



Jean-Jacques LASSERRE

Président
du Conseil départemental
des Pyrénées-Atlantiques

Sandrine LAFARGUE

Vice-présidente en charge de la transition
environnementale, déléguée à la souveraineté
alimentaire et développement durable.

ont le plaisir de vous convier à un temps d'échanges sur le thème « Alimentation-santé, les collectivités agissent »

mardi 7 juillet 2026
au Service Départemental des Solidarités Et de l'Insertion Pays des Gaves
5 rue Jean-Marie Lhoste à Orthez.

Pour des modalités pratiques, merci de bien vouloir vous inscrire en [CLIQANT ICI](#)

La cantine est souvent citée comme le levier majeur pour agir sur la santé des convives. Bien manger dès le plus jeune âge est l'invitation de toute politique publique responsable. Mais proposer des repas en collectif n'est pas un simple exercice nutritionnel. Il faut qu'ils soient mangés, qu'ils invitent à un apprentissage du goût et qu'ils permettent la durabilité de notre système alimentaire.

PROGRAMME DE LA MATINEE

- **9h Le programme « Manger Bio & Local : vers plus de santé dans les assiettes**
Par Sandrine Lafargue, Vice-présidente du Conseil départemental en charge de la Transition environnementale et déléguée à la Souveraineté alimentaire.
- **9h30 Santé et alimentation : les enseignements de l'Observatoire d'Un plus Bio**
Par Stéphane Veyrat, Directeur d'Un Plus Bio
- **9h45 Le label en Cuisine, un allié pour acter la santé dans les assiettes**
Par Lise Pujos, Responsable du label « En Cuisine », Ecocert France.
- **10h00 Agir dans sa collectivité**

Saliès, un village qui mise sur une cantine écologique de A à Z

Par Jean François Rochedreux, maire de Saliès (81)

La commune albigeoise de 800 habitants a pris l'option de créer une petite cantine adossée à la salle de sport qui sert aussi de salle des fêtes. Pari audacieux à un moment où les finances

municipales sont contraintes. Interpellé par des parents sur la rénovation de l'école et sa cantine, la commune a poussé le curseur en construisant avec des matériaux écologiques là où les enfants, étudient, mangent et jouent ensemble. Il présentera le projet et les premiers impacts observés.

L'agglomération du Grand Angoulême agit sur les 1000 premiers jours de l'enfant

Par Flora Quarantin, chargée de mission alimentation

Depuis trois ans, l'agglô a mis en place des ordonnances vertes. Cette initiative permet à des familles qui attendent un enfant d'avoir accès à des légumes et fruits bio, cultivés localement. La démarche est aussi accompagnée d'ateliers de sensibilisation à la nutrition et aux risques liés aux perturbateurs endocriniens.

- **11h45 Echanges autour des perspectives à donner à ce chantier Alimentation-Santé**
- **12h30 Fin**

PROGRAMME DE L'APRÈS-MIDI

Temps technique à destination des crèches engagées dans la démarche Manger Bio & Local 64

- **14h30 Les menus végétariens, comment bien nourrir les tout-petits ?**

Par Myriam Kajji, diététicienne nutritionniste à la Maison de la Nutrition des Pyrénées.

La loi Egalim invite à végétaliser les menus. Amener d'autres saveurs, d'autres recettes, cela se prépare et de nombreuses questions se posent pour l'installer dans les menus. Les fondements de l'équilibre alimentaire seront rappelés et la place des repas végétariens en crèche sera discutée.

- **15h30 Partage d'expériences et témoignages. Temps de production collective pour identifier les futurs besoins, freins, projets.**

Les démarches en faveur d'une alimentation saine et de qualité sont ancrées dans de nombreuses crèches des Pyrénées-Atlantiques. Le partage d'expériences de crèches labellisées « En Cuisine » par Ecocert favorisera la poursuite et le déploiement de ces démarches.

- **16h30 Fin de la journée**