

**DE
TOUTES
NOS
FORCES !**

**POUR LA
TRANSITION
ALIMENTAIRE**



PROJET ALIMENTAIRE PAYS BASQUE

SYNTHESE

Communauté
D'AGGLOMERATION
PAYS BASQUE

EUSKAL
HIRIGUNE
Elkargoa

SOMMAIRE

LA TRANSITION ALIMENTAIRE, C'EST QUOI ?	2
LE PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE, C'EST QUOI ?	3
DÉMARCHE D'ÉLABORATION DU PROJET ALIMENTAIRE PAYS BASQUE	4
DIAGNOSTIC	5
STRATÉGIE	11

LA TRANSITION ALIMENTAIRE, C'EST QUOI ?

Manger est un acte quotidien mais c'est avant tout et surtout un plaisir, celui de passer un bon moment en famille, entre ami.e.s autour d'un plat fait maison.

Pourtant depuis quelques années, le temps du repas s'est raccourci, la consommation de produits transformés et de plats préparés n'a cessé d'augmenter et surtout, le lien entre producteurs et consommateurs s'est étiolé au gré des multiples crises sanitaires.

Ces nouvelles pratiques alimentaires ont des conséquences non négligeables en termes de santé (surpoids, obésité) et de climat (pratiques agricoles, surconsommation de produits de provenance lointaine, effondrement de la biodiversité), etc.

Qu'est-ce que la transition alimentaire ?

La façon dont les humains se sont organisés pour se nourrir, que ce soit à l'échelle mondiale ou à l'échelle locale, montre aujourd'hui toutes ses limites.

Engager **la transition alimentaire** sur un territoire, c'est-à-dire la capacité de tous les acteurs (collectivités, citoyens, associations, entreprises) à questionner ensemble et en profondeur les modèles de production et de consommation et à expérimenter de nouvelles pistes de production, de transformation, de distribution et de consommation, relève de trois principaux défis : économique, social et culturel.

Qui peut agir ?

Des acteurs de la chaîne alimentaire portent déjà des initiatives d'alimentation responsable et durable, modifient leurs pratiques aidés en cela par le consommateur qui veut redonner du sens et de la qualité au contenu de son assiette.

Tout le monde peut contribuer, peut agir pour tendre vers cette transition... Le consommateur, en modifiant ses comportements alimentaires et ses pratiques d'achat; le producteur, en développant des modes de production plus responsables; les territoires, en s'emparant de la question et les collectivités, en définissant et mettant en œuvre une politique alimentaire.

Comment agir ?

- *En s'engageant dans un modèle agricole et alimentaire* qui recrée du lien entre producteurs et consommateurs
- *En accompagnant des pratiques de production et de consommation plus responsables, plus résilientes* visant le « manger local »
- *En facilitant l'accès de tous les habitants d'un territoire à une alimentation saine, de qualité, y compris les plus précaires*

LE PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE, C'EST QUOI ?

Le **Projet Alimentaire de Territoire (PAT)** est un outil destiné aux communes, aux intercommunalités, à toute structure qui souhaite engager une transition alimentaire.

Ce n'est pas un outil règlementaire ou même obligatoire, qui s'impose aux collectivités, comme le Plan Climat-Air-Energie Territorial (PCAET). Chaque territoire décide librement des thématiques à traiter, des modalités de travail avec les acteurs de la chaîne alimentaire, etc.

Le Projet Alimentaire de Territoire s'inscrit dans le cadre des objectifs nationaux prévus dans le **Programme National de l'Alimentation (PNA)** qui comporte quatre principaux axes : la justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse, la lutte contre le gaspillage alimentaire, et l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine. Le Projet Alimentaire de Territoire doit également prendre en compte la santé, en s'appuyant sur les objectifs prévus dans le **Programme National Nutrition Santé (PNNS)**.

Ce premier Projet Alimentaire de Territoire porté par la Communauté d'Agglomération Pays Basque est établi sur la base d'un diagnostic global de la situation en matière d'agriculture et d'alimentation. Il s'appuie essentiellement sur les données du Recensement Général Agricole de 2010. En outre, il propose un focus sur la disponibilité alimentaire du territoire, c'est-à-dire sur la capacité du Pays Basque à répondre aux besoins alimentaires de ses 300 000 habitants.

Le **Projet Alimentaire Pays Basque**, c'est :

- Répondre aux attentes des agriculteurs et aux attentes des consommateurs
- Rendre accessible à tous une alimentation saine, locale, de qualité et respectueuse de l'environnement, y compris pour les plus précaires
- S'engager dans un modèle agricole et alimentaire durable et résilient
- Développer la capacité du territoire à produire sa propre alimentation

Le Projet Alimentaire propose de mettre en œuvre un programme d'actions sur trois ans (2020-2022) qui touche l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la « fourche à la fourchette », « du champs à l'assiette ». Il privilégie des actions directement en lien avec les compétences de la Communauté Pays Basque. Il implique également l'ensemble des acteurs du territoire, qui sera invité à participer et à contribuer au travers des différentes actions.

DÉMARCHE D'ÉLABORATION DU PROJET ALIMENTAIRE PAYS BASQUE

La démarche d'**élaboration** du Projet Alimentaire a été portée dans le cadre d'un comité de pilotage multipartenarial composé des élu.e.s de la Communauté d'Agglomération Pays Basque et de ses partenaires institutionnels : **DRAAF, ADEME, ARS, Région Nouvelle-Aquitaine, Département des Pyrénées-Atlantiques**.

Une démarche de **concertation** a été mise en place afin d'aller à la rencontre des acteurs et des citoyens du territoire. Cette démarche de concertation s'est notamment appuyée sur la concertation déployée dans le cadre du Plan Climat Pays Basque afin de ne pas sur-solliciter et sur-mobiliser les acteurs et rendre lisible les deux démarches.

- **Deux forums** grand public « Climat Action Pays Basque » qui ont respectivement réuni environ 200 personnes. Un atelier était dédié à la thématique « Agriculture et Alimentation durables »
- **Dix ateliers territoriaux** sur la base d'un jeu de plateau spécialement conçu pour la démarche de PCAET
- **Une plateforme numérique collaborative** « Climat Action Pays Basque » permettant en continu le partage d'informations, la contribution des citoyens du territoire et l'animation de groupes de travail thématiques
- Enfin, **une tournée « Klima Karavan Tour »** qui a permis d'aller à la rencontre des citoyens sur différents événements organisés pour le grand public.

En parallèle, un processus de **concertation propre au PAT** a été mis en place.

Pour la phase de diagnostic, une quinzaine d'acteurs a été rencontrée afin de confronter les visions et problématiques soulevées par les principaux acteurs représentant quelques-uns des maillons de la chaîne alimentaire.

Pour la définition des orientations et des actions : des ateliers thématiques ouverts à des acteurs ciblés ont permis de travailler de manière approfondie autour de trois principaux sujets :

- *Développement des filières déficitaires*
- *Introduction des produits locaux en Restauration Hors domicile*
- *Accessibilité sociale à l'alimentation, santé-nutrition*



DIAGNOSTIC

Pratiques alimentaires

Au Pays Basque, les dépenses alimentaires se concentrent à hauteur de 62% dans les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS). Ces pratiques de consommations s'inscrivent dans les tendances nationales qui confortent également la GMS comme principal circuit de distribution des produits alimentaires (73%).

A l'inverse, la vente directe aux producteurs est estimée à 1.7% alors que la part du commerce non sédentaire (commerce ambulancier) représente 4.7%.

La géographie de la GMS

La géographie de la GMS est marquée par une forte concentration sur le littoral (lieu de plus forte densité de population) et à proximité des principaux pôles urbains.

50% du tissu de la GMS est constitué de commerces de type supermarché, 45% est de format supérette et 5% de type hypermarché.

Le panier alimentaire

Les ménages ont profondément modifié leur panier alimentaire. Ils y consacrent actuellement environ 20% de leur budget contre 40% en 1960.

La composition du panier alimentaire moyen s'est par ailleurs modifiée. La viande, les fruits, les légumes, les pains et céréales ont diminué dans l'assiette quotidienne au profit des produits transformés et des plats préparés.

La hausse du pouvoir d'achat des ménages, la baisse du temps consacré à la cuisine ainsi que la hausse de la restauration hors domicile contribuent à la modification des pratiques alimentaires.

La consommation de produits bio

La consommation de produits bio connaît une croissance exceptionnelle. Le marché a été multiplié par 4 en 10 ans entre 2007 et 2017.

Les principales motivations à l'achat de produits bio sont liées à l'effet « santé », à la qualité et au goût. A titre d'exemple, les jeunes générations sont attachées à la consommation des produits bio pour des raisons éthiques, sociales et de bien-être animal.

Dans le même temps, plusieurs freins persistent comme le prix élevé ou encore le doute sur le cahier des charges.

80% des consommateurs bio achètent les produits bio dans les supermarchés, les hypermarchés. Leurs achats portent principalement sur les fruits et légumes, les produits laitiers et les produits d'épicerie.

Au Pays Basque, les exploitations en agriculture biologique (4,1% de la Surface Agricole Utile) sont insuffisantes pour répondre à la demande des consommateurs locaux, notamment en filière poulets et maraichage.

DIAGNOSTIC

Circuits courts

Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur.

Au Pays Basque, 16% des exploitations déclaraient en 2010 commercialiser tout ou partie de leurs productions en circuits courts (France : 21%, Nouvelle Aquitaine : 12 %) notamment en ce qui concerne l'élevage (produits carnés, laitiers, œufs-volailles) et les productions végétales (légumes en tête).

Le poids des circuits courts demeure encore faible au Pays Basque. Cependant, cela ne doit pas masquer le dynamisme et la diversité de ces circuits.

De nombreux producteurs s'organisent en effet aujourd'hui sous différentes formes pour proposer en vente directe leurs productions :

- **Les magasins de producteurs**
- **Les marchés** constituent une forme dominante de circuits courts : 39 marchés recensés en 2014
- **La vente à la ferme** est également largement pratiquée à l'échelle du territoire
- Enfin, **la vente en ligne**, constitue une autre façon pour les producteurs de diversifier leurs débouchés

Les consommateurs s'organisent également pour recréer du lien avec les producteurs. Les **AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)** constituent, à ce titre là, une forme de partenariat renouvelé entre producteurs et consommateurs, au travers de la vente de paniers.

En Pays Basque, 36 AMAP ont été recensées en 2019 soit environ 1650 familles et près de 115 paysans impliqués (dont 92% en certification biologique).

Un autre modèle se développe petit en petit à l'échelle nationale, celui des supermarchés et épiceries coopératifs et participatifs. Le Pays Basque n'échappe pas à cette dynamique.

Le principe est simple : les adhérents s'engagent à travailler 2h à 3h par mois pour assurer le fonctionnement de l'épicerie ou du supermarché. En contrepartie, ils bénéficient de produits locaux et bio moins chers.

DIAGNOSTIC

Assiette journalière moyenne

1,6 kg
pour les **enfants** âgés
de 0 à 10 ans soit
1504 kcal

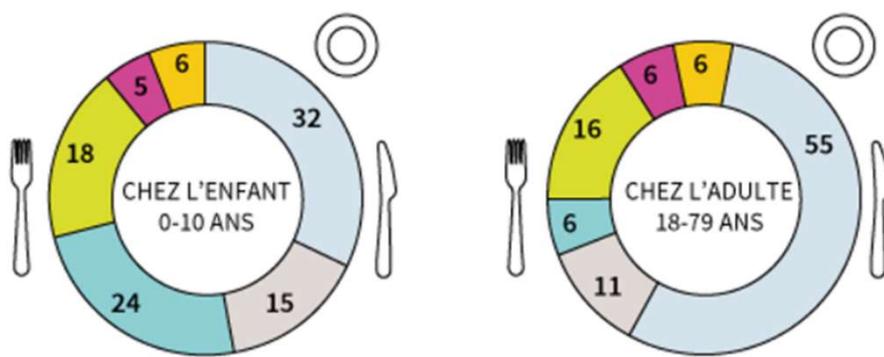
2,2 kg
pour les **adolescents**
âgés de 11 à 17 ans
soit **1974 kcal**

2,9 kg
pour les **adultes** soit
2200 kcal

L'ASSIETTE DES FRANÇAIS

PART DES ALIMENTS CONSOMMÉS, EN %

■ Produits laitiers ■ Viande, poisson, œufs ■ Eau et boisson
■ Fruits et légumes (jus compris) ■ Produit à base de céréales ■ Autres



*La composition de l'assiette des français
(Source : ANSES, 2017)*

Un adulte français consomme chaque jour en moyenne 2.9 kg d'aliments et de boissons. Il est à noter que 55% de cette alimentation est avant tout liquide. **Les fruits et légumes dominent ensuite le contenu de cette assiette à hauteur de 16%** devant les protéines animales (viande, poisson, œufs) et les produits laitiers, tous deux à 6%.

Une première approche de l'empreinte carbone de cette assiette montre que les produits carnés sont responsables de la moitié des émissions de CO2 liées à l'alimentation alors qu'ils occupent une faible place dans notre assiette.

Pour une transition alimentaire réussie et comme le préconise Afterres 2050, l'assiette alimentaire devrait contenir en 2050 :

- Un tiers en plus de céréales, de fruits, de légumes ;
- Moins de sucre ;
- Et jusqu'à deux fois moins de lait et de viande.

Des changements de pratiques, de comportements doivent être enclenchés très rapidement pour réussir à modifier le contenu de cette assiette.

DIAGNOSTIC

Offre alimentaire

Le Pays Basque, c'est :

- **4 450 fermes** (40 % de l'effectif départemental) dont 3 200 fermes en zone de montagne (soit $\frac{3}{4}$ des fermes du Pays Basque)
- **124 200 ha de Surface Agricole Utile** (36 % de l'effectif départemental) dont 89 624 en zone de montagne et 47 000 ha de surfaces collectives en estive
- Des fermes familiales **et plus petites qu'ailleurs : 28 ha** (moyenne nationale : 55 ha, moyenne pour l'ex-région Aquitaine : 32 ha)
- **8 600 actifs agricoles**
- Une forte diminution des surfaces agricoles due en partie à **l'artificialisation des sols**
- **Un territoire dynamique en termes d'installation** (en 2019 : 79 installations ont bénéficié de la Dotation Jeune Agriculteur)
- Un vieillissement de la population agricole : **70% des agriculteurs auront plus de 60 ans en 2020**

Et c'est aussi :

- Un territoire d'élevage avec une prédominance de l'élevage ovin (430 000 têtes soit 84% du cheptel départemental)
- Un élevage bovin, seconde production du territoire (51 000 vaches allaitantes et à 10 000 vaches laitières en 2010), mais en forte baisse
- Faible présence des élevages de porcs, volailles et palmipèdes (ex. 850 exploitations en porcs en 2010)
- Une filière pêche principalement dédiée à l'export (sortant du territoire) (70% de la production de la Criée de Saint Jean de Luz/Ciboure)
- Une production de maïs et de céréales principalement tournée vers l'alimentation animale
- Une filière maraîchage encore marginale sur le territoire (2% de la SAU du territoire en 2010)
- Une filière viticole concentrée autour de l'AOP Iroulégu
- Une agriculture biologique qui se développe mais qui reste encore à accompagner (4,1% de la surface agricole)
- Une production fermière engagée autour de la charte Idoki
- Des productions AOP : Ossau Iraty, Jambon et viande de porc Kintoa, Piment d'Espelette, Irouleguy et des filières Label Rouge et IGP
- De nombreuses démarches collectives de qualité **pour relocaliser les productions et pour sauvegarder les races et variétés locales**

DIAGNOSTIC

Restauration scolaire

La restauration scolaire (écoles, collèges, lycées) est un secteur important au Pays Basque.

Sur 158 communes, **100 possèdent au moins 1 école** élémentaire et/ou primaire (avec au moins 1 classe) qu'elle soit publique ou privée. Ces établissements se concentrent sur la frange littorale. Ainsi, les pôles territoriaux Côte Basque Adour et Sud Pays Basque comptabilisent à eux deux, plus de 60% des volumes de repas des écoles primaires du territoire. En Pays Basque intérieur, la situation diffère puisque **58 communes n'ont pas d'école** et plus de 45% fonctionnent au travers d'un Regroupement Pédagogique Intercommunal (RPI).

Un peu plus de 60% des communes ont confié la préparation des repas à un prestataire et 40% sont en gestion directe.

Sur le territoire, le volume des repas dans la restauration scolaire, tous établissements confondus (lycées, collèges et écoles publics/privés), est estimé à **presque 5,8 millions par jour.**

Ce volume de repas a été traduit en équivalent surfacique. Ainsi, il faudrait **2 866 ha de surfaces** pour alimenter la restauration scolaire du Pays Basque soit **2,4% de la Surface Agricole Utile** du Pays Basque (hors estives).

Fournir l'ensemble des restaurants scolaires du Pays Basque en produits locaux est possible. La problématique est plutôt celle de l'intérêt économique ou non du marché de la restauration scolaire pour les producteurs locaux (prix) et de leurs organisations (logistique, transformation).

	Surfaces nécessaires
Céréales	65,93
Lait et viande bovine	1 029,00
Légumes	5,94
Légumes secs	10,94
Fruit	2,5
Pommes de terre	5
Porcs	142,18
Poulet de chair	73,75
Poules pondeuses	22,81
Rotation	80,62
Total	1438,67

Surfaces agricoles nécessaires pour approvisionner les écoles primaires publiques et privées (Source : Blezat consulting, 2019)

	Surfaces nécessaires
Lait et viande bovine	568,35
Porcs	78,6
Rotation	44,51
Poulet de chair	40,79
Céréales	36,32
Poules pondeuses	12,5
Légumes secs	5,95
Légumes	3,27
Pommes de terre	2,83
Fruit	1,34
Total	794,46

Surfaces agricoles nécessaires pour approvisionner les collèges publics et privés (Source : Blezat consulting, 2019)

	Surfaces nécessaires
Céréales	28,94
Lait et viande bovine	451,72
Légumes	2,62
Légumes secs	4,79
Fruit	1,03
Pommes de terre	2,17
Porcs	62,45
Poulet de chair	32,48
Poules pondeuses	10,03
Rotation	35,33
Total	631,56

Surfaces agricoles nécessaires pour approvisionner les lycées publics et privés (Source : Blezat consulting, 2019)

DIAGNOSTIC

Disponibilité alimentaire

Le Pays Basque a une très faible capacité d'approvisionnement théorique pour les céréales et fruits et légumes. A titre d'exemple, la **production de fruits et légumes est 16 fois inférieure à la consommation potentielle**. Elle ne permet pas de couvrir les besoins du territoire. Le blé planifiable ne permet pas d'avoir une autonomie supérieure à 1% pour la production de pain.

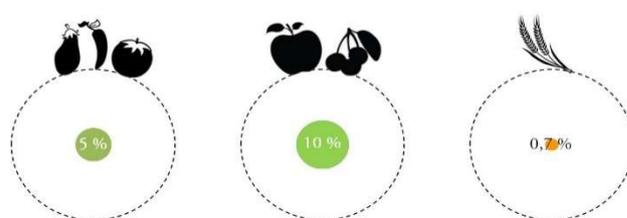
En envisageant un potentiel approvisionnement de proximité hors du Pays Basque (Département Pyrénées-Atlantiques, Landes ou encore Hegoalde-Navarre/Euskadi), il serait possible d'améliorer cette capacité d'approvisionnement.

La **production de viande bovine est 5 fois supérieure à la consommation potentielle** tout comme celle de lait d'ailleurs. Pour ces productions dont la capacité d'approvisionnement est importante, le degré d'autonomie alimentaire reste malgré tout assez faible. Cela est principalement dû à l'organisation des filières qui, pour les produits agricoles bruts comme pour les produits transformés (sous signes de qualité ou marques privées), sont orientées vers l'exportation nationale ou l'internationale.

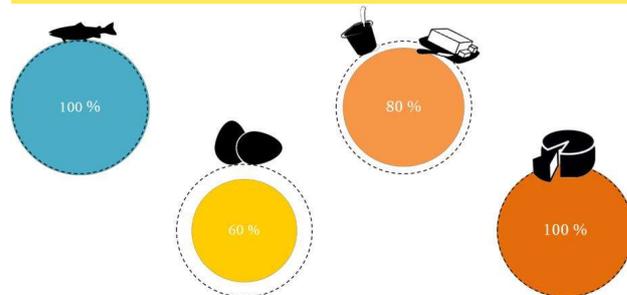
Actuellement, la part du local dans la totalité des produits agricoles consommés (bruts, élaborés, transformés ou cuisinés) par les habitants du territoire, reste très marginale.



Consommation alimentaire annuelle d'un français moyen, en kg/hab./an (Source : ENSAIA de Nancy, 2018)



Capacité d'approvisionnement théorique en productions végétales au Pays Basque (Source : ENSAIA de Nancy, 2018)



Capacité d'approvisionnement théorique en produits animaux au Pays Basque (Source : ENSAIA de Nancy, 2018)



Capacité d'approvisionnement théorique en viande au Pays Basque (Source : ENSAIA de Nancy, 2018)

STRATÉGIE

La première feuille de route du Projet Alimentaire du Pays Basque s'articule autour de **5 objectifs stratégiques** et **15 actions** :

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 2

Développer les productions localement déficitaires pour renforcer la souveraineté alimentaire et répondre à la demande locale (consommateurs, restauration collective, etc.)

Objectif 3

Organiser le lien de la fourche à la fourchette, des producteurs aux consommateurs pour rapprocher producteurs et consommateurs et accroître les débouchés des producteurs notamment par le biais de la restauration collective ou encore commerciale

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 (contrat local de santé) pour renforcer l'adoption de comportements alimentaires favorables à la santé et la pratique de l'activité physique et sportive

Cette feuille de route a été élaborée en lien avec les élu.e.s et les acteurs du territoire. Elle permet de poser un cadre d'intervention pour agir sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, du « champs à l'assiette ». Avec ce projet, la Communauté d'Agglomération Pays Basque s'inscrit pleinement dans les finalités de la politique nationale en faveur de l'agriculture et de l'alimentation (Programme National de l'Alimentation).

Objectif 1

Améliorer la connaissance des mutations des comportements alimentaires et des pratiques d'achat

Les comportements alimentaires sont mouvants. Ils évoluent constamment et leurs mutations sont de plus en plus rapides.

Les données utilisées dans le cadre du diagnostic du PAT de la Communauté Pays Basque montrent qu'il n'existe pas de données à l'échelle locale permettant de connaître avec finesse les pratiques des consommateurs du territoire.

Cette connaissance est pourtant indispensable pour que les agriculteurs puissent adapter leur offre commerciale et trouver des débouchés pour la vente de leur production.

Connaître ce qui guide les choix des consommateurs passe par la **création d'un observatoire de l'alimentation durable**.

ACTION CLÉ

- 1 Créer un observatoire de l'alimentation durable

Objectif 2

Développer les productions localement déficitaires répondant à la demande

De nombreuses productions sont insuffisamment présentes sur le territoire pour répondre en quantité nécessaire à la demande : fruits, légumes, céréales, volailles, légumes secs, lait de vache, etc.

Pour accompagner et soutenir le développement de ces filières dites « déficitaires » sur le territoire, il convient d'intégrer dans les documents d'urbanisme (PLUi, SCoT), une véritable stratégie de **protection et de préservation du foncier alimentaire**.

Mais « protéger » ne suffit pas. Il est nécessaire d'aller plus loin en **accompagnant et en renforçant la dynamique d'installation** notamment dans ces filières à fort enjeu pour le territoire.

ACTIONS CLÉS

- 2 Protéger le foncier alimentaire et en faciliter l'accès
- 3 Soutenir l'installation agricole dans les productions localement déficitaires

Objectif 3

Organiser le lien de la fourche à la fourchette, du producteur au consommateur

Renouer le lien entre producteurs et consommateurs passe par le renforcement et le développement des circuits courts à l'échelle du territoire.

A ce titre, la Communauté Pays Basque entend agir à plusieurs niveaux. Elle souhaite encourager des **modes de productions plus responsables** qui vont favoriser l'appropriation de nouvelles pratiques alimentaires plus saines et plus durables. Le développement de **l'agriculture biologique et des productions fermières** est une priorité d'ores et déjà affichée par la Communauté d'Agglomération Pays Basque.

Afin d'être en cohérence avec les nouvelles pratiques et attentes des consommateurs, qui privilégient de plus en plus un approvisionnement local, respectueux de l'environnement, il est incontournable de rendre plus **lisible et visible l'offre agricole** du territoire.

Enfin, déployer **une interface** (de type plateforme logistique), qui reconnecterait producteurs et consommateurs, peut être un outil intéressant pour mutualiser différents moyens logistiques.

ACTIONS CLÉS

4

Accompagner la transition **agroécologique des modes de production**

5

Elaborer un **guide** des producteurs et des produits fermiers locaux

6

Accompagner l'émergence, la structuration et le développement **des filières alimentaires** répondant à la **demande locale**

7

Etudier l'opportunité d'**une plateforme logistique et d'achat**

Objectif 4

Regrouper la commande publique et l'adapter aux capacités de réponse locale

La loi EGALIM qui prône plusieurs avancées significatives (50% de produits durables dont 20% de bio dans les approvisionnements, diminution du gaspillage alimentaire, disparition du plastique, etc.), identifie le rôle majeur de la commande publique pour atteindre ces objectifs.

La Communauté d'Agglomération Pays Basque s'est déjà engagée à **accompagner les communes** dans leurs projets de restauration collective. Par le biais d'ateliers, de formations, de sensibilisation (à l'alimentation durable, **au gaspillage alimentaire**), il est possible d'agir au quotidien et de manière concrète.

Enfin, conduire une réflexion sur **un groupement d'achat** permettrait de donner plus de lisibilité sur la demande des collectivités et d'encourager la structuration des filières.

ACTIONS CLÉS

8

Accompagner les acteurs **de la restauration collective**

9

Agir par la **commande publique**

10

Prévenir et réduire le gaspillage alimentaire

Objectif 5

Intégrer l'alimentation dans un projet global santé/environnement (Contrat Local de Santé)

Selon de nombreuses études, les habitudes et modes de consommation alimentaires des Français sont un miroir des inégalités sociales. En effet, il existe une corrélation entre les niveaux de revenu et la qualité de l'alimentation. Les « inégalités nutritionnelles » induisent des inégalités de santé.

La Communauté Pays Basque compte développer des actions en **faveur d'une alimentation équilibrée et de qualité pour tous** et notamment à destination des populations les plus précaires dans le cadre du **Contrat Local de Santé**, dont les travaux vont démarrer en 2020.

Enfin, la **lutte contre la précarité** passe par l'accompagnement et la mise en réseau des structures d'aide alimentaire.

ACTIONS CLÉS

- | | |
|----|---|
| 11 | Agir sur les comportements alimentaires |
| 12 | Développer un volet nutrition/santé dans le Contrat Local de Santé Pays Basque |
| 13 | Lutter contre la précarité alimentaire et agir en faveur de la cohésion sociale |

Actions transversales

Dès le lancement de la démarche de Projet Alimentaire, la Communauté Pays Basque a fait le choix d'associer les acteurs de la chaîne alimentaire à l'ensemble des différentes étapes qui ont précédé à l'écriture de la feuille de route.

Elle entend poursuivre, dans le même esprit, la mise en œuvre et le déploiement du PAT avec toutes les parties prenantes intéressées par le projet.

Elle ambitionne de mettre en place un **Comité de suivi du PAT** qui aura comme principale mission de suivre l'avancement du projet et de mesurer si les objectifs affichés auront été atteints.

La Communauté d'Agglomération Pays Basque a fait le choix, comme pour d'autres démarches qu'elle porte, de rendre lisible son action en faveur du PAT.

De fait, elle entend définir une **stratégie de communication** pour partager largement son projet, rendre lisible et faire connaître son action en matière d'alimentation.

ACTIONS CLÉS

- | | |
|----|---|
| 14 | Mettre en place un Comité de suivi du PAT |
| 15 | Elaborer et mettre en œuvre un plan de communication PAT |



Document réalisé par la communauté d'agglomération Pays Basque
15 avenue Foch CS 88 507 - 64 185 Bayonne Cedex
www.communauté-paysbasque.fr

