



Les Landes
au menu !

1^{ER}

FORUM
LANDAIS 
ALIMENTATION 
DURABLE  



Les Landes
au menu !



Département
des Landes

Mercredi 4 décembre 2024
Morcenx la Nouvelle





Sommaire

- ❑ Diapo 3 à 6 : Introduction (programme, discours, PAT des Landes)
- ❑ Diapo 7 à 33 : table ronde n°1
 - 8 à 12 : Département et Chambre d'Agriculture 17, Interbev → approvisionnement en viande locale et de qualité dans les collèges – équilibre carcasse et logistique
 - 13 à 15 : Commune de Mouans Sartoux → Reterritorialisation d'une alimentation durable à l'échelle de la commune, régie maraîchère
 - 16 à 33 : Eqosphère → lutte contre le gaspillage alimentaire
- ❑ Diapo 34 à 49 : table ronde n°2
 - 35 à 36 : SCIC Nourrir l'Avenir → enjeux de la santé et nutrition en restauration collective
 - 37 à 47 : Ville de Strasbourg → ordonnance Verte
 - 48 à 49 : Département 32 → accessibilité à une alimentation de qualité pour tous avec la carte alimentation durable
- ❑ Diapo 50 à 54 : remise des diplômes Ecocert en Cuisine
- ❑ Diapo 55 : Fresque graphique des conférences
- ❑ Diapo 56 : la matinée en photos
- ❑ Diapo 57 : Buffet déjeunatoire
- ❑ Diapo 58 à 68 : l'Atelier World Café sur l'Alimentation Durable
 - 58 à 60 : Présentation de l'atelier
 - 61 à 66 : Synthèse du World Café
 - 67 : Restitution graphique de la synthèse du World Café
 - 68 : l'après-midi en photos
- ❑ Diapo 69 : Rubrique « Contacts »



Programme de la journée

- **08h30** : Café d'accueil
- **09h00** : Discours d'introduction
Dominique DEGOS, Conseillère départementale, référente agriculture et forêt
Paul CARRERE, Maire de Morcenx-la-Nouvelle et Conseiller départemental
- **9h30** : Table ronde sur l'accessibilité aux produits, la qualité et la maîtrise des coûts des repas
- **10h40** : Table ronde sur l'accessibilité à une alimentation de qualité pour tous, un enjeu de santé publique
- **11h55** : Remise des diplômes « Ecocert en Cuisine » lauréats 2024
- **12h30** : Buffet déjeunatoire offert par le Département
- **14h00** : Atelier « World Café » autour de 3 questions orientées sur le partage de solutions, dans le cadre professionnel, en faveur d'une alimentation durable
- **16h45** : Clôture de la journée



Discours d'introduction

□ Paul CARRERE

- Maire de Morcenx-la-Nouvelle et Conseiller départemental

□ Dominique DEGOS

- Conseillère départementale, référente agriculture et forêt



Le Plan Alimentaire Territorial des Landes



VALORISER
le patrimoine landais



Répondre aux attentes
CONSOMMATEURS



Proposer une boîte à
outils partenariale



Structurer les
FILIÈRES AGRICOLES



Alimentation locale + qualité
ACCESSIBLE à tous



RESTAURATION COLLECTIVE
Exemplaire
Repas : 12,8 M/an





Les actions du PADT



AXE 1:
Favoriser une production de qualité locale



Projet Groupement achats collèves



Projet de stratégie de mobilisation des EHPAD/ESMS

AXE 3 :
Favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous



AXE 4 :
Fédérer les acteurs du territoire



Mercredi 4 décembre 2024
Salle du Maroc, Morcenx-la-Nouvelle

Nouvelle Gouvernance LLAM

Projet de mobilisation Aide alimentaire à travers XL Territoire Solidaire

AXE 2 :
Éduquer et sensibiliser



Projet Ordonnance verte



Valorisation biodéchets en Resto Co'



MON COLLÈGE PASSE AU VERT



Outil auto-évaluation + formation pour la Resto Co' hors collège



Pratiques économes Eau et NRJ en Resto Co'





Table ronde n°1

Accessibilité aux produits, la qualité et la maîtrise des coûts des repas



Chrystelle CERVONI
Département de la
Charente-Maritime



Emilie TOQUE
Chambre d'Agriculture
de la Charente-Maritime



Marie GUILBERT
Interbev



Joël SILLAC
Eleveur
Interbev



Gilles PEROLE
Commune de
Mouans- Sartoux



Xavier CORVAL
Eqosphère



Emilie TOQUE
Chambre d'Agriculture
de la Charente-Maritime

Chrystelle CERVONI
Département de la
Charente-Maritime



Un approvisionnement viande 100% local *By Agrilocal17*



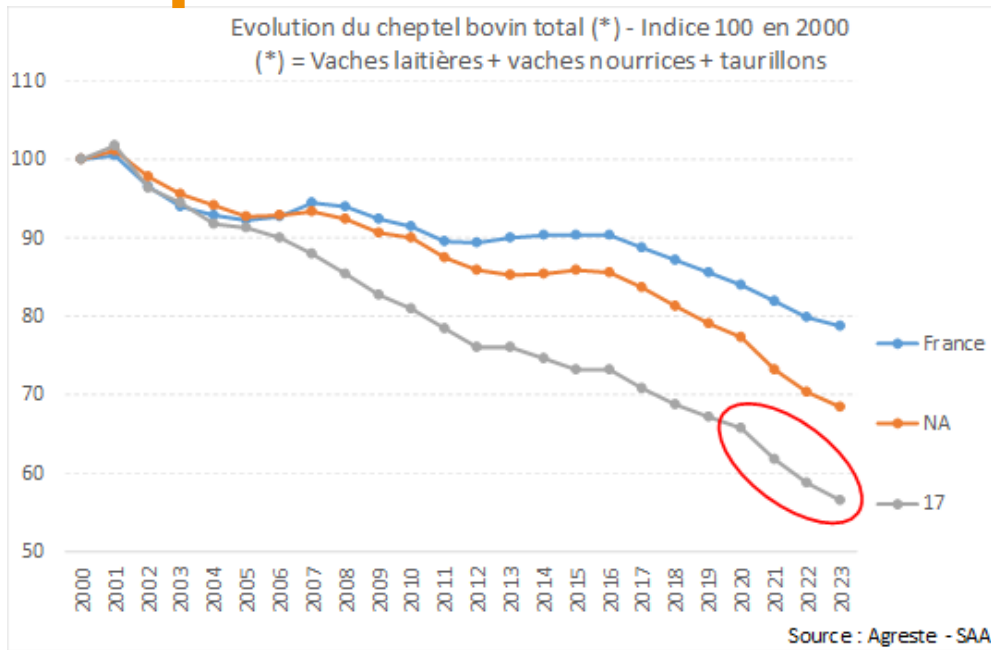
04/12/2024

1er Forum Landais de l'Alimentation Durable





Pourquoi ?



Le cheptel de vaches laitières connaît un recul plus marqué encore : depuis 20 ans, il s'est réduit d'un quart en France, de plus de la moitié en NA et des deux-tiers en Charente-Maritime.

Depuis 2020, la Charente-Maritime a perdu 14% de ses effectifs de gros bovins.

Un élevage en déclin qui s'accélère ...





Nbs motivations

Une juste rémunération des éleveurs

Offrir une viande de qualité aux jeunes convives

Une démarche qui repose sur l'animation, la concertation, le collectif





Lancement de la démarche en septembre 2023

7 bêtes avec **4 agriculteurs** dont la moitié en AB

10 collèges du Département ayant chacun eu 3 livraisons de viande par an (+ 4 à venir).

Plus de **1 500 kg** de viande consommée en 2023.

Plus de **22 500€** de commandes réalisées, dont **25% remboursés** par le Département, d'où 10,25€/kg tous morceaux confondus.

La même initiative pour la viande porcine sera lancée en 2025.



Joël SILLAC
Eleveur
Interbev



Marie GUILBERT
Interbev

#PacteSociétal
#PlanDeFilière

AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX.

Une filière engagée,
responsable et durable.

Film Interbev





Gilles PEROLE
Commune de
Mouans- Sartoux

Commune de Mouans Sartoux



The central graphic area contains four logos. Top left: A house-shaped logo with the text 'MAISON EDUCATION ALIMENTATION DURABLE' and 'VILLE DE MOUANS- SARTOUX' below it, accompanied by a green fork and knife. Top right: A circular logo for 'PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL' with a fork and spoon in the center, and 'RECONNU PAR LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE' at the bottom. Bottom left: A logo for 'PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION NOTRE MODELE A DE L'AVENIR'. Bottom right: The logo for 'Mouans-Sartoux' featuring a red stylized figure and a purple castle tower.



☐ Cantine 100% Bio

☐ -80% gaspillage alimentaire

☐ Régie municipale agricole





Education à l'alimentation durable

Reconquête agricole

Essaimage du projet

Classes alimentation durable





Xavier CORVAL
Eqosphère



Directeur d'EQOSPHERE

Programmes de réduction du gaspillage et des déchets professionnels

« une fois pour toutes »

MOINS GASPILLER POUR MIEUX DÉPENSER



PRÉSENTATION D'EQOSPHERE

NOS MISSIONS

PROGRAMMES RSE / RSO & SOLUTIONS

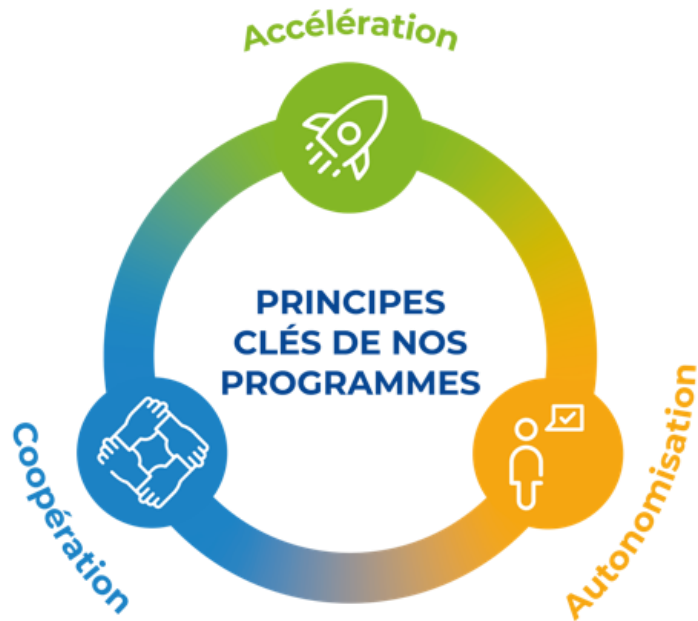


- ✓ Programmes de réduction de la surproduction et des déchets des acteurs professionnels
 - ✓ Homogénéisation de l'approche de la problématique gaspillage et déchets
- ✓ Consolidation des démarches de responsabilité environnementale et d'une image de marque écologique/économie circulaire territoriale



L'ENTREPRISE EQOSPHERE

Bureau d'études techniques et de conseil opérationnel, organisme de formation
accompagne depuis 2012 les entreprises privées et les organismes publics sur les plans stratégique et opérationnel



Organisme de formation certifié Qualiopi

Entreprise de l'Economie Sociale et Solidaire



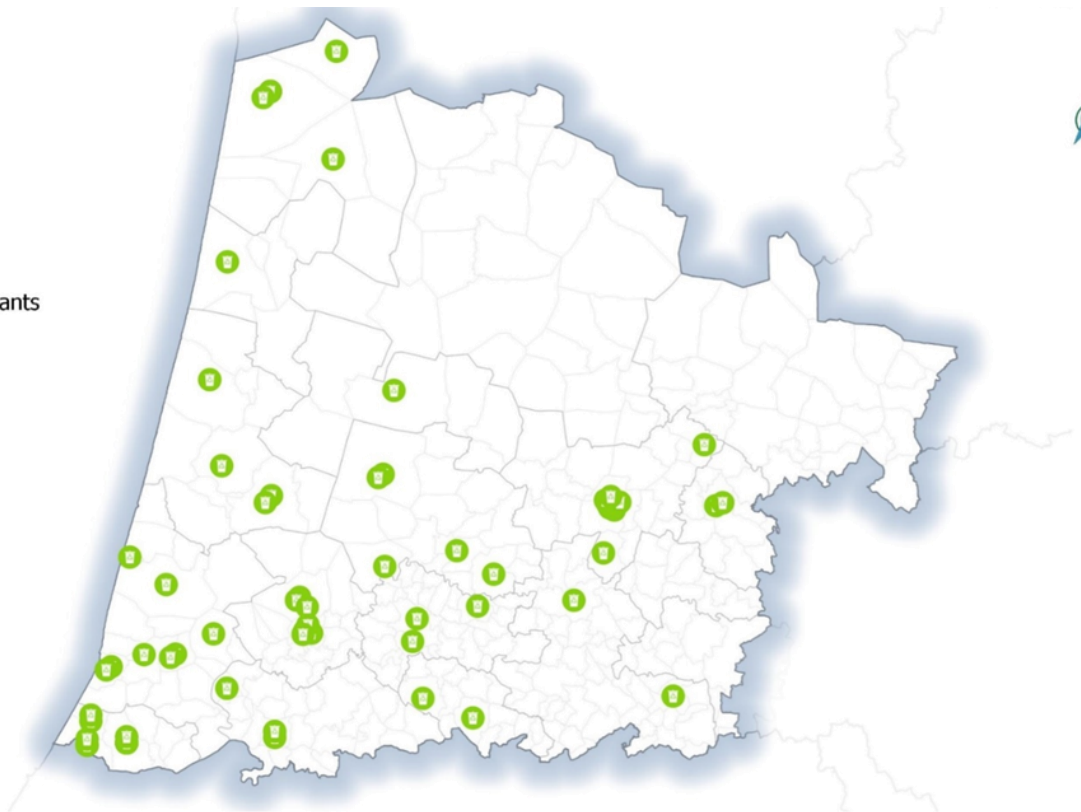


BILAN DES FORMATIONS 2023/2024

- 56 journées de formation
- 48 communes landaises
- 273 personnes formées
- 88 sites de restauration dont :
 - o 3 crèches ;
 - o 48 sites scolaires et périscolaires (écoles, centres de loisirs) ;
 - o 6 cuisines centrales ;
 - o 31 EHPADs publics et hôpitaux.

Légende

- Etablissements participants
- EPCI
- Communes



Réalisation : Service PAF - DGA / mai 2024 - Sources : données terrain

0 10 20 km



Quels mots vous inspire cette formation professionnelle ?

Réponse des participant(e)s de l'EHPAD de Coujon à Grenade-sur-l'Adour (40 270) et des EHPADS Chalosse Tursan et du Cap de Gascogne à Saint-Sever (40 500) présent(e)s lors de la formation professionnelle "Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective" à Saint-Sever le 03/10/2024





LES ENJEUX DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

* Source chiffres FAO et ADEME 2016

ENJEU ÉCONOMIQUE

- Environ 1/3 de la production alimentaire mondiale destinée pour la consommation humaine est jetée chaque année
- Coût économique des pertes considérables



Estimations annuelles (France)

10 M tonnes
12 à 18 Mds €



OBJECTIF NATIONAL (LOI AGEC)

Objectif des pouvoirs publics : réduire de
50% le gaspillage alimentaire en 2025





LES ENJEUX DU GASPILLAGE ET DES DECHETS ALIMENTAIRES

* Source chiffres FAO et ADEME 2016

ENJEUX ECOLOGIQUES

- À consommation égale et avec une population croissante, en 2050, la production alimentaire devrait augmenter de 60%
- Pollution des sols et des mers
- Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le troisième plus grand émetteur de gaz à effet de serre après la Chine et les Etats-unis.

Sur 1 an le gaspillage c'est :

15,3 millions de tonnes eq CO₂
d'émissions de gaz à effet de serre (GES)
liées aux pertes et gaspillages alimentaires

15 millions
d'allers/retours
Paris/New York



FOCUS SUR LA LOI EGalim Octobre 2018

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DONS

Lutte contre le gaspillage alimentaire

- **A destination de :** toute la restauration collective publique et privée
- **A partir du 22 octobre 2019 :** obligation de mettre en place une **démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire** et obligation de réalisation d'un **diagnostic du gaspillage alimentaire**
- **A partir du 1er janvier 2020 :** interdiction de rendre **impropres à la consommation les excédents alimentaires** encore consommables

Dons aux associations habilitées

- **A destination de :** opérateurs de la restauration collective, publique et privée, préparant plus de 3 000 repas/jour
- **A compter du 22 octobre 2019 :** les opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3 000 repas/jour disposent d'un délai d'un an pour proposer à une association habilitée en application de l'article L.266-2 du code de l'action sociale et des familles une **convention de dons**



GASPILLAGE ALIMENTAIRE PAR ETABLISSEMENT

PAR REPAS MOYEN



Analyse quantitative

École	Nombre de convives	Total consommable	Total consommé	Total gaspillé	Total gaspillé/convives	Taux de gaspillage moyen
Écoles maternelles						
	128	59 kg	34 kg	24 kg	200 g	
Ecole 1	130	70 kg	49 kg	22 kg	156 g	29%
Ecole 2	104	43 kg	22 kg	21 kg	191 g	46%
Ecole 3	51	24 kg	9 kg	15 kg	304 g	66%
Ecole 4	239	102 kg	55 kg	47 kg	196 g	46%
Ecole 5	144	75 kg	56 kg	18 kg	135 g	26%
Ecole 6	100	38 kg	16 kg	22 kg	218 g	57%
Écoles élémentaires						
	163	75 kg	52 kg	24 kg	154 g	
Ecole 7	187	91 kg	62 kg	29 kg	171 g	35%
Ecole 8	167	77 kg	45 kg	32 kg	203 g	44%
Ecole 9	96	47 kg	33 kg	13 kg	147 g	31%
Ecole 10	230	113 kg	87 kg	26 kg	117 g	24%
Ecole 11	184	75 kg	51 kg	25 kg	133 g	33%
Ecole 12	107	45 kg	29 kg	16 kg	148 g	36%
Général	145	67 kg	43 kg	24 kg	178 g	



GASPILLAGE ALIMENTAIRE



TAUX DE GASPILLAGE D'ASSIETTE
PAR TYPE D'ALIMENT

→ SUR LES 12 SITES

Analyse quantitative

Type d'aliment	Volume total consommable	Volume total gaspillé	Taux de gaspillage moyen
Légume du jour	374 kg	236 kg	68%
Crudités	444 kg	211 kg	52%
Alternative végétarienne	408 kg	220 kg	52%
Fromage	113 kg	55 kg	49%
Entrée autre	100 kg	36 kg	46%
Viande, mouliné, haché	228 kg	93 kg	45%
Féculents	508 kg	185 kg	39%
Poisson	101 kg	29 kg	39%
Pain	480 kg	152 kg	33%
Pâtisserie, entremet	47 kg	14 kg	28%
Fruit	585 kg	112 kg	20%
Yaourt	229 kg	27 kg	13%
Œuf dur	38 kg	4 kg	9%
Compote	133 kg	9 kg	7%
Laitage	88 kg	4 kg	4%
Général	3 876 kg	1 387 kg	39%

Top 3 des
types
d'aliments les
+ gaspillés

Viande = 6^e
type d'aliment
le + gaspillé

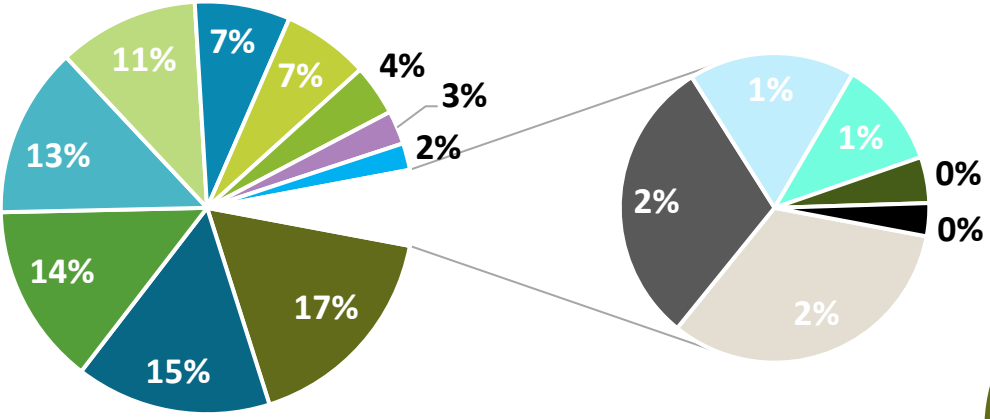


Analyse quantitative

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

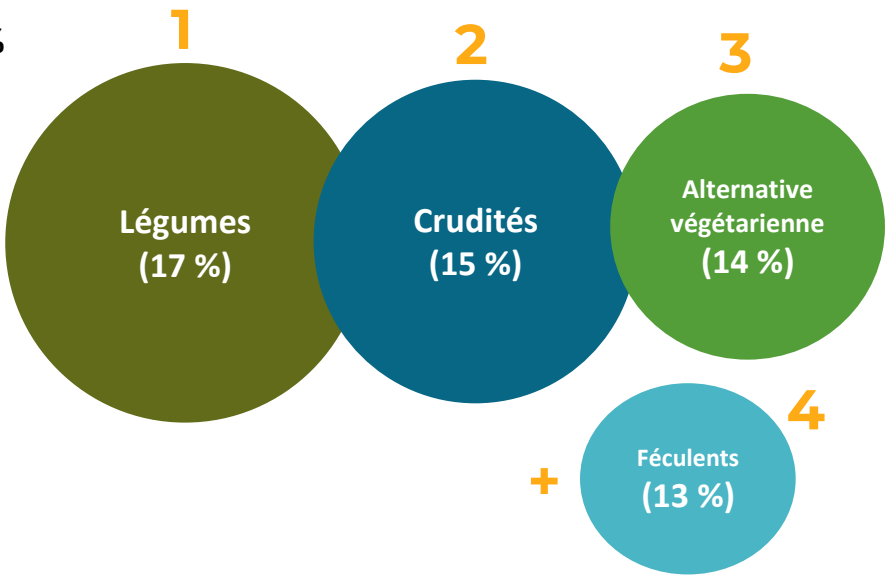
RÉPARTITION DES RESTES PAR TYPE D'ALIMENT

→ SUR LES 12 SITES



- Légume du jour
- Alternative végétarienne
- Pain
- Viande, mouliné, hâché
- Entrée autre
- Yaourt
- Crudités
- Féculents
- Fruit
- Fromage
- Poisson
- Plat unique
- Compote

Le top 3 des types d'aliments les + gaspillés



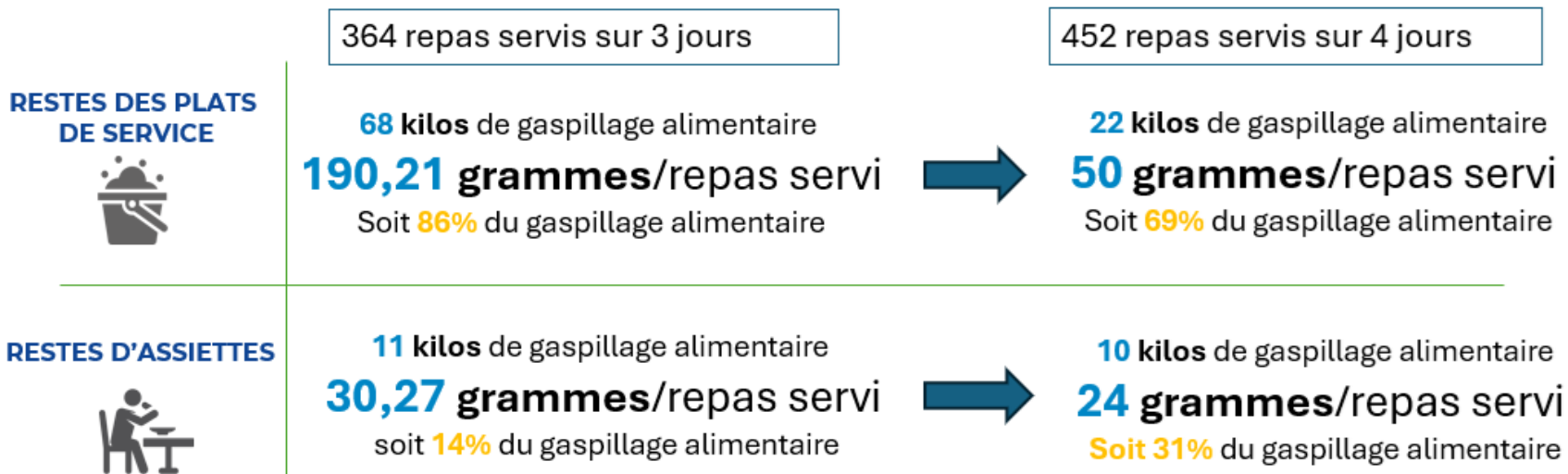


Ecole Jules Ferry

COMPARAISON DE LA RÉPARTITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE SUR UNE SEMAINE

2023

2024



Au total 74 grammes/repas de gaspillage alimentaire en 2024 contre 220,48 en 2023

On observe une nette **diminution de 66,4%** du gaspillage alimentaire pour les **restes plats de service et assiette**.
 Taux calculé à partir des grammages du gaspillage alimentaire par repas et par convive



Les Landes au menu !



VILLE DE SAINT-MARTIN DE SEIGNANX

Ecole Jean Jaurès

COMPARAISON DE LA RÉPARTITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE SUR UNE SEMAINE

2023

2024

595 repas servis sur 3 jours

738 repas servis sur 4 jours

RESTES DES PLATS DE SERVICE



52,1 kilos de gaspillage alimentaire
88,67 grammes/repas servi
72% du gaspillage alimentaire



58 kilos de gaspillage alimentaire
77 grammes/repas servi
87% du gaspillage alimentaire

RESTES D'ASSIETTES



20,3 kilos de gaspillage alimentaire
33,8 grammes/repas servi
28% du gaspillage alimentaire



9 kilos de gaspillage alimentaire
12,99 grammes/repas servi
13% du gaspillage alimentaire

Au total 89,99 grammes/repas de gaspillage alimentaire en 2024 contre 122,47 en 2023

On observe une nette **diminution de 26,5%** du gaspillage alimentaire pour les restes plats de service et assiette.

Taux calculé à partir des grammages du gaspillage alimentaire par repas et par convive





Les Landes au menu !

VILLE DE SAINT-MARTIN DE SEIGNANX

Ecole Pauline Kergomard

COMPARAISON DE LA RÉPARTITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE SUR UNE SEMAINE

2023

2024

782 repas servis sur 4 jours

712 repas servis sur 4 jours

RESTES DES PLATS DE SERVICE

48,7 kilos de gaspillage alimentaire
61,9 grammes/repas servi
55% du gaspillage alimentaire

24 kilos de gaspillage alimentaire
31,16 grammes/repas servi
52% du gaspillage alimentaire



RESTES D'ASSIETTES

39,8 kilos de gaspillage alimentaire
40,9 grammes/repas servi
45% du gaspillage alimentaire

22 kilos de gaspillage alimentaire
30 grammes/repas servi
48% du gaspillage alimentaire



Au total 61,16 grammes/repas de gaspillage alimentaire en 2024 contre 105,8 en 2023

On observe une nette **diminution de 42%** du gaspillage alimentaire pour les **restes plats de service et assiette**.

Taux calculé à partir des grammages du gaspillage alimentaire par repas et par convive





PRÉSENTATION DES ENJEUX DE LA COOPERATION AVEC LES CUISINES CENTRALES POUR ACCELERER LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Thématiques abordées :

- Application des grammages
- Production des repas
- Planification des commandes
- Possibilité de moduler les quantités livrées
- Communication avec les cuisines satellites
- Evolution des clauses des marchés
- Financement de la qualité de l'alimentation



Circulaire n°6433/SG de la Première ministre datant du 21 décembre 2023 concernant la partie : Garantir 50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits bio en restauration collective

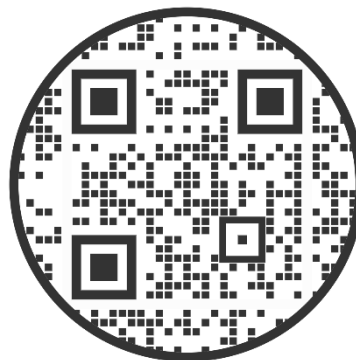
« les enveloppes financières constituées par les économies réalisées grâce à la mise en œuvre d’actions, constituant des leviers financiers (par exemple révision de l’offre de services, lutte contre le gaspillage alimentaire, diversification des sources de protéines...), devront être utilisées uniquement par les services de restauration pour contribuer à l’atteinte des obligations de la loi. »



EQOSPHERE

97 rue Sauveur Tobelem
13007 Marseille

122 rue Amelot
75011 Paris



09 72 60 23 70

contact@eqosphere.com



Table ronde n°2

Accessibilité à une alimentation de qualité pour tous, un enjeu de santé publique



Séverine QUENCEZ
SCIC Nourrir l'Avenir



Dr Alexandre FELTZ
Ville de Strasbourg



Anne PERROT
Département du Gers



Séverine QUENCEZ
SCIC Nourrir l'Avenir

SCIC Nourrir l'Avenir / Collectif les Pieds dans le Plat





Les Landes
au menu !



La restauration
collective
en transition





Dispositif Ordonnance Verte

Participation à la stratégie de lutte contre
l'exposition aux perturbateurs endocriniens

Dr Alexandre FELTZ
Ville de Strasbourg

Strasbourg.eu
eurométropole





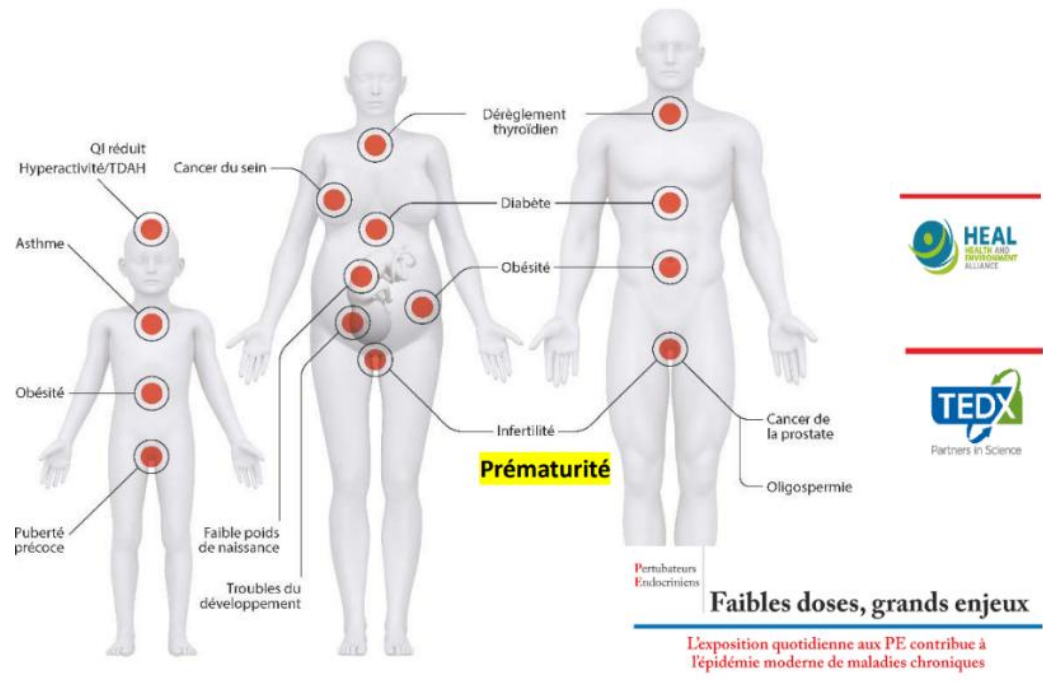
Enjeux de santé (Dr. Alexandre Feltz)

Perturbateur endocrinien = substance ou mélange de substances altérant les fonctions du système endocrinien et induisant de fait des effets néfastes sur un organisme ou sa progéniture

- Induit des pathologies : cancers hormono-dépendants, maladies métaboliques type diabète, troubles de la croissance, du développement ou de la reproduction
- Substances omniprésentes dans l'environnement quotidien : produits ménagers, cosmétiques, alimentation, mobiliers, jouets, textiles, ...
- Existence de « fenêtres d'exposition » : vie fœtale, enfance et puberté

PERTURBATEURS ENDOCRINIENS et MALADIES CHRONIQUES

ENDOCRINE DISRUPTORS and CHRONIC DISEASES





Phtalates et Prématurité – Impact sur les générations futures

Threat or challenge: impact on the next generations

Phtalates et Prématurité Phthalates and Prematurity

JAMA Pediatrics | Original Investigation
Associations Between Prenatal Urinary Biomarkers of Phthalate Exposure and Preterm Birth
A Pooled Study of 16 US Cohorts

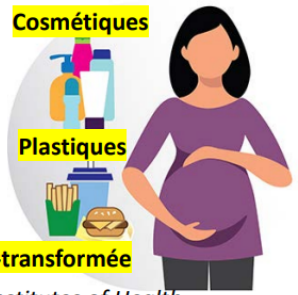
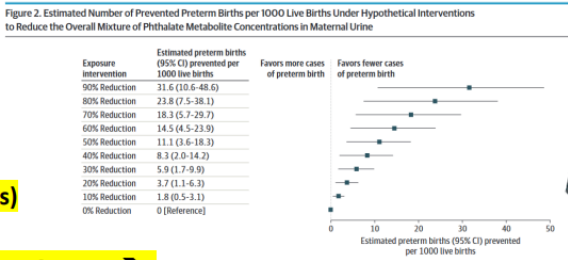
6045 participantes ,16 études américaines entre 1983 et 2018.

Analyses d'urine pendant la grossesse (11 métabolites phtalates)

Réduire l'exposition aux phtalates → Réduction des naissances prématurées:

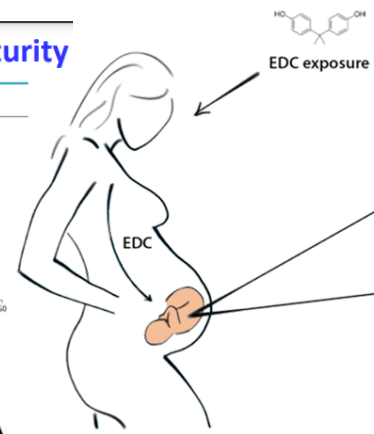
Reducing exposure to phthalates → Reducing preterm births

- 30 % en Phtalates → 3 900 cas en moins
- 50 % en Phtalates → 7 200 cas en moins
- 90% en Phtalates → 21 000 cas en moins



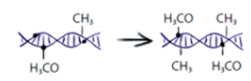
Alimentation Ultra-transformée

Source : National Institutes of Health



Disruption of hormonal milieu direct alteration of foetal development

Epigenetic changes in DNA



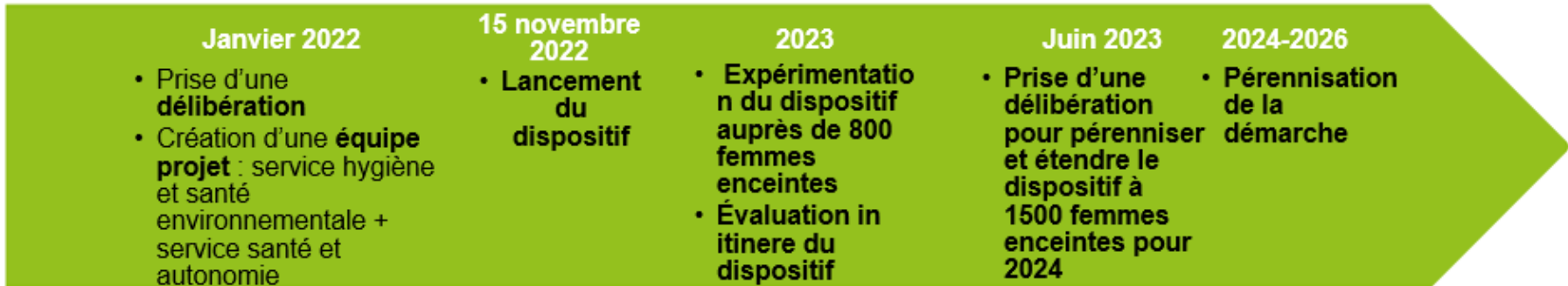
⇒ Possible PCOS phenotype in F1, F2, F3 generation

Rutkowska A., Diamanti-Kandarakis E., Fertility and Sterility, 2016

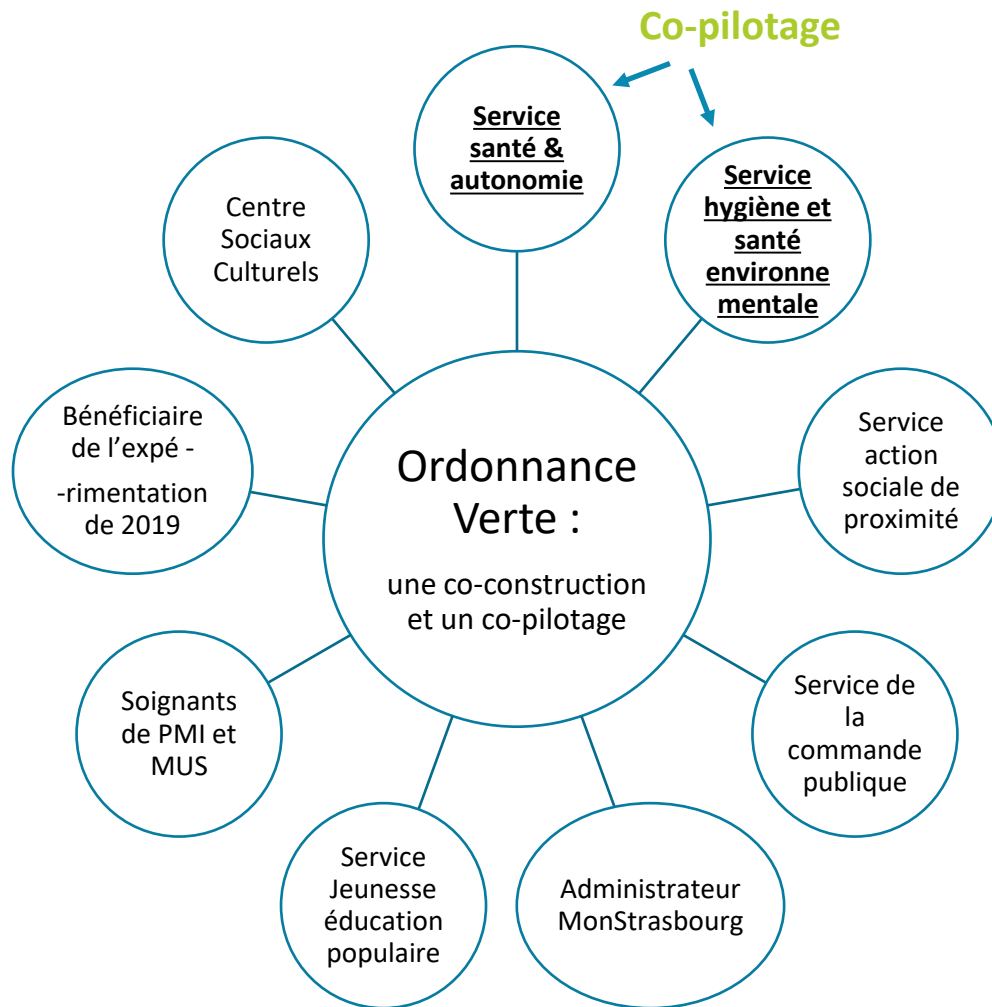




- 2016 : réduction progressive des contenants plastiques dans la restauration scolaire
- 2018 : signature charte « Villes et territoires sans perturbateurs endocriniens » du Réseau Environnement Santé (RES)
- Co-pilotage du groupe « Perturbateurs endocriniens » du Réseau français des Villes-Santé de l’OMS avec la Ville de Paris
- Contexte : Première expérimentation de la sensibilisation de femmes enceintes aux PE en 2019-2020 -> 100 femmes suivies en PMI



- Une année d'expérimentation Novembre 2022 à Novembre 2023 avec une volonté politique forte de pérennisation.



Inscriptions:

- Pré-requis : Habiter Strasbourg et être enceinte
- Formulaire : <https://www.strasbourg.eu/ordonnance-verte>
- Pièces justificatives :
 - ✓ Ordonnance remplie par un professionnel de santé (médecin généraliste, gynécologue ou sage-femme).
 - ✓ Justificatif de quotient familial pour bénéficiaire de la durée solidaire
- Suivi de dossier : site MonStrasbourg
- Echanges avec les bénéficiaires :
 - Permanence téléphonique : 03.68.98.68.97
 - Mail : ordonnanceverte@strasbourg.eu



L'ordonnance verte, qu'est-ce que c'est?

Un dispositif ouvert à **toutes les femmes enceintes ou en parcours PMA, habitant Strasbourg.**

Il prévoit:

- **Deux ateliers de sensibilisation** aux perturbateurs endocriniens de **1h45**, également proposés **en soirée** et le **samedi matin** :

Atelier 1 : Vivre la grossesse sans perturbateurs endocriniens

Atelier 2 : Repenser mon assiette, pour mon bébé et la planète



- La mise à disposition gratuite d'un panier de légumes issu de l'agriculture biologique et de circuit court, **chaque semaine** sur le principe d'une **durée solidaire** selon le quotient familial (QF) :

- $QF < 957 \text{ €}$: 7 mois de paniers
- $957 < QF < 1\ 602 \text{ €}$: 4 mois de paniers
- $1\ 602 \text{ €} < QF$: 2 mois de paniers

-> 1 panier de légumes biologiques hebdomadaire, environ 3 kg par panier



- **Élargissement de la sensibilisation** : de 800 à 1 500 bénéficiaires/an, PMA, quelques co-parents
- Développement des partenariats
- Augmentation de la durée des ateliers
- Durée solidaire selon le QF
- Externalisation de la gestion administrative

Evolution du budget annuel (TTC)

	Expérimentation 2022-2023 (Ville seul financeur)	Pérennisation 2024-2026 (co-financements ARS, RLAM)	Prestataires
Ateliers de sensibilisation (marché public)	45 000 €	140 000 €	L'avis en vert (4 éco-conseiller.es + 1 diététicienne)
Paniers de légumes (marché public)	270 000 €	390 000 €	1. Ferme St André 2. Jardins de la Montagne Verte
Mobilisation du public	30 000 €	45 000 €	
Gestion administrative (marché public)		65 000 €	Docaposte
Total	345 000 €	640 000 €	

Co-financeurs (2024) :

- ARS : 70 000 € pour les ateliers
- Régime Local : 35 000 € pour les ateliers 2 (axe alimentation)

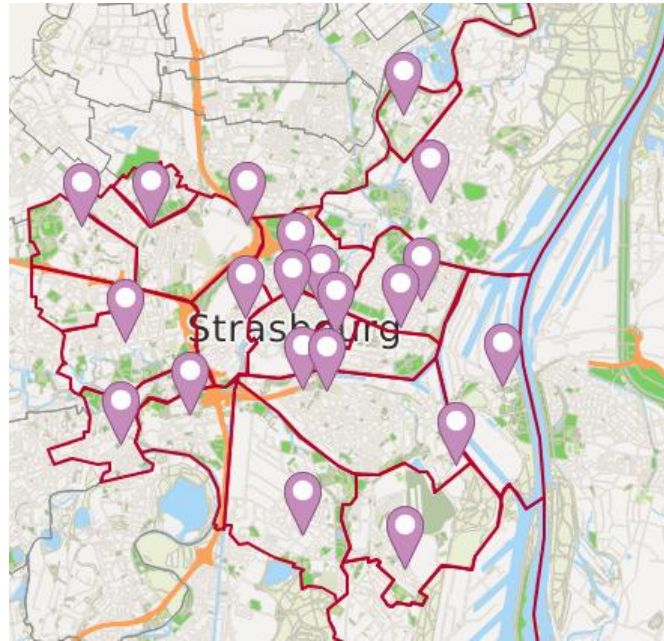


Lieux des ateliers

Lieux de distribution

11 lieux d'accueil

22 points
26 créneaux





Questionnaires (bénéficiaires, co-parents, partenaires), focus-groupes, évaluation des ateliers :



- **Un impact sur la personne bénéficiaire mais aussi de manière plus globale sur le couple et les personnes environnantes** en terme de sensibilisation et de changements de pratiques (famille, amis...)
- **Une prise de conscience et/ou une piqûre de rappel, une vigilance réactivée permettant de passer de la théorie à la pratique** (faire le lien entre ses pratiques et les perturbateurs endocriniens).
- **Un dispositif favorisant le changement de pratiques** : abandonner les produits de consommation néfastes, cuisiner de nouveaux légumes, chercher de nouvelles recettes, acheter des produits bio et une volonté de faire perdurer ces réflexes sur le long terme (y compris après la naissance de l'enfant)
- **Un dispositif qui permet de créer du liant à travers des échanges sur les bonnes pratiques** avec d'autres femmes enceintes lors des ateliers.
- **Un dispositif qui permet de bénéficier d'une expertise et d'informations fiables** dans ce domaine



Quelques chiffres (au 26 septembre 2024)

- **1 673 bénéficiaires :**
 - 763 pour la première année d'expérimentation
 - 910 depuis le lancement du dispositif pérennisé depuis janvier 2024

- **+ de 250 professionnels de santé prescripteurs**
 - 50 % gynéco
 - 42 % médecins généralistes
 - 8 % sage femmes

- **226 ateliers de sensibilisation (avec une participation moyenne de 11 bénéficiaires par atelier) :**
 - Ateliers 1 : 123 dont 60 depuis janv. 2024
 - Ateliers 2 : 103 dont 43 depuis janv. 2024

- **30% des inscrites ont un QF < 957 €**
- **13 % des bénéficiaires habitant dans QPV** et 12 % orientées par la PMI





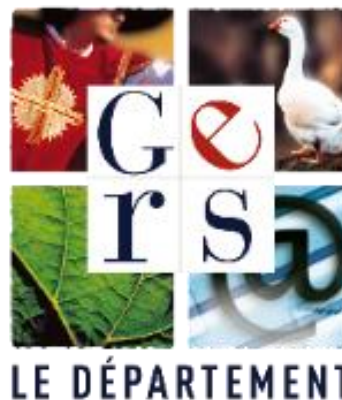
- Une vingtaine de collectivités/villes à l'étude pour un dispositif similaire : *ville de Montpellier, métropole de Rennes, ville de la Rochelle, métropole de Grenoble, métropole de Lyon, Paris, Genève, Grand Angoulême, métropole de Rouen, département de la Charente, CAF Tours, conseil départemental des Landes, CPAM Manche, communauté de communes Haut Limousin en Marche, Porte du Hainaut, communauté d'agglomération Seine-Eure, Caux-Austerberthe, Trappes, Rixheim, Grand Autunois Morvan, Pays de St Omer, Lons-le-Saunier, Bordeaux, Limoges*
- Des perspectives d'évaluation scientifique du dispositif :
 - Impact du dispositif sur le dosage de perturbateurs endocriniens dans les urines des femmes bénéficiaires
 - impact du dispositif sur le changement des comportements à long terme
- 1 projet de loi déposé (Sandra REGOL)






Anne PERROT
Département du Gers

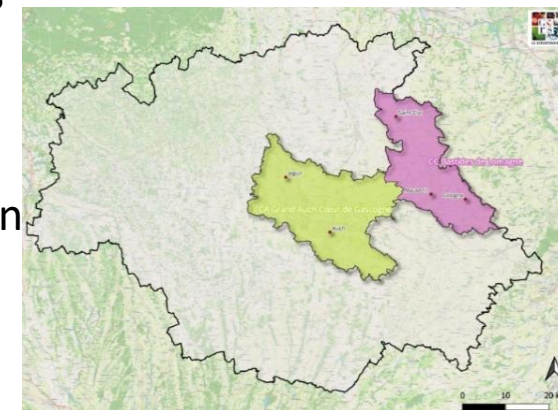
Les Cartes Alimentation Durable





Objectif : Donner les moyens aux personnes en situation de vulnérabilité économique d'avoir accès à une alimentation saine et durable.

- Une expérimentation pendant **1 an**
- **60 foyers** suivis par des structures sociales
- 1  / foyer : mise à disposition par Up Déjeuner
- 1 allocation mensuelle fixe + **une bonification si lieux d'achats « durables »**
- Affiliation des lieux d'achats durables : **producteurs locaux**
- **Des animations pour sensibiliser les bénéficiaires** à l'utilisation de produits durables ET locaux.
- **Une évaluation** sur les changements de pratiques induits : LEREPS





Remise des diplômes ECOCERT en Cuisine

❑ **Xavier FORTINON**

- Président du Conseil départemental des Landes

❑ **Thierry STOEDZEL**

- Directeur Général ECOCERT France












Dispositif départemental d'accompagnement pour la labellisation ECOCERT en Cuisine





Label ECOCERT en Cuisine

Les 3 niveaux de labellisation

	 Niveau 1	 Niveau 2	 Niveau 3	
+Bio	au moins 20% de bio par an	au moins 40% de bio par an	au moins 60% de bio par an	
+Local	au moins 4 composantes bio et locales par mois	au moins 8 composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	au moins 12 composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables	
+Sain	Pas d'OGM Des menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées interdits Fruits et légumes de saison	+ 50% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + Formation des cuisiniers	+ 80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + De menus végétariens ou semi-alternatifs	
+Durable	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants Education à l'alimentation durable	+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie + Limitation des plastiques et des détergents toxiques	+ Eco-détergents + Vers le zéro plastique + Optimisation des tournées de livraison	



Remise des diplômes ECOCERT en Cuisine 2024



Collège François Mitterrand
SOUSTONS



Commune de ST LON LES MINE



Collège Jean Rostand
MONT DE MARSAN



Commune d'YCHOUX



Commune de CAUNEILLE



Commune d'YGOS ST SATURNIN



Commune de SORDE L'ABBAYE
& Commune de ST CRICQ DU GAVE



Crèche les Bibous – POUILLON
& Crèche de PEYREHORADE



Promotion 2020 à 2023



NIVEAU 1

- Collège Jean Rostand- TARTAS
- Collège Henri Emmanuelli - LABRIT
- Collège Jean Claude Sescousse
– ST VINCENT DE TYROSSE
- Collège Nelson Mandela - BISCARROSSE
- Collège René Soubaigné - MUGRON
- Collège Jacques Prévert - MIMIZAN
- Collège Pierre Blanquie
– VILLENEUVE DE MARSAN
- Commune de CASTELNAU CHALOSSE
- Commune de TERCIS LES BAINS



NIVEAU 2

- Collège Serge Barranx
– MONTFORT EN CHALOSSE
- Collège Cap de Gascogne – ST SEVER
- Commune de COMMENSACQ
- Commune d'ESCOURCE
- Commune de MOUSTEY
- Commune de PONTENX LES FORGES
- Commune de TRENSACQ
- Cuisine Centrale de MIMIZAN
- Lycée Robert Wlérick
– MONT DE MARSAN
- Restaurant scolaire de Moré
- MORCENX LA NOUVELLE



NIVEAU 3

- Commune de LÉON



Une matinée productive !

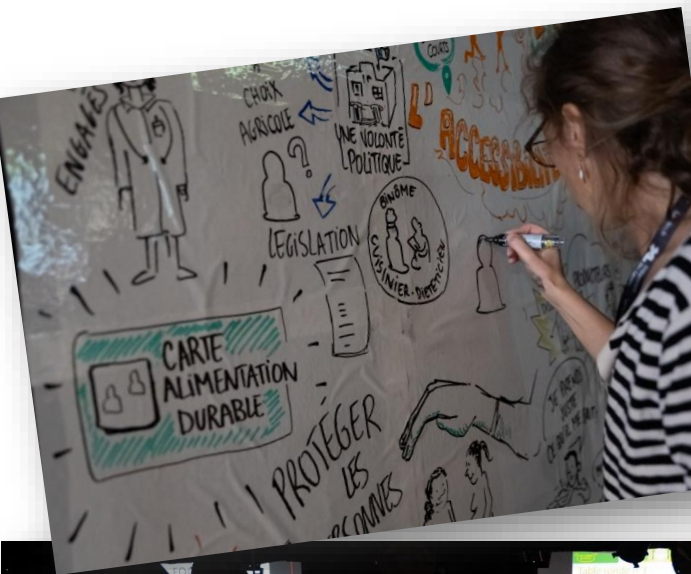


CAMILLE MESSAGER Pour le DPT 40

© CMESSEAGER/DPT40



Une matinée productive !





Buffet déjeunatoire

Le **Menu** est composé à partir des produits des maraîchers
ETAL40 et des fournisseurs locaux d'AgriLocal40

Mini-bouchées de courge rôtie et crème de brebis

...

Brochette de bœuf mariné

...

Gaufre de pomme de terre et crème de truite fumée

...

Roulé de poireaux, soubressade sur tarte fine

...

Velouté de panais

...

Mini-bouchées de chou blanc farci aux légumes et œufs

...

Croquettes de céleri rave

...

Carottes rôties au cumin et miel

...

Crème caramel

...

Mœlleux de butternut

...

Fromage blanc et coulis de fruits rouges

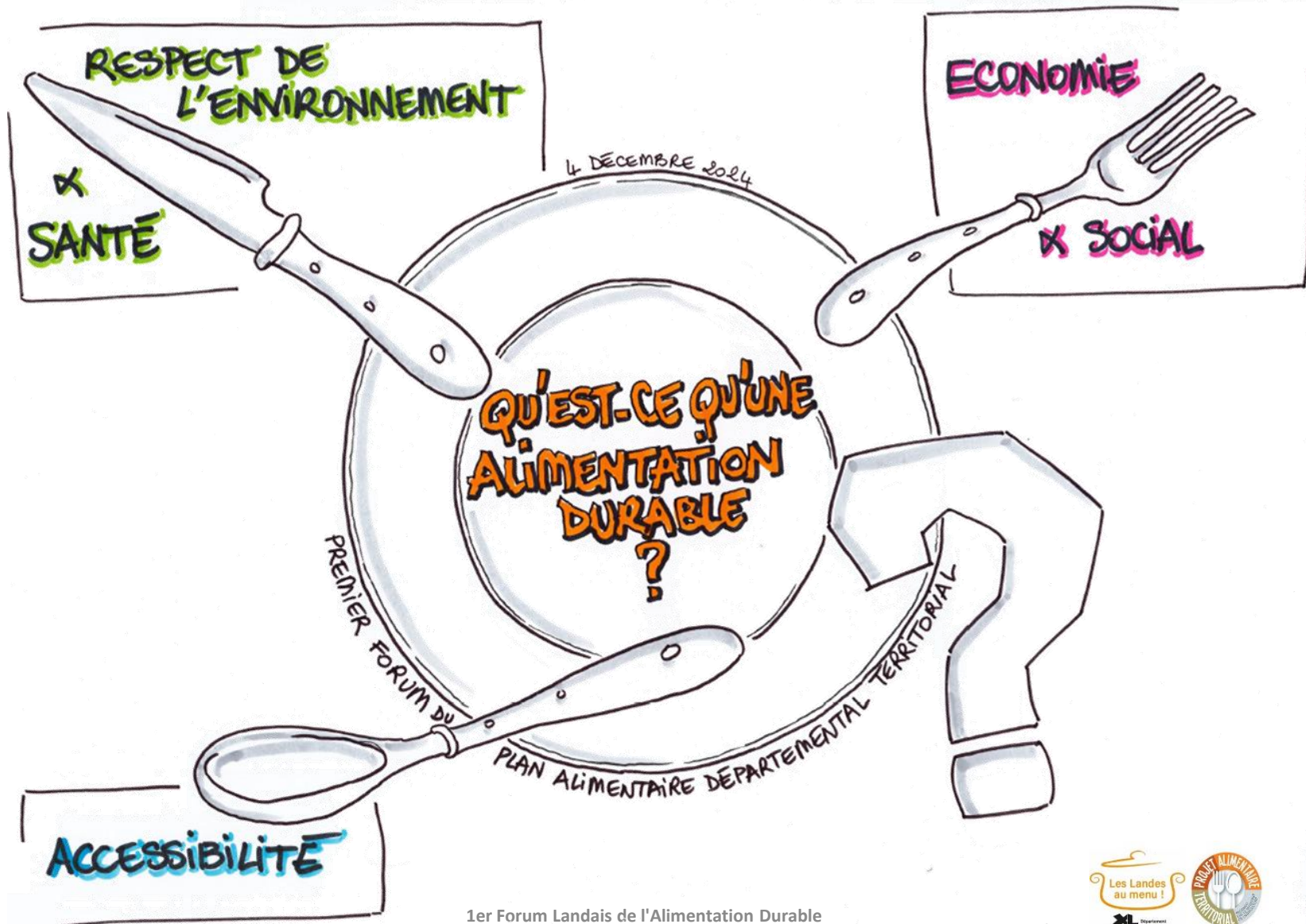
...

Pain bio





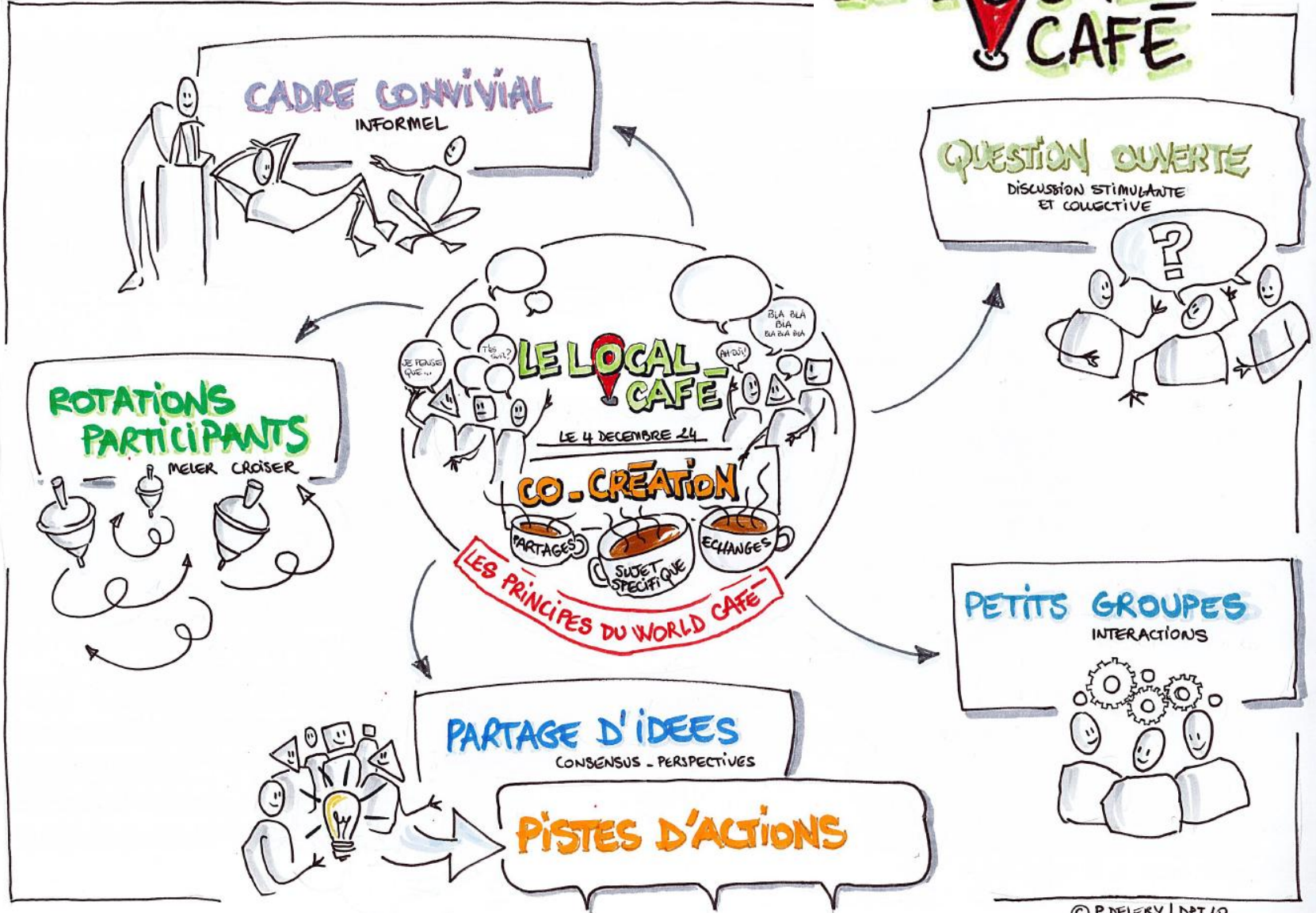
Atelier World Café





Atelier World Café

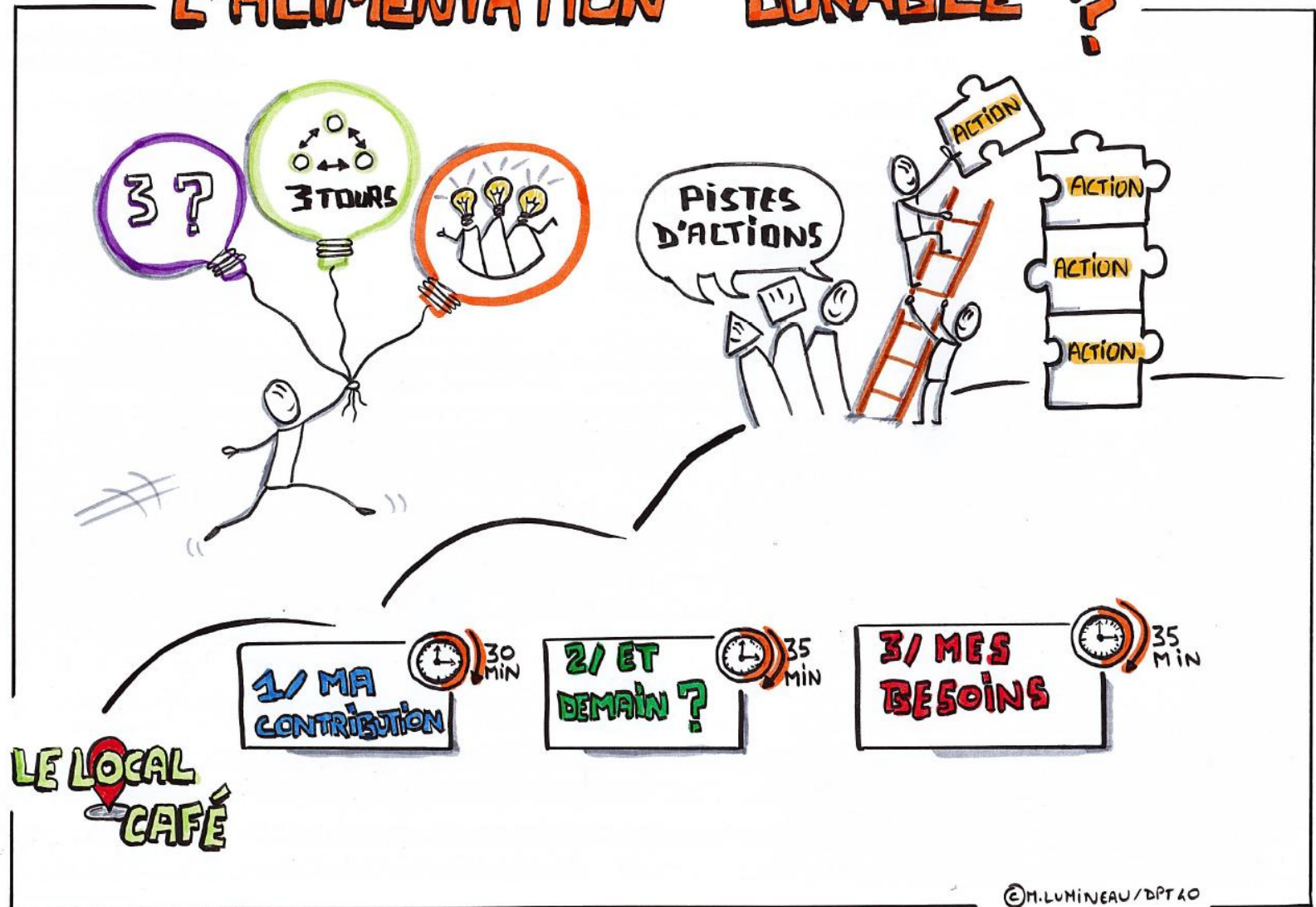
LE LOCAL CAFE





Atelier World Café

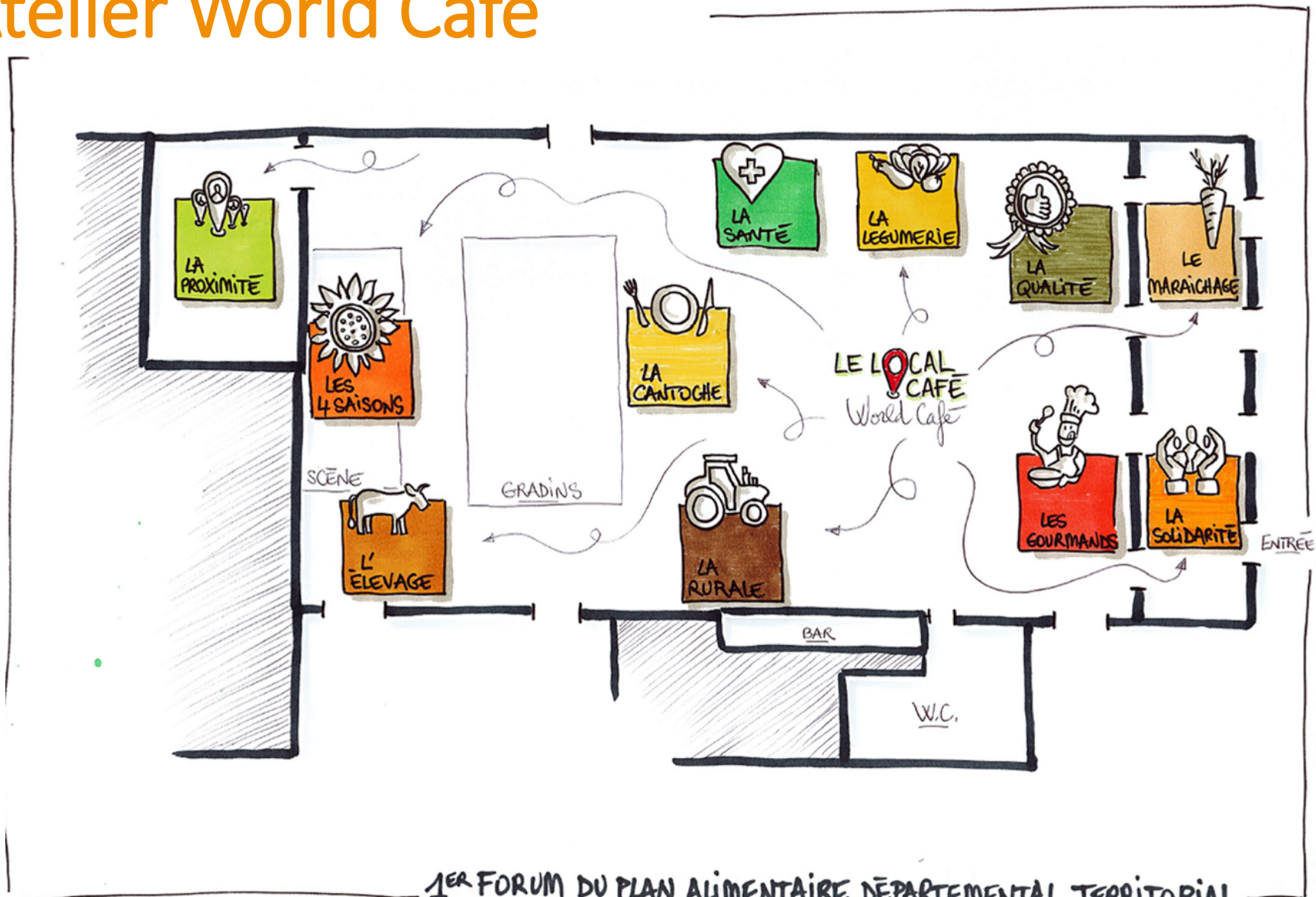
L'ALIMENTATION DURABLE ?



LE LOCAL
CAFÉ



Atelier World Café



1^{ER} FORUM DU PLAN ALIMENTAIRE DEPARTEMENTAL TERRITORIAL



Synthèse des ateliers

Thème	Actions
Lutte contre le gaspillage alimentaire	Réflexion sur la quantité des achats initiaux
	Investissement en matériel pour conserver les restes
	Campagnes de pesées des restes pour suivi et adaptation
	Commissions menus
	Adaptation de la portion au convive
	Chiffrer le coût du gaspillage
	Cantines satellites : fiche de liaison/suivi - instances de réflexion sur goût/qualité/quantité/loi EGAlim
	Pain en bout de ligne de self
	Récupération de pichets d'eau
	Mise en place de vitre de trocs alimentaire en fin de service
Sortir du cadre des recommandations du GEMRCN (obsolète aujourd'hui)	
Valorisation des biodéchets	Compostage
	Aménagement pour tri des déchets
	Réutilisation des eaux usées pour l'agriculture
	Récupération des eaux de pichet
Approvisionnement/ achat local	Utilisation d'Agrilocal pour le sourcing
	Construction des marchés publics en faveur du local
	Contractualisation pour sécurisation des débouchés
	Mise en place de Groupement de commande
Enseignement/éducation	Renforcer le rôle des éco-délégués
	Favoriser la mise en place de parcours pédagogiques en lien avec l'AD
	Intégration de la nutrition/santé dans les programmes scolaires
	Intégrer la thématique de l'alimentation dans les projets d'établissements



Synthèse des ateliers

Thème	Actions
Maîtrise du budget	Maîtrise des coûts des matières 1ères
	Diminuer le nb de composantes par repas et viser la qualité
	Déconstruire les idées reçues sur le coût de la qualité (approche coût global)
	Diminuer le temps entre la confection et la consommation pour améliorer la qualité organoleptique des denrées
	Incitations financières pour encourager les bonnes pratiques
	Matériel adapté pour baisser le cout de production : cellule de refroidissement, four cuisson basse T°C, chambres froides
Production agricole	Assurer le renouvellement des générations de producteurs
	Protection des terres agricoles
	Travailler sur le cahier des charges en circuit long
	Plus de transparence au niveau des approvisionnements si intermédiaire
	Favoriser la structuration de filières locale et notamment adaptés à la resto co en circuit court
	Ferme en régie
	Référencer / créer un annuaire des fournisseurs locaux pour être identifié et favoriser les liens
	Renforcer l'accompagnement permettant de rendre les exploitations autonomes et se détacher des financements publics (ex: sortir de la PAC)
	Accompagnement des agriculteurs sur l'évolution des pratiques agricoles notamment l'agriculture bio, préserver la ressource en eau, etc
Accessibilité pour tous	Mise en place d'une tarification sociale
	Mutualisation des achats entre structures d'aide alimentaire
	Accompagner les bénéficiaires de l'aide alimentaire à aller vers une alimentation durable et de qualité
	mise en place de la Sécurité Sociale Alimentaire
Ressources humaines	Adapter le nombre de personnel en fonction de la charge de travail pour se concentrer à produire une alimentation durable



Synthèse des ateliers

Thème	Actions
<p>Communication -sensibilisation - Réseau - créer du lien</p>	Création de nouveaux espaces de discussion (commission restauration, commission locale, atelier d'échange)
	Affichages provenance / qualité / fabrication des produits
	Accompagnement des convives - éducation à l'alimentation
	Susciter l'implication citoyenne - réseau de consommateurs
	Vulgarisation et diffusion de résultats d'études sur la santé / nutrition
	Organiser des visites d'exploitations par "typologie de public" (scolaires, élus, bénéficiaire aide alimentaire, EHPAD, agents de production, gestionnaires, etc) ou ouvertes à tous en même temps
	Ouvrir les cantines scolaires au grand public ou par "typologie de public" (agriculteurs, élus, enseignants, etc.)
	Faire venir les agriculteurs dans les établissements scolaires
	Valorisation du métier d'agriculteur pour créer des vocations
	Valorisation du métier de cuisinier - réseau de paires
	Valorisation de la complémentarité des équipes (amont-aval-interne, etc)
	Loto gourmand
	Alimentation plaisir : repas intergénérationnels
	Organisation de manifestation (ex : reconduire le Forum de l'alimentation durable, l'ouvrir aussi aux acteurs privés, au grand public)
	Sensibiliser la société civile
	Fiches recettes
Ateliers cuisines par "typologie de public" : scolaire, élus, bénéficiaires de l'aide alimentaire, etc	
Proposer des temps de partage conviviaux (fête / ateliers participatifs et créatifs/ déguster)	
Communication sur les compétences des collectivités	
Intégration de la nutrition/santé dans les programmes scolaires	
Identification et valorisation d'Ambassadeurs : élus, animateurs territoriaux, établissements engagés,	



Synthèse des ateliers

Thème	Actions
Distribution - logistique	Outils de transformation (légumerie)
	S'appuyer sur le réseau AMAP
	Outils logistiques pour un meilleur maillage du territoire
	Points de distribution ouverts en soirée pour les consommateurs
	création d'un "Rungis" local
	Multiplier les points de distribution de produits locaux et de qualité
	Favoriser une distribution/logistique au niveau départemental: production, transformation, distribution
Formation / monter en compétences Accompagner au changement	Vente directe
	Cuisiniers sur les techniques culinaires : produits frais, de saison, fait-maison, légumineuses, céréales, sous SIQO locaux, cuisson basse T°C, diversification des menus
	Cuisiniers sur les techniques de gestion: maîtrise des coûts, gestion financière, organisation, traçabilité des produits
	Du personnel accompagnant les convives
	Faire découvrir des produits nouveaux
	Techniques d'éducation au goût
	Des élus sur l'AD et sa diversité
Loi EGAlim	Favoriser la création de formations initiales et continues sur l'AD à destination des étudiants ou professionnels: cuisiniers, gestionnaires, agents de production, enseignement, etc
	Faire évoluer la commande publique en faveur de l'approvisionnement local (EGALIM)
	Atteinte des objectifs de la loi

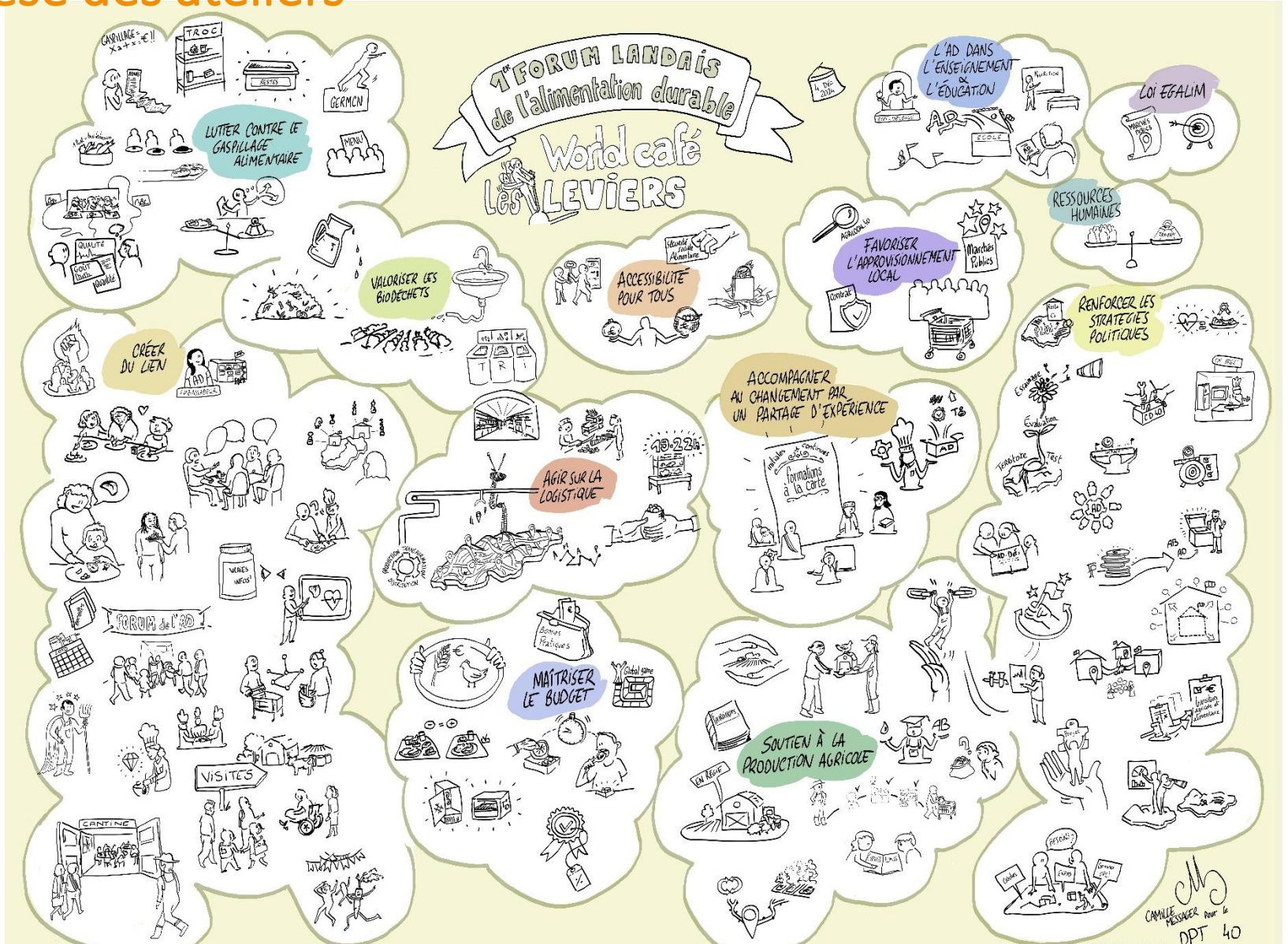


Synthèse des ateliers

Thème	Actions
<p>Avoir une stratégie politique/feuille de route portée par des élus</p>	S'emparer des outils existants et à disposition (notamment ceux du CD40)
	Définir l'Alimentation durable - langage commun
	Mise en place d'un Plan Alimentaire / politique agricole et alimentaire locale (commune, EPCI)
	Remettre des cuisines en régie
	Animation d'un réseau d'élus identifiés sur l'alimentation durable - partage de compétences intercollectivités et mutualisation
	Benchmark : s'inspirer de ce que font d'autres collectivités
	Elargir les compétences des collectivités
	Animation de territoire test puis évaluation et essaimage avec communication grand public
	Définir des objectifs concrets, mesurables et durables (ex : 100 % bio)
	Réorienter les fonds publics vers Agri Alim Durable Agro Ecologie : financement d'équipements en cantine
	Evolution des règlements du Département, ex: valorisation financière des établissements impliqués dans la transition agricole et alimentaire
	Repenser l'AD commun enjeu de sociabilisation
	Mettre en place plus de diagnostics individualisés dans un processus d'autonomisation des acteurs
	Définir la santé par le bien manger
	Faciliter la réalisation de projet sur la thématique AD - soutenir les initiatives
	Financer le changement (RH, investissement matériel)
	Mesure l'impact des actions engagées sur le long terme
Stratégie foncière (PLUi) pour conserver une agriculture qui répond au besoin de la resto Co	
Planification des besoins alimentaires dans le cadre de projets de création de structures (crèches, EHPAD, ...)	



Synthèse des ateliers



Camille PÉSSIER pour le DPT 40

Une après-midi productive !






Contacts

Sabine DAUGA

→ Chargée de mission

→ Pôle Agriculture et Forêt – CD40


 06 37 78 67 03


 sabine.dauga@landes.fr

Magali LUMINEAU

→ Chargée de mission

→ Pôle Agriculture et Forêt – CD40

 06 45 12 44 81

 magali.lumineau@landes.fr

leslandesaumenu.fr

reportage du Forum

captation du forum