

Le 17 juin 2021

Restauration scolaire : La Ville de Bayonne labellisée « Territoire BIO engagé » avec 68% de produits issus de l'agriculture biologique



Avec 68% de produits bio servis dans les crèches et restaurants scolaires bayonnais, dont 65% sont locaux, la Ville de Bayonne vient d'obtenir le label « Territoire BIO Engagé » décerné par l'association interprofessionnelle Interbio Nouvelle-Aquitaine. Elle dépasse d'ores et déjà les objectifs fixés par la loi Egalim.

La restauration collective constitue un levier essentiel pour permettre aux acteurs concernés de mener sur le territoire des actions très transversales, qui vont du développement des filières d'approvisionnement local, durable et de qualité, à l'émergence de nouvelles filières de production, en passant par la préservation des terres agricoles, l'encouragement à des modes de production respectueux de l'environnement, mais également à la préservation de la santé et à l'éducation du plus grand nombre.

L'obtention de ce label est le fruit d'un fort engagement de la Ville en matière de développement durable, et d'une étroite coopération avec la structure d'insertion qui achète les fournitures et réalise quotidiennement les **2600 repas** pour les écoles et le Pôle Territorial de Coopération Economique (PTCE) Sud Aquitaine, qui travaille avec des producteurs pour permettre cette transition alimentaire.

Ce label est attribué aux collectivités ayant atteint 8.5 % de la surface agricole de leur territoire en bio et/ou plus de 20 % d'approvisionnement biologique dans le service de restauration collective, en valeur d'achat.

Bayonne engagée pour une alimentation durable depuis 2012

Engagée depuis plus de 10 ans dans une démarche de développement durable, la Ville de Bayonne a très rapidement identifié la restauration collective comme un levier majeur pour développer une alimentation saine, locale et de qualité.

Ainsi, le Projet de Développement Durable de la Ville, vise en particulier les objectifs suivants :

- la préservation et la valorisation des ressources locales, en inscrivant la Ville dans un système alimentaire territorial pour l'approvisionnement de la restauration scolaire,
- l'affirmation de Bayonne en tant que ville santé et bien-être, en assurant un cadre de vie propice à la santé.

Depuis 2012, la Ville de Bayonne s'est progressivement engagée sur une offre de qualité en matière de restauration collective en la faisant évoluer, à travers tout d'abord l'introduction de deux composantes bio par repas (2012-2015), puis en passant à trois composantes bio par repas, complétée en 2015 par l'intégration d'un repas végétarien hebdomadaire (2015-2018), et quotidien sur inscription (depuis 2019). Pour aller encore plus loin, la Ville a souhaité s'engager en 2019 dans un partenariat avec l'association Interbio, afin d'atteindre l'objectif de 20% de produits issus de l'agriculture biologique et de 30% de produits locaux détenteurs d'un label de qualité, en valeur d'achat, et en priorisant les filières locales d'approvisionnement et les circuits courts (c'est-à-dire un intermédiaire maximum pour permettre une meilleure rémunération des producteurs). **Ce travail collectif permet aujourd'hui à la Ville de Bayonne de dépasser largement les objectifs de la loi Egalim.**

Favoriser le développement des circuits alimentaires de proximité et de qualité pour relocaliser les menus

De par le nombre de repas qu'elle représente, la restauration scolaire est un levier majeur pour favoriser le développement des circuits alimentaires locaux et de qualité et pour faire émerger de nouvelles filières en lien avec les producteurs et artisans locaux.

En s'engageant dans cette démarche, la Ville permet aux acteurs concernés de travailler sur les filières locales et de relocaliser les menus.

La Commission des Menus joue ainsi un rôle d'interface entre la structure qui réalise les approvisionnements et prépare les repas, les associations de parents d'élèves et les différents services municipaux. Le retour sur les menus de la période passée et la présentation des menus sur la période à venir permet d'entretenir un dialogue permanent entre les différents acteurs, afin d'aller vers toujours plus de qualité. L'introduction des produits locaux et de qualité arrivés à maturité est facilitée, le test de nouveaux produits est décidé collégalement, les recettes sont ajustées en fonction du retour des enfants pour réduire le gaspillage.

Ce travail permet d'adapter les menus aux productions locales disponibles selon les saisons, mais également aux producteurs d'agir sur la planification de leurs cultures et de leurs élevages pour fournir la restauration collective.

Relocaliser les approvisionnements implique également de pouvoir disposer des outils de transformation nécessaires.

C'est pour répondre notamment aux besoins d'approvisionnement de la restauration collective que la Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) LegumePro a été créée en 2015 à Lahonce, sous l'impulsion du PTCE Sud Aquitaine. La légumerie est devenue aujourd'hui un outil essentiel pour la transformation des fruits et légumes et pour les rendre prêts à consommer crus ou à cuire. Elle s'approvisionne uniquement auprès de maraîchers locaux du Pays Basque et du Sud Landes, ce qui fait d'elle un maillon structurant au service d'une alimentation locale et durable pour tous.

Afin de soutenir cet outil de transformation indispensable au territoire, la Ville de Bayonne et la Communauté d'Agglomération Pays Basque ont fait le choix en 2020 de devenir sociétaires de LégumePro.

Accompagner le changement des habitudes alimentaires

Le développement des circuits alimentaires locaux et de qualité doit nécessairement s'accompagner d'actions d'information, de formation et de sensibilisation, pour permettre à chacun de faire des choix éclairés et responsables en matière d'alimentation.

Ainsi, les élèves des écoles publiques bayonnaises peuvent bénéficier régulièrement de repas 100% bio et locaux, lors desquels des actions de sensibilisation sont mises en place, telles que l'organisation de rencontres avec des producteurs. Différentes animations thématiques leurs sont également proposées, comme la Semaine des alternatives aux pesticides, la Semaine du goût, dans le but de les informer et de leur faire prendre conscience des enjeux d'une alimentation relocalisée et durable.

Les agents en charge de la distribution et de l'accompagnement à la prise des repas bénéficient eux aussi d'un programme de formation visant à accompagner le changement de pratiques auprès des enfants. En effet, ces agents apparaissent comme des acteurs essentiels pour la réussite du projet pour assurer une perception positive de la part des enfants et donc une meilleure consommation d'aliments locaux et durables.



Relations presse de la Ville de Bayonne - 05 59 46 63 01 - presse@bayonne.fr