

Plan Alimentaire Territorial du Département



Depuis 2015, le Conseil départemental des Landes est fortement engagé dans l'accès à une alimentation de qualité et de proximité pour tous, notamment à travers son Plan Alimentaire Territorial « Les Landes au menu ! » labellisé PAT niveau 2 en 2024.

Qu'est-ce qu'un PAT ?

Les Projets Alimentaires Territoriaux dits « PAT » ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts et les produits locaux dans les cantines.

Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture qui encourage leur développement depuis 2014, ils sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens etc.).

Les Landes
au menu !



L'agriculture landaise en un coup d'œil

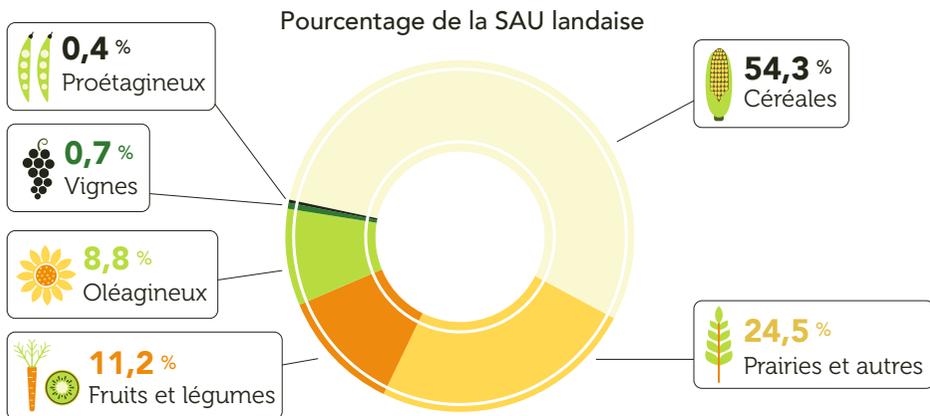
4460 exploitations et
7000 emplois à temps plein

23 % de terres agricoles (SAU* : 210515 ha)
*Surface Agricole Utile

7,2 % des surfaces agricoles sont Bio

Source : Agreste 2020

ALORS ON PRODUIT QUOI ?



Source : Agreste 2020

Pourcentage du volume de viande en TEC*



Source : Agreste 2020

*Tonne équivalent carcasse

NOS POINTS FORTS

8 Signes d'identification, de la qualité et de l'origine (le Département des Landes est Champion de France des filières SIQO*), tous accompagnés par le Département des Landes.

Qualité LANDES.com



- Canard Fermier des Landes • Bœuf de Chalosse
- Volailles Fermières des Landes • Kiwi de l'Adour • Asperge des Sables des Landes
- Flocc de Gascogne • Armagnac • Tursan

Le Département des Landes participe à l'évolution des exploitations agricoles et au maintien du dynamisme agricole en finançant les associations, les structures et les organisations professionnelles agricoles.

*Signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine

NOS DÉFIS

- La solidarité envers la ferme landaise,
- L'accompagnement dans la transition agroécologique des exploitations,
- L'accès à une alimentation saine, durable et de qualité pour tous.



Le saviez-vous ?

- Les Landes sont le **1^{er} producteur national** d'asperges, de carottes, de canards gras et de maïs doux,
- Les Landes sont le **3^e producteur national** de haricots verts.

La restauration collective publique landaise en un coup d'œil

12,8M

de repas/an

480

établissements de restauration collective publique

46

cantines labellisées « Ecocert en Cuisine » (dont 11 collèges)

128

acheteurs inscrits sur Agrilocal40



45 %

Restauration en EHPAD/Hôpitaux

55 %

Restauration scolaire

Source : diagnostic départemental 2020

QUI SONT LES FOURNISSEURS ?

166 producteurs et **75** entreprises locales vendent à la restauration collective publique.

Source : Agrilocal40 – Webgerest - 2023/2024

QUELLE PART D'ALIMENTATION LOCALE ?

(zoom sur un échantillon de 128 établissements)

+ de **2M€** d'achat

et **484 T** de produits alimentaires (depuis 2017)

40% de produits locaux

dont **24%** de produits Bio locaux (en 2023)



NOS POINTS FORTS

- Une dynamique existante et la volonté de poursuivre son développement,
- Des cantines volontaires sur le territoire,
- Une offre agricole diversifiée grandissante,
- Une 1^{re} transformation et une logistique qui s'organisent,
- Des maraîchers Bio soutenus dans leur installation pour fournir une assiette équilibrée,
- La prise de conscience des consommateurs landais concernant l'alimentation de qualité et locale.

NOS DÉFIS

- Des attendus EGALIM à conforter pour la restauration collective publique landaise,
- L'accessibilité à des produits de qualité pour tous,
- Une offre à étoffer, notamment les légumineuses,
- La filière viande à accompagner pour valoriser la bête entière auprès de la restauration collective,
- Une sensibilisation des cuisiniers et des consommateurs à accentuer sur la saisonnalité des produits, l'équilibre nutritionnel et les menus végétariens.



Notre PAT

« Les Landes au menu ! »

NOTRE AMBITION

- Une alimentation de qualité et locale pour tous

NOS VALEURS

- Ecoute des acteurs des territoires,
- Partage des actions, de la communication et de la sensibilisation,
- Solidarité et accessibilité pour tous à une alimentation de qualité, saine et durable,
- Soutien et accompagnement des acteurs de la restauration collective publique.

NOTRE MÉTHODE

- Le collectif de travail, au profit d'un projet transformateur pour notre territoire



Les temps forts du PAT

2015

- Lancement d'**Agrilocal40** dans le département pour toute la restauration collective

2018

- Démarrage des **Espaces Tests Agricoles Landais (ETAL40)**

2016

- Lancement d'« **Ecotribu, mon collègue passe au vert** » : programme de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges

2019

- **Diagnostic des besoins** de la restauration collective publique et de l'offre agricole

2020

- Lancement de l'accompagnement technique et financier du label « **Ecocert en Cuisine** »
- Mise en place d'une « **Unité spécifique Restauration** » d'accompagnement des collèges
- Mise à disposition de **logiciels de gestion** pour la restauration collective

2022

- **Labellisation PAT émergent** par le ministère de l'Agriculture de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt
- Lancement d'un **programme de lutte contre le gaspillage alimentaire** accessible à toutes les cantines publiques

2023

- Mise en place de la **SCIC « Terroirs des Landes »** : légumerie départementale d'amorçage – Entreprise adaptée

2024

- Obtention du label **PAT niveau 2**
- **1^{er} Forum landais** de l'alimentation durable

« Les Landes au menu » : place à l'action

4 axes

1 FAVORISER UNE PRODUCTION DE QUALITÉ ET LOCALE

- **Espaces Tests Agricoles Landais**
4 maraîchers installés en Bio dans les Landes,
1 promotion de 5 bénéficiaires en cours.



LES PRODUCTEURS EN UN CLIC
AGRICAL40

2 ÉDUCER ET SENSIBILISER

> Les collèges

Plan de lutte contre le gaspillage alimentaire

- «**Ecotribu, mon collège passe au vert**» dans 34 collèges publics landais
- Opération «**100% local zéro Gaspi**» : visite d'exploitations agricoles, un repas 100% local et pesée de déchets à l'issue de l'opération. Résultat : 62 g par convives (moyenne nationale : 120 g).

Réduction des consommations d'eau et d'énergie

- Accompagnement pendant 2 ans d'un groupe pilote de 5 collèges.
L'intégralité des collèges landais publics et autonomes bénéficieront de ce programme à compter de 2025.

> Les autres acteurs de la restauration collective

- **Dispositif de formation et outil d'autoévaluation du taux de gaspillage alimentaire** : 88 établissements formés, soit près de 275 personnes.



3

FAVORISER L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ POUR TOUS

- Plateforme **Agrilocal40** : plus de 400 adhérents (acheteurs publics et fournisseurs locaux)
- **Logiciels de gestion de la stratégie alimentaire** (achats et suivi du gaspillage alimentaire) interfacés avec Agrilocal40 et ma-cantine.gouv.fr : Webgerest pour les collèges et Stratégie alimentaire pour les autres établissements
- Accompagnement par la formation technique pour la labellisation **Ecocert en Cuisine** : 31 établissements qui représentent **46 cantines** (crèches, collèges, écoles, EHPAD, lycée : soit 1 535 500 repas/an)
- Création d'une légumerie et plateforme logistique départementale solidaire «**Terroirs des Landes**» qui emploie 10 salariés dont 6 avec la reconnaissance de travailleur handicapé pour couvrir les besoins de la restauration collective.

4

FÉDÉRER LES ACTEURS DU TERRITOIRE

- **Forum landais de l'alimentation durable** (1 fois tous les 2 ans)
- Création d'un **comité InterPAT** fédérant les territoires déjà porteurs de PAT et/ou Démarches alimentaires, ou souhaitant s'engager dans cette voie.

FORUM LANDAIS
ALIMENTATION DURABLE

Quels enjeux pour demain ?

- Renforcer les liens entre les champs de l'alimentation, du social, de la santé et de l'agriculture,
- Continuer à accompagner les initiatives locales,
- Relever les défis environnementaux en protégeant la santé des populations et des milieux,
- Favoriser les relations entre les partenaires de l'agriculture et de l'alimentation.

Département des Landes

Pôle Agriculture et Forêt

23 rue Victor-Hugo

40025 Mont-de-Marsan

Tél. : 05 58 05 40 40 (poste 8601)

Mél : agriculture@landes.fr

leslandesaumenu.fr