

## Société | Pyrénées-Atlantiques : les cantines mangent Bio et Local depuis 10 ans (et elles apprécient)



**C'est dans un format inédit, numérique, que s'est tenu ce mercredi 7 octobre le forum Manger Bio et Local, Labels et Terroir, organisé par le Département des Pyrénées-Atlantiques dans le cadre de son programme « Manger Bio et Local ». Un dispositif par lequel la collectivité départementale accompagne les établissements de restauration collective à l'approvisionnement en produits bio et locaux de qualité. Le forum, organisé à Bayonne, à deux pas des halles de la ville, a ainsi été l'occasion de dresser le beau bilan du dispositif qui fête cette année ses 10 ans. Parmi les présents: Sandrine Lafargue conseillère départementale en charge du dossier.**

Démarré en 2010 avec 8 collèges volontaires, ce sont aujourd'hui 122 établissements des Pyrénées-Atlantiques qui participent au programme départemental Manger Bio et Local. « Avec ce programme sur la restauration collective nous avons voulu soutenir deux objectifs : la qualité de l'alimentation pour tous et le maintien de l'agriculture locale, qui est essentiel et prioritaire pour nous », justifie Sandrine Lafargue, conseillère départementale déléguée au développement durable et à l'agenda 21.

### Dans l'assiette de 25 000 convives

Sur l'objectif d'une alimentation de qualité pour tous, le bilan quantitatif de cette première décennie d'existence est plutôt flatteur. En effet dès 2014, le nombre de collèges participant au programme été déjà multiplié par quatre, en 2015, les EHPAD et foyers pour personnes handicapées ont commencé à rejoindre le dispositif suivis par les cantines des écoles en 2017 puis des crèches en 2019, grâce à une collaboration entre le Département et les municipalités volontaires... Au total, le dispositif touche chaque jour l'assiette de 25 000 convives. Côté producteurs ce sont 170 fournisseurs (producteurs et artisans locaux) qui alimentent le dispositif, en lien avec 9 associations de producteurs répartis sur le territoire du département. Le tout fondé sur une charte agricole assurant la qualité et l'origine des produits. Chaque année, ce sont 2,1 millions d'euros d'achats en bio et en produit local qui sont ainsi générés auprès de ces fournisseurs...

Quant au bilan qualitatif de l'alimentation cuisinée et servie dans les structures adhérentes, là aussi le bilan de la

décennie est plutôt flatteur pour le programme départemental. « Entre 2010 et 2019, la présence des produits bio et locaux est passée en moyenne de 20 à 37% des produits servis », pointe Anne-Line Plantefève, en charge de la mise en oeuvre du programme au Département. Si l'on ne considère que les produits bio, leur place s'est aussi affirmée dans ces cantines, passant de 5 à 16%. Autant de chiffres qui ont permis au programme départemental de se voir récompenser par l'Etat du Label Projet Alimentaire Territorial en 2020.

## Une gouvernance transversale

Un succès qu'il faut aussi rattacher à « une méthodologie qui a su évoluer durant cette première décennie du programme, et qui repose sur 3 points forts », détaille Anne-Lise Plantefève. D'abord la place accordée aux associations de producteurs qui sont devenues « des acteurs incontournables de ce programme ». Les animateurs de ces associations réparties sur le territoire sont les interlocuteurs principaux des collèges. « Chacun assure le suivi d'une quarantaine d'établissements en moyenne », ajoute la jeune femme.

Autre point d'importance, appuie cette fois l'élue en charge du dossier, « le caractère transversal du dispositif » à travers, outre cette liaison entre producteur et établissements, un comité de suivi qui associe des élus de différentes politiques \_ solidarité, enfance, etc \_ mais aussi une participation citoyenne des parents ».

Enfin, autre clé du succès : « un accompagnement étoffé des acteurs avec de nombreux temps d'échange qui permettent de mettre en perspective toute la chaîne de valeur du producteur au cuisinier ». Les uns apprennent à connaître le métier des autres et vice versa... une bonne manière visiblement d'instaurer la confiance et la compréhension des impératifs de chacun.

Mais le dispositif se déploie au-delà des strictes cuisines des établissements car il permet en parallèle de développer des actions de communication et de sensibilisation au bien manger, à la lutte contre le gaspillage ou encore à l'environnement. Manger Bio et Local, c'est donc aussi intéresser les jeunes à la production avec notamment l'organisation de visites de fermes par des collégiens, « 120 visites en 5 ans », précise la chargée de mission. Sur la question de l'environnement, le dispositif là aussi a tout bon. La nature même des produits bio et locaux, visés par le programme induisent « une moindre utilisation des produits phyto, une préservation de la biodiversité ou encore une meilleure qualité de vie des animaux, ou encore la préservation du paysage avec le pastoralisme par exemple », illustre Annelise Plantefève.

## Installation de 6 jeunes agriculteurs

Et les retombées économiques sur le territoire sont aussi au rendez-vous. "Une enquête réalisée par le Département auprès des fournisseurs révèle qu'en moyenne 17% de leur chiffre d'affaires se fait en lien avec la restauration collective, et pour la moitié d'entre eux, cela permet d'améliorer la rentabilité de leur production", affirme Anne-Line Plantefève. Autrement dit, le coup de pouce à la structuration de filières... En 10 ans, le développement du programme auprès des cantines et restaurants collectifs a permis de contribuer à l'installation de 6 jeunes agriculteurs et à la création de 10 nouveaux emplois. Une retombée économique sur le territoire qui est la « cerise sur le gâteau » de ce programme commente Sandrine Lafargue.

Sans oublier bien sûr la question de l'impact positif sur la santé d'une alimentation Bio, saine et durable que le Docteur Denis Lairon, Directeur de recherche émérite à l'Inserm, s'est appliqué à démontrer, études scientifiques à l'appui, lors de ce forum. Obésité, diabète, maladies cardiovasculaires, mais aussi un certain nombre de cancers sont autant de maux que les consommateurs de produits bio connaissent dans des proportions bien moins grandes que les autres. La raison, selon les études citées par le médecin: ils ont le plus souvent non seulement une alimentation à base végétale (ce qui ne veut pas dire végétarienne..), et du fait du choix du bio, sans pesticide.

Les interventions sont à voir ou revoir sur : <https://mangerbioetlocal.creasud.fr/>



Solène Méric

*Crédit Photo : Félix Dufour  
Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 08/10/2020  
[Url de cet article](#)*