

## 3.5 – Accélérer la transition vers une alimentation plus durable

FICHE-ACTION  
**26**

### DÉVELOPPER UN SYSTÈME ALIMENTAIRE LOCAL DE QUALITÉ

#### *Ambition*

##### Objectifs stratégiques

Réduire l'impact carbone lié à l'alimentation.

Diminuer la vulnérabilité et la dépendance aux matières premières importées en relocalisant la production et la consommation alimentaire.

Préserver la ressource en eau, les sols et les paysages.

Agir sur la santé des habitants en donnant accès au plus grand nombre à une alimentation de qualité.

##### Objectifs opérationnels

Maintenir le taux de 66% de produits bio dans la restauration scolaire ainsi que leur accessibilité.

Augmenter la part de produits locaux dans les produits bio ou de qualité à 60% d'ici à 2026 et à 75% d'ici à 2030 dans la restauration scolaire.

Passer à 2 repas végétariens hebdomadaires dans la restauration scolaire dès 2026.

Réduire le gaspillage alimentaire.

Augmenter l'autoproduction alimentaire (jardins et vergers privés, jardins et vergers partagés sur l'espace public).

Maintenir et développer les activités maraîchères sur la ville et préserver les espaces agricoles.

Déployer massivement les composteurs collectifs.

#### » Contribution DE L'ACTION AUX OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



# Pilotage

## PILOTE DE L'ACTION

Direction du Paysage,  
de la Biodiversité et  
des Transitions

## PARTENAIRES INTERNES

Services concernés

## PARTENAIRES EXTERNES

CCAS, CAPB, Bil Ta Garbi,  
CBE du Seignanx,  
SCIC LégumePro,  
Office du Commerce  
et de l'Artisanat,  
Office du Tourisme, etc.

# Éléments DE CONTEXTE

Le Pays basque demeure un territoire agricole, constitué de nombreuses exploitations familiales, au sein duquel la chambre d'agriculture alternative Euskal Herriko Laborantza Ganbara (EHLG) contribue au développement d'une agriculture paysanne et durable ainsi qu'à la préservation du patrimoine rural et paysan. Le Pays basque a une très faible capacité d'approvisionnement pour les fruits, les légumes ou encore les céréales. La production de fruits et légumes est par exemple 16 fois inférieure à la consommation potentielle. L'autonomie de l'aire urbaine de Bayonne est de 1,9% en céréales, 1,1% en fruits, 3,1% en légumes. Même pour les produits dont la capacité d'approvisionnement théorique est importante (> 40-50%, pour la viande bovine, les produits laitiers, le poisson), le degré d'autonomie alimentaire reste assez faible, en raison de l'organisation des filières à l'échelle nationale, voire internationale. Ceci étant, en envisageant un approvisionnement de proximité hors du Pays Basque (département Pyrénées-Atlantiques, Landes ou encore Pays basque sud), il serait possible d'améliorer cette capacité d'approvisionnement. L'enjeu est donc d'améliorer le lien de la fourche à la fourchette, des producteurs aux consommateurs et de la capacité à produire (y compris en autoproduction) et rééquilibrer les productions pour améliorer la capacité du territoire à nourrir ses habitants.

Au Pays Basque, les dépenses alimentaires se concentrent à hauteur de 62% dans les grandes et moyennes surfaces. Comme dans l'ensemble de l'Hexagone, les ménages basques ont profondément modifié leur panier alimentaire. Ils y consacrent actuellement

environ 20% de leur budget contre 40% en 1960. Actuellement, la part du local dans la totalité des produits agricoles consommés (bruts, élaborés, transformés ou cuisinés) par les habitants du territoire, reste marginale.

Territoire reconnu « bio-engagé », la Ville de Bayonne dépasse aujourd'hui l'obligation réglementaire fixée par la loi Egalim depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022 portant à 50% la part de produits durables dans la restauration collective. La collectivité doit aujourd'hui maintenir ses performances et poursuivre le travail partenarial entamé pour consolider à la fois l'offre (avec les producteurs partenaires) et la demande (auprès des familles et usagers de la restauration collective) de produits alimentaires locaux et durables.

Au côté de la collectivité, les acteurs privés, du producteur au citoyen-consommateur, ont un rôle-clé à jouer pour la transition agro-alimentaire. Le consommateur, en modifiant ses comportements alimentaires et ses pratiques d'achat ; le producteur, en développant des modes de production plus responsables. C'est l'ensemble du système agro-alimentaire qu'il convient de transformer.

<sup>2</sup> Le « degré d'autonomie alimentaire » est évalué à travers la part en % de la production agricole locale (exprimée en euros) dans la totalité des produits agricoles incorporés dans les différents produits alimentaires consommés localement sur une année.

# Articulation AVEC LES DOCUMENTS SUPRA-COMMUNAUX

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la Communauté d'Agglomération Pays Basque fixe les objectifs suivants :

- Objectif 1 : Améliorer la connaissance des mutations des comportements alimentaires et des pratiques d'achat pour mieux anticiper, influencer sur ces comportements et rapprocher producteurs et consommateurs
- Objectif 4 : Regrouper la commande publique et l'adapter aux capacités de réponse locale pour renforcer l'approvisionnement local dans les services de restauration collective et structurer les filières
- Objectif 5 : Intégrer l'alimentation dans un projet global de santé / environnement pour renforcer l'adoption de comportements alimentaires favorables à la santé et à la pratique de l'activité physique et sportive.

À travers son PAT, la CAPB entend accompagner les agriculteurs dans leur démarche de transition, par exemple avec des appels à projets innovation autour de 3 thématiques : fermes innovantes et pratiques agroécologiques, nouveaux produits, circuits courts. La CAPB porte également une étude d'opportunité pour une plateforme logistique dédiée aux circuits courts.

Le principe de mise en œuvre du PAT en articulation avec le Plan Climat est inscrit dans ce dernier (Action 5.1 du PCAET).

## Descriptif DE L'ACTION

### 1 — Poursuivre la démarche engagée autour de l'alimentation durable en restauration collective

#### • Pour les scolaires

Bayonne atteint de bons résultats en matière d'approvisionnement bio et local pour sa restauration scolaire avec 66% de produits bio servis dans les écoles en valeur financière, et dont 52% sont locaux. L'objectif est désormais de maintenir et d'améliorer ce niveau de qualité, tout en restant accessible financièrement aux familles. La Ville agira sur les pistes suivantes, en poursuivant sa coopération avec ses partenaires :

- Maintenir la part de produits alimentaires bio en valeur financière
- Augmenter la part du local dans les produits bio
- Servir 2 repas végétariens hebdomadaires à partir de 2026
- Augmenter la part du fait maison lors des repas végétariens
- Poursuivre la diversification des produits proposés et les apports en protéines végétales.

Par ailleurs, la Ville s'engage à substituer les barquettes plastiques par des barquettes réutilisables (ou à défaut compostables) dans la restauration scolaire au plus tard en 2025.

*Lien avec la Fiche Action 4 Réduire les consommations de biens et matériaux de la Ville et mieux les valoriser.*

#### • Pour les seniors

La Ville souhaite faire progresser la part de produits frais, locaux et du fait maison réalisés dans la cuisine mutualisée pour les seniors en établissement (420 repas/jour environ).

### • Pour les publics fragiles

De même que pour les seniors, l'approvisionnement en produits frais et locaux sera développé pour la distribution alimentaire et l'épicerie socio-éducative. Des ateliers cuisine pour faire des conserves seront proposés.

### • Pour les agents municipaux

Les agents seront informés et sensibilisés aux enjeux d'une alimentation durable. Les repas servis au Centre Technique Municipal sont les mêmes que dans les écoles, avec des objectifs identiques : des produits de qualité qui restent accessibles financièrement.

### • Lors des occasions diverses

L'ensemble des buffets et repas organisés par la Ville ou par ses partenaires lors de diverses occasions (réceptions, repas des fêtes, de fin d'année, etc) devront être en adéquation avec les objectifs énoncés ci-avant et intégrer des enjeux de qualité, de local et de diversification alimentaire.

*Lien avec la Fiche Action 27 Réduire l'impact des événements bayonnais en matière de transition écologique et solidaire.*

### • Soutien au développement des outils de transformation

Afin d'agir sur la transformation du système alimentaire, la Ville continuera à soutenir la mise en place des outils de transformation nécessaires. Ainsi, la SCIC LégumePro s'implantera sur Bayonne. La légumerie sera agrandie, et s'y adosseront une conserverie et un espace de surgélation afin d'absorber le surplus de production des maraîchers pour le proposer dans la restauration scolaire en période creuse. Il s'agit d'un vrai outil de développement territorial en matière d'alimentation durable pour le Pays Basque, qui contribue activement à la structuration des filières locales et durables.

### • Lutte contre le gaspillage alimentaire

Réduire le gaspillage alimentaire est une priorité. La Ville souhaite réaliser à cet effet, en lien avec Bil Ta Garbi, des diagnostics dans les écoles afin d'identifier et mettre en place les actions nécessaires pour réduire la quantité des aliments jetés.

Il conviendra d'étendre la lutte contre le gaspillage alimentaire à tous les niveaux d'action de la Ville. Des expériences déjà mises en place par le CCAS, la MVC Bayonne Centre-Ville, l'Espace Socio-Culturel Municipal, telles que des ateliers cuisine anti-gaspillage (réalisation de conserves) ou avec un chef cuisinier, le partage des savoirs et des savoir-faire... pourront être reproduits à une autre échelle pour toucher un plus large public (étudiants, Générations Juniors et Générations Seniors, jours de marché...).

*Lien avec la Fiche Action 25 Accompagner les changements de modes de vie et de consommation.*

## 2 — Accompagner le changement des habitudes alimentaires vers un « mieux manger » et « mieux produire »

Favoriser une alimentation locale, durable et de qualité nécessite d'actionner un second levier, en plus du développement local des circuits de qualité. Il s'agit du changement des habitudes alimentaires.

## • Dans le cadre de la restauration scolaire

Le rôle de la restauration scolaire comme levier pour fonder une transformation en profondeur des pratiques de consommation est essentiel et doit être nécessairement accompagné d'un projet pédagogique.

Les objectifs du projet pédagogique bayonnais sont définis en lien étroit avec le Comité du Bassin d'Emploi (CBE) du Seignanx et les SCIC Eole et Légume Pro, en fonction de trois catégories de public :

- les convives (scolaires, portage à domicile)

Objectif : les informer sur les enjeux d'une alimentation relocalisée et durable

- les acteurs du circuit de production et de consommation des produits locaux (acteurs éducatifs, élus, agents de cantines...)

Objectif : accompagner et faciliter l'intégration de produits locaux en restauration collective

- les consommateurs et citoyens (parents, associations, grand public...),

Objectif : favoriser un changement de comportements pour renforcer un « mieux manger », « mieux produire ».

Pour assurer l'amélioration continue de l'alimentation des écoliers, il est essentiel que l'ensemble de la chaîne de l'amont à l'aval soit formé et mobilisé.

En complément des différents temps de formation des personnels municipaux et de la sensibilisation des enfants (rencontre producteurs-enfants, repas 100% bio une fois par période, visite à la ferme, etc), la Ville envisage de renforcer l'accompagnement des agents de cantine et animateurs municipaux qui travaillent aux côtés des écoliers pour lever certains freins et mieux assurer la continuité de la démarche jusqu'à l'enfant au quotidien (« passer les plats et les messages »).

Ceci permettra notamment de réduire le gaspillage alimentaire et outillera davantage les agents pour le changement des habitudes alimentaires (produits locaux, menus végétariens faits maison...), parfois véritables défis en termes d'éducation alimentaire.

## • À destination du grand public

Il s'agit de déployer un programme « grand public » d'éducation à l'alimentation. L'accompagnement du changement des habitudes alimentaires peut prendre différentes formes :

- Sensibiliser aux enjeux de l'alimentation durable (produits bio, locaux, de saison, alimentation faible en carbone) : mise en valeur des produits bio et locaux lors de la création d'événements ou de marchés, valorisation dans les halles et les marchés des produits locaux et de saison (indication visible ?).

- Inciter à la production citoyenne et sensibiliser à cuisiner durablement : proposition de fiches recettes avec les produits de saison, information des consommateurs du bilan carbone des produits « non locaux » et sensibilisation à une alimentation moins carbonée, meilleure pour le climat, mise en place des ateliers de cuisine « produits locaux et de saison » ainsi que des recettes à base de protéines végétales autour ou dans les Halles, avec des chefs bayonnais.

- Favoriser la transmission des savoirs par la création d'un réseau de jardiniers : la pérennisation des jardins partagés passe par la nécessité de former les jardiniers à l'agroécologie, à favoriser la transmission des savoirs, l'entraide, et la mutualisation de matériel nécessaire au jardinage, l'échange de plants, etc. Des ateliers de cuisine grand public, avec des chefs, pour (re)initier à la cuisine avec des produits locaux, de saison, etc pourront être organisés.

Lien avec la fiche action 25 Accompagner les changements de modes de vie et de consommation

- Massifier le système de compostage collectif dans la ville et faire des déchets verts une ressource pour les sols : à travers l'utilisation du compost mais également à travers le broyat issu des déchets verts privés. En effet, en plus de réduire les apports en déchetteries, le compost et le broyat permettent d'enrichir les sols. Il serait intéressant de faciliter l'accès aux broyeur de végétaux pour les particuliers.

### 3 — Définir et mettre en place un Plan « Ville Nourricière » pour reconnecter les habitants à la terre et à ses produits

Différentes pistes sont envisagées:

- Créer des espaces nourriciers (vergers, paysages comestibles, jardins partagés et familiaux, ferme urbaine...) sur l'espace public.
- Inciter les acteurs privés à créer des espaces nourriciers sur leurs parcelles.
- Conforter les productions agricoles existantes.
- Identifier les opportunités foncières pour installer de nouveaux agriculteurs et favoriser la diversification des productions.
- Soutenir les projets agro-alimentaires émanant d'initiatives citoyennes et collectives
- Soutenir les projets qui facilitent l'accès à des produits bio et locaux : Drive fermier, marchés de quartier, supermarché coopératif Otsokop, AMAP, magasin de producteurs...
- Déployer des actions de sensibilisation et d'accompagnement des habitants vers une alimentation saine, locale et durable : cartographie des producteurs, rubrique "Je mange local" dans le magazine communal, valorisation des produits locaux/bio lors des événements, organisation d'ateliers cuisine avec des chefs bayonnais, organisation d'échanges de plants et de cours de potager permacole.

#### Coûts €

La mise en œuvre de cette action est réalisée à budget constant.

#### Indicateurs

##### DE RÉALISATION :

- Taux de produits bios / locaux / fait-maison dans la restauration scolaire
- Part des produits locaux dans les produits bio en valeur financière dans la restauration scolaire
- Nombre de repas végétariens hebdomadaires.
- Nombre d'événements de lutte contre le gaspillage organisés.
- Nombre de composteurs installés

##### D'IMPACT :

- Poids des déchets alimentaires dans la restauration collective
- Nombre d'exploitations agricoles sur le territoire communal
- Surface d'espaces publics nourriciers (jardins partagés et familiaux, vergers) sur le territoire communal