

CONTACTS

Agrilocal40 et Certification Ecocert

Pôle Agriculture et Forêt

Magali Lumineau

magali.lumineau@landes.fr



ETAL40 et Circuits courts

Pôle Agriculture et Forêt

Sabine Dauga

sabine.dauga@landes.fr



L'écoTribu, Mon collègue passe au vert

Direction de l'Environnement

Caroline Salle

caroline.salle@landes.fr



Collèges XL

Direction l'Éducation, de la Jeunesse et des Sports

Maxime Léveillé

maxime.leveille@landes.fr

Département des Landes

23 rue Victor Hugo

40025 Mont-de-Marsan cedex

Tél. : 05 58 05 40 40



leslandesaumenu.fr

Les Landes, le Département XL

Les Landes au menu !

Le plan alimentaire
territorial



© Shutterstock - Dpt40 - Imp. : 06/22



Les Landes
au menu !

XL
Département
des Landes

À travers son **Projet Alimentaire Territorial** « **Les Landes au menu !** », le Département des Landes traite l'alimentation dans sa globalité en apportant une réponse à la demande des consommateurs tout en structurant les filières agricoles locales.

« LES LANDES AU MENU ! »

c'est une boîte à outils partenariale au service de la restauration collective publique, soit près de 480 établissements, 56 200 usagers pour 12,8 millions repas chaque année.

> AGRILocal40

Plateforme de mise en relation entre les fournisseurs locaux (producteurs, entreprises et artisans) et les acheteurs de restauration collective dans le respect des règles de la commande publique.

> ETAL40

Dispositif d'accompagnement d'une durée de 3 ans maximum, prioritairement à destination de futurs exploitants agricoles pour une activité de maraîchage.

> ECOTribu, Mon collège passe au vert

Plan de prévention et de gestion des déchets avec un volet sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. Réalisation d'un état des lieux de la gestion des déchets et du fonctionnement du restaurant scolaire, propositions d'actions et accompagnement dans leur mise en œuvre.

> Certification ECOCERT DES CUISINES COLLECTIVES

La labellisation « Ecocert En Cuisine » récompense les établissements de restauration collective qui introduisent des produits bio, locaux et sains dans l'alimentation de leurs élèves. Entrent notamment en compte l'utilisation de produits biologiques et locaux dans les menus, la qualité des repas servis (saisonnalité des produits, cuisine faite maison, ...), la gestion écologique des sites (lutte contre le gaspillage alimentaire, utilisation d'éco détergents...) et la communication auprès des convives. 10 établissements labellisés à ce jour et 5 en cours de labellisation.

> CIRCUITCOURT.LANDES.FR

Un site pour trouver les produits de qualité et de saison près de chez soi.

« LES LANDES AU MENU ! »

Objectif : une restauration collective exemplaire



parrainé par
le Chef étoilé
**MICHEL
GUÉRARD**

A travers son **PLAN ALIMENTAIRE** départemental territorial

« **LES LANDES AU MENU !** »

le Département des Landes aborde **L'ALIMENTATION DANS SA GLOBALITÉ**.

> Pour apporter une réponse à la demande des consommateurs

tout en structurant **LES FILIÈRES AGRICOLES LOCALES**.

> Pour relever le défi de l'accès à une **ALIMENTATION LOCALE**

de **QUALITÉ** en valorisant le **PATRIMOINE CULINAIRE LANDAIS !**

12,8 MILLIONS DE REPAS ANNUELS DANS PRÈS DE 480 ÉTABLISSEMENTS

> AGRILocal40

Plateforme Web pour les producteurs, fournisseurs locaux et acheteurs de la restauration collective



> ECOTribu

Mon collège passe au vert !
Agriculture, trier, réduire



> ETAL40

Tester son projet agricole de maraîchage à Hagèsq et Mimizan



> ECOCERT EN CUISINE

Une certification pour récompenser l'utilisation de produits bio et locaux



> CIRCUITCOURT.LANDES.FR

Trouver les produits de qualité et de saison près de chez soi

> COLLÈGES XL

Création d'une Unité restauration pour renforcer l'accompagnement des collèges : équilibre des menus, organisation du service, bonnes pratiques en matière d'achats durables, locaux et/ou issus de l'agriculture biologique, ateliers culinaires, échanges entre Responsables de production.

> L'ÉDUCATION ET LA SENSIBILISATION à une alimentation durable

Lancement d'un Appel à projets « Collèges XL » plaçant les élèves au cœur d'approches collectives et citoyennes liées à la connaissance des enjeux de qualité et d'accessibilité de la restauration scolaire, de développement durable et d'appropriation des messages de santé publique.