

 Sud Aquitaine

## La démarche alimentaire Sud Landes - Pays basque inscrite dans le PTCE Sud Aquitaine

Le Pôle Territorial de Coopération Economique (PTCE) Sud Aquitaine (Sud Landes, Pays basque et Béarn) est un collectif d'acteur.rice.s regroupés autour d'un projet de développement du territoire au travers des principes et valeurs de l'ESS. Il est animé par le Comité de Bassin d'Emploi du Seignanx, et s'inscrit dans une démarche participative depuis une vingtaine d'années. Le PTCE Sud Aquitaine travaille sur une diversité d'axes et de fonctions : l'inclusion, la création d'activités, la formation, la transition écologique et énergétique, la recherche et développement, la coopération internationale et l'alimentation durable et les circuits alimentaires locaux.

Depuis 2016, le Comité de bassin d'emploi structure une démarche alimentaire sur le bassin de vie Sud Landes - Pays basque qui s'inscrit dans le cadre du PTCE Sud Aquitaine. Il anime un collectif d'acteur.rice.s locaux, regroupant des structures de l'ESS membres du PTCE ainsi que des collectivités locales partenaires. Cette démarche concerne un tissu d'acteur.rice.s et de partenaires divers : des acteur.rice.s de l'ESS membres du PTCE et au-delà (structures, CRESS, centre ressource...), des acteur.rice.s agricoles (plus de 60 producteur.rice.s concerné.e.s mais également un magasin de producteur.rice.s, des collectifs/regroupements d'agriculteur.rice.s et d'artisan.e.s...) et des collectivités (**Communauté de communes du Seignanx, Ville de Bayonne, Communauté d'Agglomération du Pays-Basque**).

Labellisé Projet Alimentaire Territorial de niveau 2, le PAT inscrit dans le PTCE Sud Aquitaine est doté de 3 axes :

- **Structuration de filières de proximité durables** : travail de relocalisation des menus de restaurants collectifs, avec des objectifs de 50% de produits locaux, bio et labellisés pour la **commune de Tarnos** (1 200 repas/jours) et 68% de bio pour la SCIC Eole Restaurant solidaire dont 45% de local (5 000 repas/jours), et développement d'outils de transformation (SCIC légumerie...)
- **Sensibilisation et mobilisation des publics** : temps de sensibilisation auprès des élèves et acteur.rice.s éducatifs, des acteur.rice.s locaux, des professionnel.le.s (notamment des agent.e.s de cantine), des élu.e.s, par exemple un festival alimentaire avec la commune de Tarnos ou encore en réflexion un bal alimentaire...
- **Renforcement et diversification de l'offre agricole locale et durable** : soutien par le développement de débouchés mais aussi soutien à l'installation et à la reprise en agroécologie, mobilisation et préservation de terres agricoles, création de la ferme solidaire de l'Eco-lieu Lacoste.

Cette démarche alimentaire fonctionne grâce à l'engagement des différentes parties prenantes mais aussi grâce à l'animation de la démarche et des coopérations par le CBE de Seignanx où une personne est chargée du développement des circuits alimentaires locaux et organise l'interconnaissance et le dialogue constant.

Le **restaurant solidaire Eole**, créé en 2005 par le CBE et les acteur.rice.s locaux pour répondre aux besoins alimentaires sur le bassin de vie, est une SCIC à but non lucratif. Engagé depuis le début dans la démarche alimentaire, le restaurant solidaire Eole fournit actuellement plus de 5000 repas par jour sur le bassin sud-aquitain : 3500 repas auprès des écoles de 4 communes et 25 crèches, 1000 repas livrés à domicile et un restaurant inter-entreprise à Tarnos. Les repas produits par le restaurant Eole sont composés à 45% de produits locaux et 70% de produits bio. Le restaurant Eole bénéficie du label Ecocert en cuisine de niveau 3. Passé d'un budget de 300 000€ en 2006 à plus de 5 millions en 2021, le restaurant qui comptait 14 salarié.e.s sociétaires en a désormais 62. En 2021, le restaurant Eole a acheté plus d'1,5 millions d'euros de produits alimentaires sur le territoire basco-landais. Ce volume assure l'intérêt des producteur.rice.s et des filières locales.

La **SCIC Légumes pro**, une légumerie créée en 2016, vise à favoriser l'approvisionnement en produits frais et de qualité des cuisines collectives du Pays Basque et du Sud des Landes. Située à Lahonce, Légumes pro est spécialisée dans la transformation de légumes pour la restauration collective (stockage, nettoyage, découpe, conditionnement et livraison des légumes prêts à consommer ou à cuire, permettant l'utilisation de produits agricoles frais et bio dans la restauration collective). Engagée pour le développement des circuits alimentaires de proximité, la SCIC travaille essentiellement avec des maraîcher.ère.s locaux (25 fermes) et achète au même prix les légumes quelles que soient leur forme ou leur calibre. Leur mission est d'écouler la production des maraîcher.ère.s dont les autres ne veulent pas. La SCIC associe ses salarié.e.s, les producteur.rice.s et réseaux agricoles, les restaurants collectifs, associations et collectivités locales. La SCIC légumes pro devrait déménager d'ici fin 2024 sur un site plus grand, offrant la perspective de développer une conserverie.

L'**écolieu Lacoste**, installé sur une ancienne ferme de 10 hectares, a été collectivement imaginé pour que cohabitent : une ferme solidaire (atelier-chantier d'insertion par l'activité économique en maraîchage biologique), un espace-test agricole en maraîchage biologique, des espaces citoyens (jardins partagés et espaces d'éducation populaire). La ferme solidaire de l'écolieu Lacoste est née d'un diagnostic de territoire constatant l'absence d'une structure d'insertion à temps partiel, adaptée aux besoins des publics les plus éloignés de l'emploi, et la demande croissante d'une alimentation durable et de qualité. La ferme solidaire emploie 17 salarié.e.s dont 13 en parcours d'insertion, qui produisent des légumes biologiques, locaux et solidaires pour nourrir les habitant.e.s.