteurs fermiers et bio du département, ainsi que la Chambre d'agriculture 64.

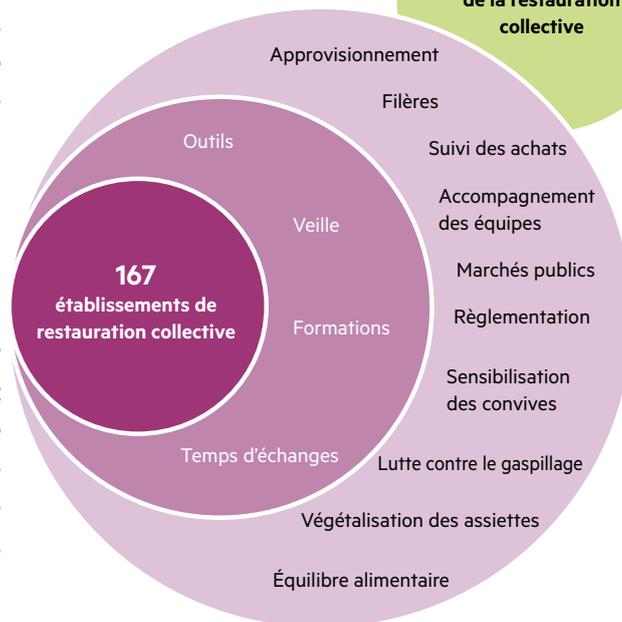
Une dynamique collective

La démarche a permis la création d'un réseau pérenne avec tous les acteurs engagés en restauration collective : élus locaux, producteurs et agents. Elle se déploie aujourd'hui, notamment en faveur des publics prioritaires du Département.

Une mobilisation territoriale plurielle et engagée

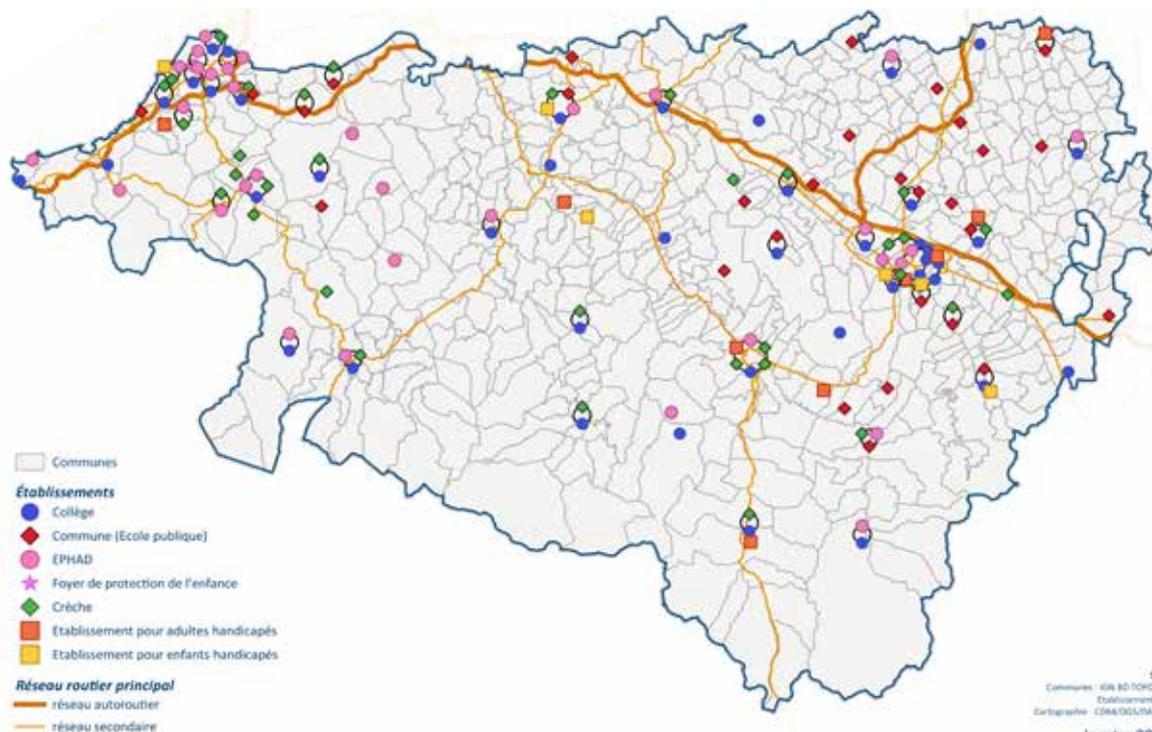
La démarche concerne aujourd'hui 37 200 personnes desservies par 167 cuisines de production.

Base de données de 120 fournisseurs de la restauration collective



La restauration collective : un moteur pour l'économie locale

Les achats en produits locaux réalisés dans les établissements accompagnés ont atteint 2,8 millions d'euros en 2022. Le développement du débouché de la restauration collective a permis 22 embauches, dont six installations de jeunes agriculteurs (enquêtes 2019-2024 auprès des fournisseurs référencés).



La mallette « Manger Bio & Local 64 »



Connaître l'offre du territoire



La liste des fournisseurs de la restauration collective

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



NOUVEAUTÉ

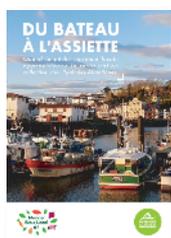


Alimentation santé



Parcours santé, la santé est dans l'assiette

Repères et conseils pour être bien dans son assiette, dans ses baskets, dans sa tête.



Du bateau à l'assiette

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



Du paysan au boulanger

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



Fabuleuses légumineuses

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



Le cahier des signes officiels de qualité

Dans le 64, on retrouve 24 signes officiels de qualité et 10 démarches collectives bénéficiant d'un contrôle externe.



Partager les bonnes pratiques



« 64 grammes d'astuces »

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



Valoriser sa démarche



Le fichier de suivi des achats alimentaires

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



Manger Bon et Manger Bien dans les cantines du 64

Des images et des mots simples à partager en famille.

Un plan d'actions étoffé pour une alimentation

Des exemples d'actions concrètes



Cycle d'ateliers dédié à l'alimentation durable en crèche



Ingénierie départementale d'accompagnement à la reprise de régie de la restauration scolaire



Forum professionnel de la restauration collective Manger Bio & Local 64



Projets de prévention santé par l'alimentation pour les assistants familiaux

Accompagner la restauration collective à l'amélioration de la qualité alimentaire

1.1



Restauration collective

Accompagner les communes dans leur projet alimentaire

1.2

Développer les circuits courts, promouvoir les démarches collectives de structuration de filières

1.3

Agir pour la santé par l'alimentation auprès des publics prioritaires du Département

2.1



Solidarité et santé

2.2

Promouvoir les aliments santé du territoire

2.3



saine et durable

Accentuer l'exemplarité de la collectivité

3.3



Accompagnement du restaurant administratif à la végétalisation des assiettes et à la lutte contre le gaspillage

3.2 Diminuer le gaspillage alimentaire



Expérimentation du don alimentaire avec Proxidon de la Banque alimentaire de Béarn et Soule

3.1 Diversifier les sources de protéines



Défi locavore et bas carbone en restauration collective

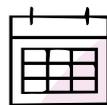
Sensibiliser à l'alimentation durable, déterminant de santé



Opération « Octobre à table » dans les bibliothèques avec Biblio 64
Guide Sport-Santé-Alimentation à destination des clubs sportifs avec la Mission Sport



RDV santé & climat autour des produits du territoire



Un programme pluriannuel

Ce programme d'actions a été adopté par l'Assemblée départementale en septembre 2024. Il est mis en œuvre sur la période 2024-2028.



Une reconnaissance nationale

2018 Lauréat du Programme National de l'Alimentation
2020 Labellisation PAT de niveau 1 par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
2024 Labellisation PAT de niveau 2
2025 Lauréat du Palmarès des Paysages alimentaires - territoires nourriciers par Un Plus Bio

