

**UN PLUS BIO, PREMIER RÉSEAU NATIONAL DES CANTINES BIO**

Les cantines rebelles ont rendez-vous avec les Pyrénées-Atlantiques !

28 MARS 2018 À BAYONNE*En partenariat avec le Conseil départemental des Pyrénées-Atlantiques***APPROVISIONNEMENT DE QUALITÉ DANS LES CANTINES : INTRODUIRE DU BIO, C'EST INTRODUIRE DU LOCAL**

Un Plus Bio, premier réseau national des cantines bio, a choisi Bayonne et les Pyrénées-Atlantiques pour sa nouvelle étape du Tour de France des cantines rebelles 2018, une initiative destinée à faire bouger la restauration collective sur tous les territoires. Le Département est un allié fidèle du réseau, adhérent enthousiaste qui présente une politique alimentaire exemplaire dans les collèges. La rencontre, nationale, convie tous les acteurs impliqués en France et dans la région proche. La relocalisation des ressources alimentaires pour plus de bio en restauration collective, c'est le thème de la journée. Au programme (page suivante) : visites de sites, repas, interventions d'experts, débats.

40 COLLÈGES ET 10 EHPAD IMPLIQUÉS

Le programme « **Manger bio & local, labels et terroir** » mis en place par le Département en 2010 et accompagné depuis le début par Un Plus Bio, consiste à poser clairement les conditions de l'introduction de produits de qualité en restauration collective : bio, placés sous signes officiels de qualité, et locaux. Le Conseil départemental gère une quarantaine de collèges et une dizaine d'établissements recevant des personnes âgées (Ehpad). Toutes ces structures sont engagées dans la démarche, sur la base du volontariat.

PLUS DE BIO ET DE LOCAL DANS LES CANTINES

La politique alimentaire départementale repose sur le principe de la relocalisation de la production et des approvisionnements. Trois objectifs sont simultanément visés : développement qualitatif, sensibilisation des convives et des acteurs (communauté éducative, agents administratifs, personnels de cuisine...) et pérennisation de la production. À ce jour, plus de 14 % de produits bio et 21 % de local ont fait leur entrée en cuisine, préparés par des cuisiniers régulièrement formés à de nouvelles approches alimentaires. Le Département a évalué que cette démarche avait permis de relocaliser plus de 2 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2016.

UNE DÉMARCHE D'ESSAIMAGE

L'originalité de la démarche des Pyrénées-Atlantiques réside dans le message positif et non contraignant envoyé par la collectivité territoriale. Par la sensibilisation et l'invitation permanente des acteurs à prendre leur part au programme, le succès est au rendez-vous. Aujourd'hui des villes et villages se montrent intéressés par le dispositif : une convention a été signée avec l'Association des maires du département. Leurs agents ont ainsi droit à participer à des ateliers de formation et accèdent au catalogue des fournisseurs des collèges. Une forme d'économie circulaire s'est mise en place, qui profite à chaque intervenant de la chaîne, du champ à l'assiette.

UN PLUS BIO, C'EST QUI ?

Premier réseau national des cantines bio, [Un Plus Bio](#) est une association qui fédère et met en réseau les territoires et acteurs engagés dans une restauration collective de qualité afin de les aider à réussir les changements alimentaires vers plus de bio et de local. En 2013, elle a créé le Club des Territoires qui réunit, à ce jour, une soixantaine de membres (liste [ici](#)) : région, départements, parcs naturels régionaux, pays, villes, communautés de communes et villages. En novembre 2015, Un Plus Bio a publié « [Quand les cantines se rebellent](#) », [manifeste pour une restauration collective bio, locale, saine et juste](#) (éd. Court-Circuit, 96 pages, 9 €, réédité au printemps 2017).

28 MARS 2018 À BAYONNE (64)

Visites en matinée, retour à 12 h à la Délégation de la Nive, 4 allée des Platanes - Bayonne

CES SITES QUI NOUS RÉGALENT

- 9 h 30 - Deux visites, au choix

> **Crée et port de Saint-Jean-de-Luz – La restauration collective est-elle prête à relocaliser ses achats de poissons ?** Rendez-vous à Ciboure et visite du chai de mareyage. Témoignage d'une entreprise qui livre la restauration collective et d'un chef de collège qui se fournit quotidiennement en poissons frais. [Accès](#).

> **Domaine de Garro – Produire ses légumes pour nourrir les villages voisins.** Commune de Mendionde. Après avoir favorisé l'implantation d'une exploitation agricole en bio sur le foncier municipal, la ville crée une cuisine autogérée. Une démarche globale présentée par le maire et les parties prenantes. [Accès](#).

- 12 h 00 - **Déjeuner** offert par le Conseil départemental, à la délégation de la Nive – 4 allée des Platanes - 64 100 Bayonne. [Accès](#).

CES DÉBATS QUI FONT ÉVOLUER LES CANTINES

« APPROVISIONNEMENT DE QUALITÉ : INTRODUIRE DU BIO, C'EST INTRODUIRE DU LOCAL »

- 14 h 00 - Et si les chiffres étaient favorables au bio ? Présentation de l'**Observatoire de la restauration collective bio et durable**. Focus sur les leviers d'action pour introduire plus de bio et relocaliser les productions agricoles.

- Comment **répondre à l'enjeu de qualité alimentaire** en relocalisant les activités agricoles ?

- Présentation des retombées du **programme « Manger bio&local, labels et terroirs »** du Département des Pyrénées-Atlantiques : développement d'un outil de référencement des partenaires agricoles, rédaction d'une charte qui intègre la diversité de l'offre (bio et locale) et élargissement de la démarche aux publics sensibles (personnes âgées, petite enfance...).

- **L'enjeu de la production alimentaire** ou comment approvisionner la restauration collective en développant l'offre locale ? Témoignage de la couveuse agricole **« SAS Graines »** (64) et de la **régie agricole de Mouans-Sartoux** (06).

16 h 15 **Clôture**

En partenariat avec :



Avec le soutien de :

