



Démarche alimentaire territoriale sur le bassin de vie Sud landes-Pays basque



animateur - porteur de la démarche



Objectif: Agir en coopération de l'amont à l'aval pour la structuration de circuits alimentaires de proximité

Développer une **alimentation locale et de qualité** pour le plus grand nombre sur le bassin de vie Sud Landes –Pays Basque

Renforcer une **agriculture locale nourricière, diversifiée et durable**.

Mettre en interaction l'offre, la demande, le foncier et la sensibilisation des publics pour créer des effets leviers pour la structuration de circuits alimentaires locaux

>>> *Un projet lancé en 2016 suite à la création d'Eole et de la SCIC légumes pro*

Enjeux territoriaux: agir pour la transition alimentaire et agricole

- **économiques:** création d'emploi par la relocalisation, préservation du secteur agricole paysan et durable, renforcer les offre en termes d'insertion et accès à l'emploi.
- **sociaux et santé:** accès à une alimentation diversifiée et de qualité pour tous, réduire les impacts santé eau, air, sols agriculture, valoriser les métiers agricoles
- **Environnementaux:** favoriser la transition agroécologique, préservation foncier, biodiversité, réduction impact carbone liés à l'alimentation (transports, viande...)



Acteurs: avec un collectif d'acteurs de l'ESS membre du PTCE Sud Aquitaine et de collectivités locales :



animateur -
porteur de la
démarche



**En lien avec
des
partenaires ou
soutiens
divers**

-Collectivités et institutionnels : Communauté de communes du Seignanx, Ville de Tarnos, Ville de Bayonne, Communauté d'Agglomération du Pays-Basque, CR Nouvelle-Aquitaine, DRAAF, PQN-A, CRESS...

-Acteurs agricoles: plus de 60 producteurs, artisans et leurs collectifs, BLE, Alpad, agrobio40, magasin de producteur « les délices du Seignanx »..

-Acteurs alimentaires et ESS: Cantine St André de Seignanx, Hôpital de Bayonne, Restaurants, Amap, OTSKOP, acteurs PTCE...

Reconnaissance projet:

- DRAAF - Labellisé Projet alimentaire territorial niveau 2
- Programme alimentaire National en 2017
- L'AAP Région : Circuits alimentaires de proximité en 2018

Axe 1. structuration de filières de proximité et durables



-Travail de **relocalisation des menus** avec Eole et CC Tarnos de 6500 repas /jours avec acteurs agricoles et pêche (68% de Bio pour Eole en 2022 et env 45% local, bio et labellisés pour la CC tarnos)

- Développement **d'outils de transformation** pour soutien aux filières locales (SCIC Légumerie...)

-Appui à **la diversification de la demande:** (Hôpital, cantine de st André, restaurant Métroloco, Panier ferme Lacoste...)



Axe 2. Sensibiliser et mobiliser les publics pour une alimentation locale et durable



-Les **élèves** et acteurs éducatifs: repas 100%bio et locaux, végétariens, rencontres fournisseurs, module éducatifs en classe, festival alimentaire...

-Les acteurs locaux et **professionnels:** agents de cantines, élu.e.s...

-le **Grand public:** Ecolieu Lacoste, événements Métroloco...

Axe 3. Renforcer et diversifier une offre agricole locale et durable

-Soutien à la **création d'activité agricoles** : soutenir installation –reprise en agroécologie, création **Ferme solidaire de l'écolieu Lacoste..;**

-Mobiliser et **préserver des terres agricoles** sur le Seignanx: travail sur le foncier pour installation et porteurs de projet (CPIE –CC seignanx)



Structuration des filières d'approvisionnement

Facteurs de réussites :

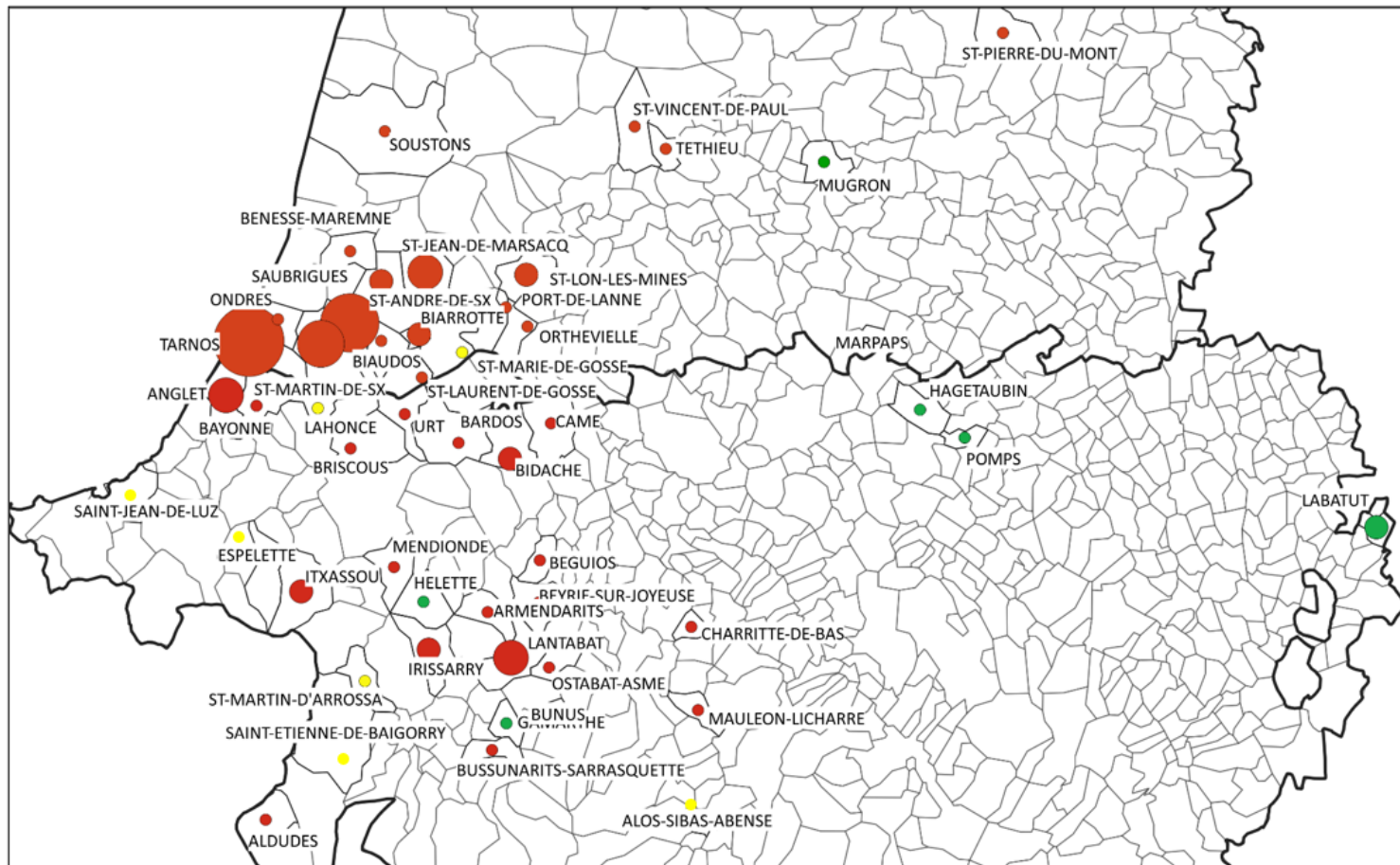
- Une animation de la démarche territoriale et des coopérations. Des acteurs de l'amont à l'aval en coopération (association, coopératives, collectivités, Ferme...),
- Une organisation collective et **de l'interconnaissance** (producteurs – acteurs de la restauration collective, transformateurs...) qui permet la planification, un recherche d'efficacité économique et un socle d'engagement de chacun: temps d'échange et consolidation des outils communs.
- Un **dialogue constant avec les acteurs de la restauration co', les bénéficiaires, les producteurs et acteurs du développement** pour un changements de pratiques: commission menus et travail avec les acteurs de la chaine de distribution des repas.
- **Des structures de la restauration qui se pensent comme des outils au service du territoire et de la coopération (SCIC Eole, SCIC légume pro, CC tarnos) et qui réinvestissent la richesse créée dans le développement des projets.**

>>>A renforcer:

- **Des effets de seuil à dépasser par l'appui aux filières locales et leur diversification:** maraichage sur certains légumes, fruits, viande, légumineuse, produits transformés.
- Des contraintes de prix et de logistique qui restent un challenge: vers la consolidation de circuits alimentaires densifiés.
- Un outil de transformation en conserverie en cours de création pour développer l'offre de produits locaux.
- Un travail à mener sur l'accès à l'alimentation pour tous et toute en termes de restauration individuelle (aide alimentaire)
- Des enjeux que la végétalisation des menus à mener en lien avec tous les acteurs....
- Un travail en coopération autour de l'accès au foncier et le soutien à l'installation (test,) en cours de réflexion

Structuration des filières d'approvisionnement local (2021):

périmètre d'action et acteurs agricoles et transformateurs concernés- travail avec 60 producteurs, artisans et leur groupement ou outils de transformation



Légende

Nombre d'acteurs impliqués par commune :



- Agriculteur
- Transformateur
- Coopérative

Réalisation : CPIE, 03/2021

Sources : CC Seignanx, CBE, CPIE, Civam 40, Cadastre



SEIGNANX ADOUR



0 5 10 km



Focus: Création de la ferme solidaire de l'écolieu lacoste: Un projet solidaire et nourricier pour le territoire

- 2020: création d'un chantier d'insertion en maraichage biologique en coeur de ville, avec la ville de Tarnos
- 13 salarié.e.s en insertion et 2 ETI. Elle alimente la légumerie, et sert aux habitants et structures des paniers de légumes.
- Un tremplin pour des personnes éloignées de l'emploi pour reprendre confiance et être accompagné.e dans leur projet professionnel





Restaurant solidaire créé en 2005

Une Société coopérative à but non lucrative créée par le CBE et les acteurs locaux pour répondre aux besoins alimentaires sur le bassin de vie.

Acteur du PTCE Sud Aquitaine

Plus de 5000 repas jours sur le bassin basco-landais: 25 crèches de Hendaye à Ondres, 3500 écoliers de Bayonne, Arcangues, Ondres, St martin de Seignanx, 1000 personnes livrées à domicile sur le Pays basque et Seignanx, un restaurant inter-entreprises à Tarnos

Engagée dans la démarche alimentaire depuis 2016.



Focus sur le restaurant solidaire Eole:



+5000 repas/jours

2019: 27% de Bio et local

2022: pour le Scolaire: 68% de Bio et 30 à 40% de local.



Des approvisionnements pérennisés et planifiés
: viandes, produits laitiers, légumes, huiles, pâtes, pain, poisson, compotes, porcs bio...et **des filières à construire**: Légumineuses, fruits, conserve.

Des enjeux forts:

- l'interconnaissance et de l'adaptation des menus au cœur de la démarche
- Une vision partenariale et territoriale : l'enjeu du prix, de la pérennité et de la qualité
- L'éducation alimentaire et la végétalisation





UNE CONTRIBUTION ECONOMIQUE

Chiffre d'affaires

2006	338 162 €
2021	5 104 035 €

Achats alimentaires

2006	159 104 €
2021	2 876 992 €

dont **52% local**
27% bio local

soit **1 496 000 €** achetés localement
en **2021** sur le territoire basco-landais

Nombre de repas/jour

2006	700
2021	5 000

Emplois

2006	14 salariés sociétaires
2021	62 salariés sociétaires

Création de + de 50 emplois
sur le territoire

Focus SCIC légume pro: maillon entre restauration collective et Fermes maraichères locales



Gamme locale et bio/locale qui se développe d'années en années grâce à un travail de planification avec les producteurs et les restaurants collectifs (coordonné par CBE):

- Une **démarche partenariale** et qui vise à **consolider la pérennité économique** de maraicher.e.s locaux et renforcer l'offre locale pour la restauration collective.
- Un approvisionnement direct avec 25 Fermes maraichères Sud landes Pays Basque :
 - dont 18 en Agriculture Biologique ou conversion,
 - Des cultures planifiées grâce à l'adaptation des menus et l'engagement des restaurants avec 8 à 10 fermes

