

Le projet de la Communauté d'agglomération Pays basque, fondée en janvier 2017, a été retenu par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation dans le cadre du Programme national pour l'alimentation (PNA). Sa feuille de route, tournée vers le bien manger, l'écoresponsabilité et l'antigaspiillage en restauration collective, a séduit les experts. **Par Anthony Denay**



photos DR

Pour une alimentation saine et durable au Pays basque



Parc des expositions de la Porte de Versailles, 26 février 2019. Comme chaque année à la même époque, le Salon de l'agriculture bat son plein. Moins médiatique que les traditionnelles visites d'élus politiques, une cérémonie organisée par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation récompense les 31 lauréats retenus suite à l'appel à projets 2018-2019 du PNA.

Accompagnement et sensibilisation

Parmi eux, la Communauté d'agglomération Pays basque (CAPB) a toutes les raisons d'être fière de sa performance. Créé en janvier 2017, cet Établissement public de coopération intercommunale (EPCI) s'est démarqué par son engagement 24 mois plus tard. « Nous sommes nés de la fusion de 10 anciennes intercommunalités », indique Stéphanie Hiriarte, chargée de mission Alimentation durable pour la CAPB. « Nous couvrons 158 communes et 310 000 habitants, ce qui fait de nous le 2^e bassin d'agglomération le plus important de la région Nouvelle-Aquitaine, après Bordeaux Métropole. » À l'échelle nationale, le Président de la République Emmanuel Macron a convoqué les États généraux de l'alimentation en juillet 2017, qui ont abouti à la promulgation de la loi Egalim le 30 octobre 2018.

La France est en train de prendre un virage inédit en ce qui concerne sa philosophie alimentaire, avec la promotion d'une alimentation saine, sûre et durable pour tous, un respect environnemental des produits, une plus grande considération des producteurs. Au Pays basque, au sein de la nouvelle commu-

mentaire, appelée *Promotion et Soutien d'une alimentation saine et durable pour tous*, poursuit Stéphanie Hiriarte. « C'est comme ça qu'est né le *Projet alimentaire territorial/PAT*, qui n'est autre que la définition d'une stratégie alimentaire en lien avec l'agriculture et la mise en place d'actions. » Ce projet se

« La restauration collective a un côté très opérationnel, avec des actions concrètes »

nauté d'agglomération, la mise au diapason ne s'est pas fait attendre. « À la fin de l'année 2018, un vote au niveau communautaire a abouti au fait que les élus se sont saisis d'une compétence particulière dans le domaine ali-

mentaire, appelée *Promotion et Soutien d'une alimentation saine et durable pour tous*, poursuit Stéphanie Hiriarte. « C'est comme ça qu'est né le *Projet alimentaire territorial/PAT*, qui n'est autre que la définition d'une stratégie alimentaire en lien avec l'agriculture et la mise en place d'actions. » Ce projet se décline en plusieurs axes : mise en place d'une instance réunissant l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire (du producteur au consommateur), accompagnement des communes dans leurs démarches en restauration collective ou encore sensibilisation du grand public au bien et au mieux manger. Un diagnostic agricole et alimentaire a été effectué sur le territoire, avant la définition d'une stratégie claire et d'actions à mettre en œuvre pour y répondre. Le projet qui découlera de ce diagnostic sera soumis au vote des élus fin 2019.

Harmonisation des actions des communes

« La restauration collective a un côté très opérationnel, tangible, avec des actions concrètes que l'on a d'ailleurs mises en avant lors de l'envoi de notre candidature pour le PNA » (voir encadré), affirme la chargée de



L'info en +

Avant d'être désignée parmi les 31 lauréats par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, la Communauté d'agglomération Pays basque a déposé un dossier à la Direction régionale de l'agriculture et de la forêt (DRAF) Nouvelle-Aquitaine, avant que le dossier ne soit transmis au ministère par un comité d'experts. C'est la marche à suivre. Si vous souhaitez présenter votre candidature dans les années à venir, il faudra d'abord passer par votre DRAF avant de faire éventuellement partie des heureux lauréats. Cette année, seuls 76 dossiers ont passé l'étape de la DRAF pour atterrir sur le bureau du ministère, sur 244 déposés à l'échelon régional.

mission. Cette dernière relève quelques problématiques majeures : Comment travailler la question du gaspillage alimentaire dans les cantines ? Comment sensibiliser les enfants à une alimentation durable ? Comment utiliser plus de produits bio et locaux ? Les communes volontaires de la CAPB, que leurs écoles fassent appel à un prestataire extérieur pour les repas ou qu'elles soient en gestion directe, sont accompagnées et se voient proposer des outils pour répondre, entre autres, aux exigences de la loi Egalim. « 62 communes ont répondu à notre enquête et une trentaine travaillent avec nous à une meilleure alimentation, ainsi qu'à une réduction de leur gaspillage alimentaire, informe Stéphanie Hiriarte. L'objectif est d'harmoniser les actions des communes, qu'elles agissent selon un même cadre prédéfini. »

Des études de faisabilité
Le Pays basque étant un territoire à la fois rural et citadin, le but est aussi de faire en sorte que des liens se tissent entre les différents bassins de population, de la production à la consommation. Et puisque la défense de l'environnement est indisso-

ciable de la justice sociale, des communes pilotes ont été désignées en ce sens, fortement soutenues par des associations et des épiceries locales. Les petits producteurs, pas toujours en capacité de répondre à des appels d'offres, bénéficieront d'un coup de pouce (4 500 exploitations au Pays basque). Les personnes en situation de précarité pourront tout de même avoir accès à une alimentation saine et de qualité grâce aux excédents de nourriture. La faisabilité d'une épicerie sociale itinérante est aussi étudiée, afin que les zones non couvertes par une épicerie sociale et solidaire puissent être desservies en denrées de qualité.

Mais quid des 50 000 euros alloués à la Communauté d'agglomération par l'État, dans quoi seront-ils injectés ? « Ils vont surtout servir à financer les études de faisabilité de différents projets, ils seront très peu utilisés pour de l'opérationnel », prévient la chargée de mission. La somme est d'ailleurs versée en deux temps : environ la moitié au début et l'autre à la fin (acompte et solde), deux ans après la désignation des lauréats, afin de vérifier que les objectifs inscrits dans le cahier des charges sont bien respectés...

BULLETIN D'ABONNEMENT

À compléter et à retourner à :

Editions de la RHF - Service abonnements - 9, rue Labie - 75838 Paris Cedex 17

E-mail : abo@lechef.com ■ Tél. : 01 45 74 98 42 ■ Fax : 01 45 74 01 03



- Le magazine
- Un accès illimité au site web + la newsletter hebdomadaire

► JE CHOISIS MA FORMULE...

1 an (9 n°)

10 €^{TTC}

2 ans (18 n°)

18 €^{TTC}

Retrouvez tous nos tarifs sur www.laboutiquerhf.com



www.lecuisinier.fr

► VEUILLEZ TROUVER CI-DESSOUS MES COORDONNÉES

Etablissement/société _____

Nom/Prénom _____

Adresse professionnelle personnelle

Code postal _____ Ville _____

Tél. _____ Fax _____

E-mail (indispensable pour l'accès à votre magazine en ligne) _____

► JE RÈGLE PAR...

- Chèque à l'ordre des Editions de la RHF (une facture acquittée vous sera envoyée)
- Virement ou mandat à réception de facture (cachet d'établissement obligatoire)

Date et signature obligatoires :