

Le mois de la bio



+ de 80
événements
novembre 2020

www.moisdelabio.fr

proposer une meilleure gouvernance dans
l'avenir
Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •
Fédération Régionale d'Agriculture Biologique



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE
NOUVELLE-AQUITAINE



INTERBIO
Nouvelle-Aquitaine
Association interprofessionnelle BIO régionale

Avec le soutien de



Union Européenne



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine

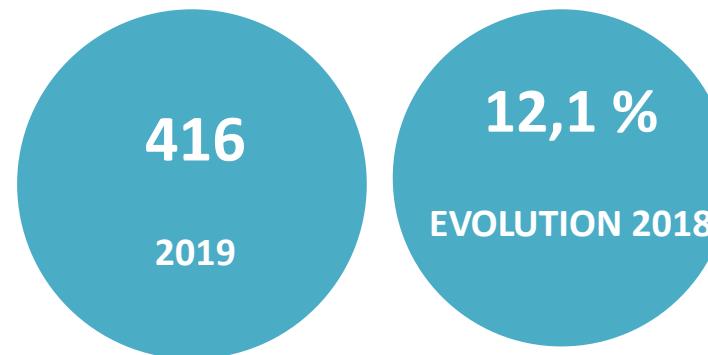
*La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire*

Le mois de la bio 2020

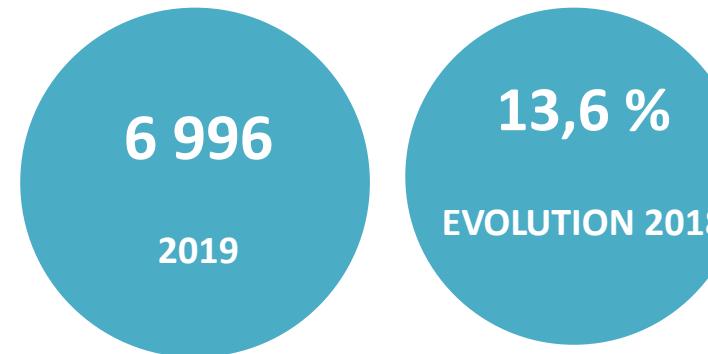
LA FILIÈRE LÉGUMES BIO DANS LES LANDES

jeudi 26 novembre

NOMBRE D'EXPLOITATIONS LANDES



NOUVELLE-AQUITAINE



Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

Événement professionnel organisé conjointement par



Source Agence Bio 2019

Le mois de la bio 2020

LA FILIÈRE LÉGUMES BIO DANS LES LANDES jeudi 26 novembre

SURFACES CERTIFIÉES BIO. LANDES



NOUVELLE-AQUITAINE



Source Agence Bio 2019

Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

Événement professionnel organisé conjointement par



SURFACES EN CONVERSIONS LANDES



NOUVELLE-AQUITAINE



Avec le soutien de



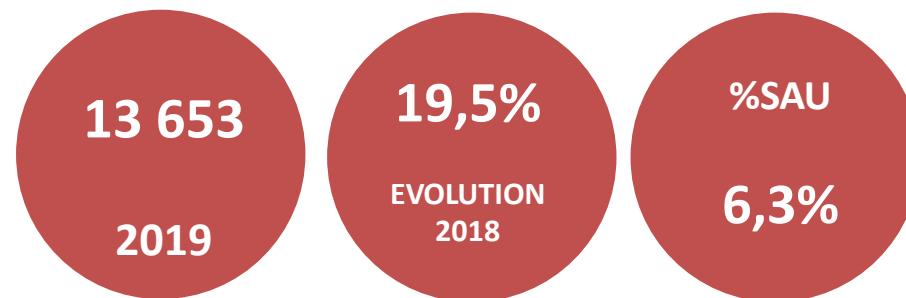
La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

Événement professionnel organisé conjointement par

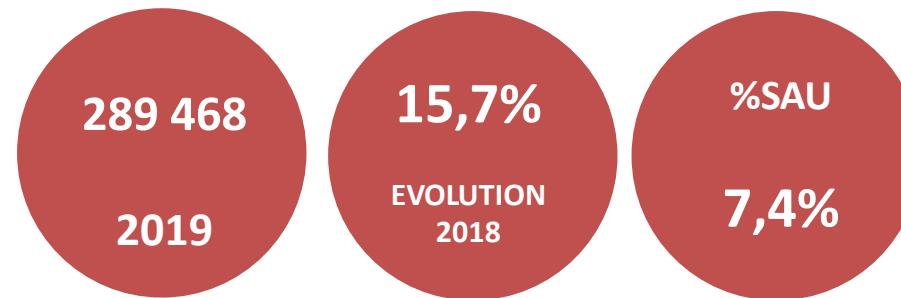


Source Agence Bio 2019

SURFACES CERTIFIÉS + CONVERSION LANDES



NOUVELLE-AQUITAINE



Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

Le mois de la bio 2020

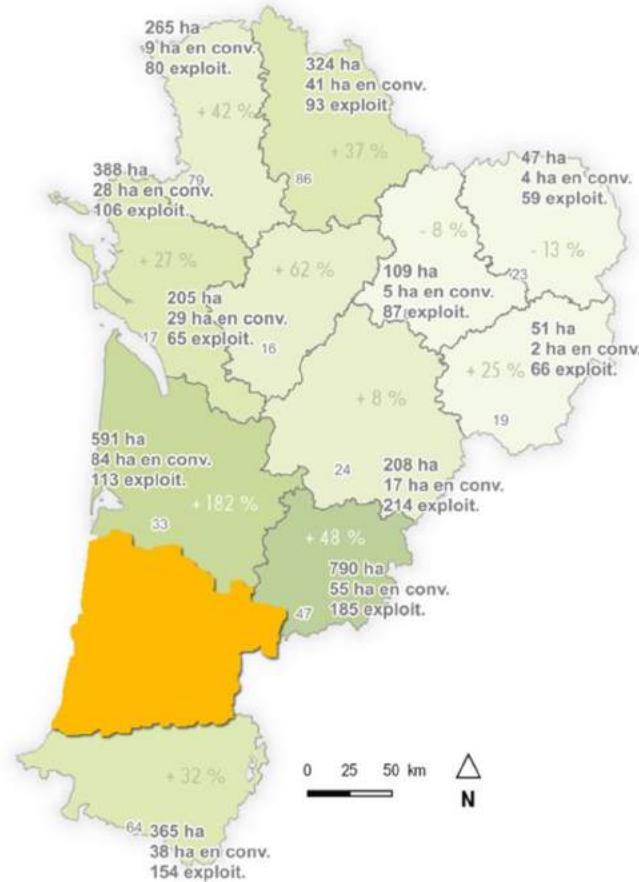
LA FILIÈRE LÉGUMES BIO DANS LES LANDES

jeudi 26 novembre

EXPLOITATIONS ET SURFACES EN LÉGUMES BIO DANS LES LANDES

+ 28% entre 2018 et 2019

- 1195 ha
- 34 ha en conversion
- 118 exploitations



Avec le soutien de

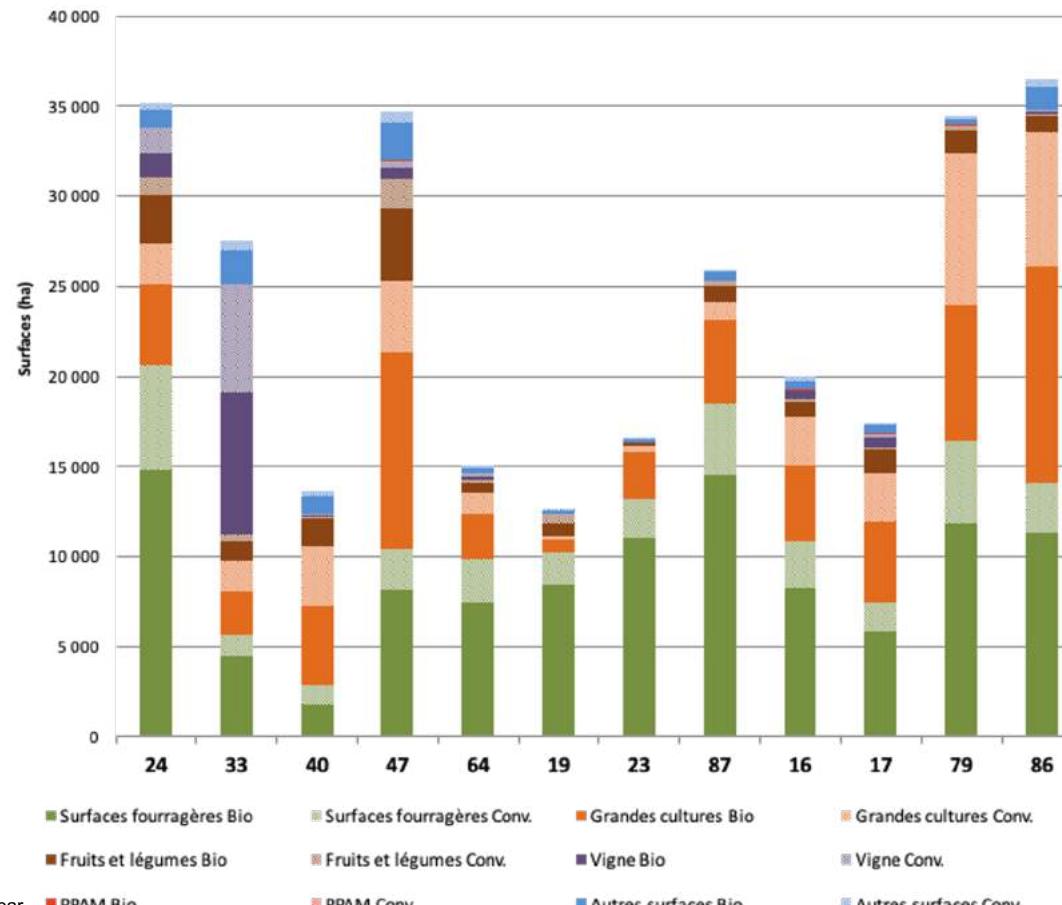


La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

Événement professionnel organisé conjointement par



RÉPARTITION PRODUCTION NOUVELLE-AQUITAINE



Événement professionnel organisé conjointement par



Source Agence Bio 2019

Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

SPÉCIFICITÉ DE LA FILIÈRE LÉGUMES PLEIN CHAMPS LANDAISE

DES SURFACES CONCENTRÉ EN HAUTE-LANDE

Des exploitations très spécialisées avec un niveau technique et de mécanisation élevée.

La plupart des surfaces contractualisées pour :

- des structures de tailles moyennes (60 à 200 ha) et importantes (plus de 200 ha)
- carotte, maïs doux, haricot vert, petit pois et patate douce, pomme de terre, poireau pour les principales productions.

Avec le soutien de

Le mois de la bio 2020

LA FILIÈRE LÉGUMES BIO DANS LES LANDES

jeudi 26 novembre

MERCI

L'ENSEMBLE DES CONSEILLERS BIO. DES CHAMBRES D'AGRICULTURE DES LANDES SONT
À VOTRE ÉCOUTE POUR VOS PROJETS DE FILIÈRE LÉGUMES BIO

Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

Événement professionnel organisé conjointement par



L'introduction de produits bio en restauration collective

Avec le soutien de

Le contexte de la loi Egalim

Avec le soutien de



*La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire*

Événement professionnel organisé conjointement par



La loi Egalim et la restauration collective

La loi adoptée le 30 octobre 2018, vise à

- Améliorer l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire. Assurer la souveraineté alimentaire passe notamment par la préservation de la capacité de production agricole et la juste rémunération des agriculteurs ;
- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits pour une alimentation saine, de qualité et durable
- Permettre à chacun d'accéder à une alimentation saine, sûre et durable. Le gouvernement fait de la politique de l'alimentation un moteur de réduction des inégalités sociales.

La loi Egalim et la restauration collective

Article 24 - approvisionnement : 50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits bio HT au 1^{er} janvier 2022

PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ AU SENS DE LA LOI EGALIM

Issus de l'agriculture biologique :



20%
minimum

Les produits végétaux « en conversion » entrent également dans le décompte : il ne peut s'agir que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an.

Bénéficiant des labels :



LABEL ROUGE



STG
Spécialité
Traditionnelle
Garantie



L'ÉCOLABEL
PÊCHE
DURABLE



IGP
Indication
géographique
protégée



AOC - AOP
Appellation d'origine contrôlée ou protégée



LABEL RUP : Région Ultrapérimérique
(Départements français d'outre-mer). Label visant à améliorer la connaissance et la consommation des produits agricoles de qualité, en l'état ou transformés,



HVE : Issu d'une exploitation à haute valeur environnementale. Certification environnementale de niveau 2 : uniquement jusqu'au 31 décembre 2029.



**« FERMIER » OU « PRODUIT DE LA FERME »
OU « PRODUIT À LA FERME »**

Produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production : concerne les œufs et fromages fermiers (y compris les fromage blanc), les volailles de chair fermières, ainsi que la viande de gros bovins fermiers de boucherie et la viande de porc fermier.

Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

Événement professionnel organisé conjointement par



Comment atteindre les objectifs

Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de



*La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire*



Soutenir l'introduction de produits BIO en restauration collective

Les partenaires :



1. Accompagner la demande

1. Apporter de la méthode
2. Sourcer de l'offre pour acheter local
3. Maîtriser les coûts
4. Former

2. Développer les filières

1. Accompagner et former la filière
2. Structurer et développer de nouvelles filières

3. Promouvoir et communiquer

1. Organiser des évènements de promotion

Avec le soutien de



Événement professionnel organisé conjointement par



La méthode pour fournir la restauration collective

Avec le soutien de



Événement professionnel organisé conjointement par



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

Les pré-requis pour fournir la restauration collective

1. Avoir une offre adaptée

- En volumes et produits : familles de produits, problématique de saisonnalité en restauration scolaire, sites de restauration très hétérogènes
- En logistique : où je souhaite livrer ? Quelles sont les exigences (sanitaires, de stockage etc), suis-je équipé ?

2. Connaître les pratiques de la restauration collective

- Sur la typologie des achats : gré à gré ? contrainte des marchés publics, des groupements d'achat et des allotissements
- En matière de prix d'achat : différent d'un prix d'achat en vente directe
- Typologie de marché : qui livre ? Producteur en direct ? Coopérative ? Distributeur ?

3. Quid de la diversification

- Crédit de nouvelles gammes : 4èmes gammes, surgelés

Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

Événement professionnel organisé conjointement par



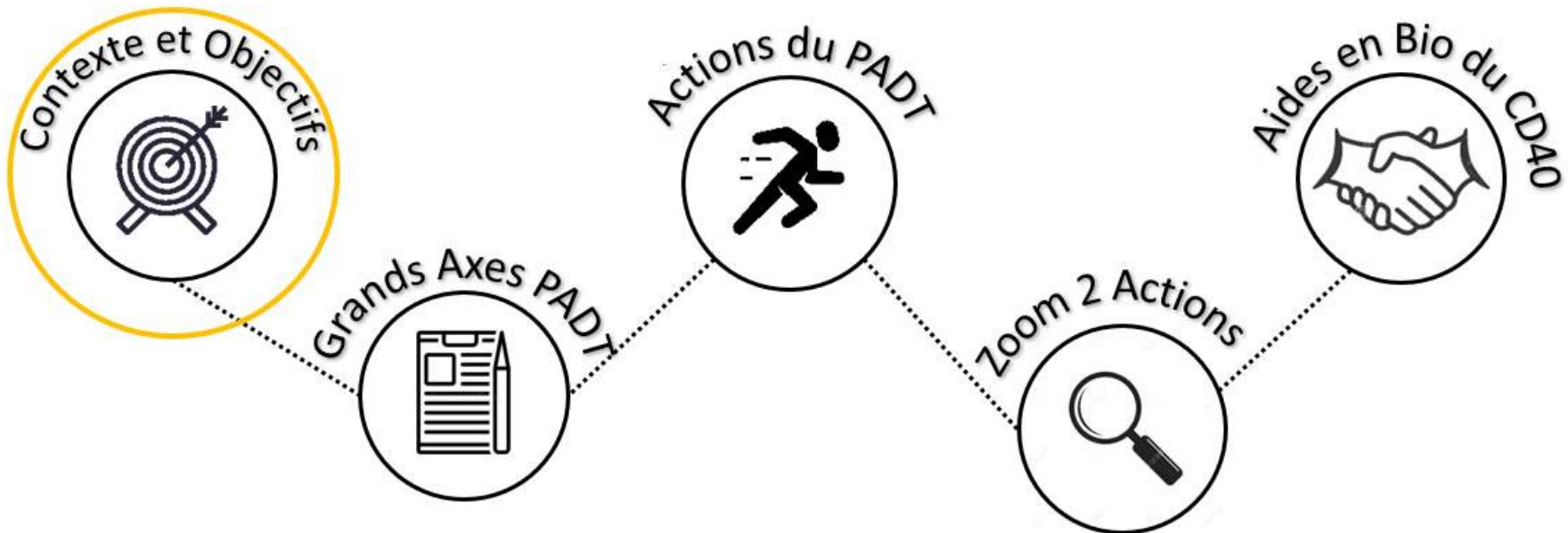


Plan Alimentaire Départemental Territorial « Les Landes au Menu ! »

Présentation Sabres – 26/11/2020

Avec le soutien de

Sommaire



Avec le soutien de



Événement professionnel organisé conjointement par



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE
NOUVELLE-AQUITAINE



INTERBIO
Nouvelle-Aquitaine
Association interprofessionnelle bio régionale



Union Européenne



Nouvelle-
Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire



Contexte et Objectifs du PADT

Qui ?

- **CD40** : Pôle Agriculture et Forêt (PAF)-Direction de l'Environnement (DE)-Direction de l'Education de la jeunesse et des Sports (DEJS)-Direction de la Solidarité Départementale (DSD), Direction de la Communication (DC)

Quoi ?

- Porter une restauration collective exemplaire à travers une boîte à outils partenariale au service de la restauration collective de tous les territoires du département

Pour qui ?

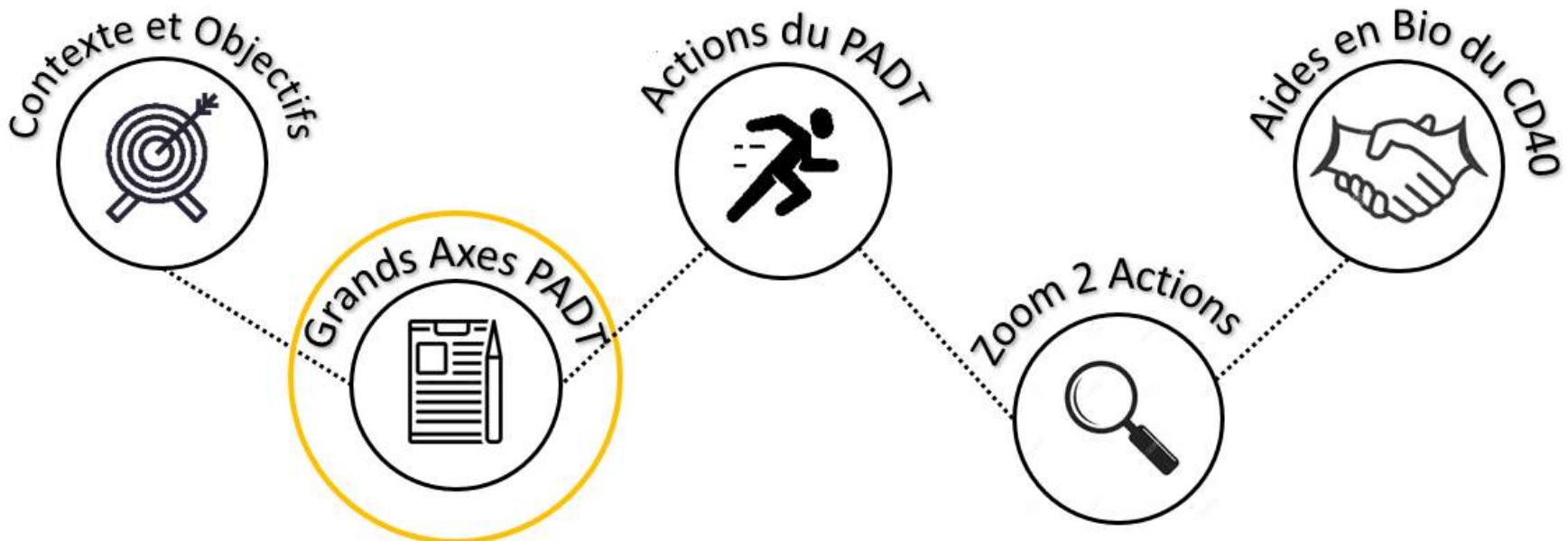
- La **restauration collective** de tous les territoires du département (Etablissements scolaires et de santé)

Territoires pilotes

- PETR Adour Landes Océanes, PETR Adour Chalosse Tursan, Communauté de Communes Maremne Adour Côte Sud et Agglomération du Grand Dax

Avec le soutien de

Sommaire



Avec le soutien de



Grands Axes du PADT

AXE 1

AXE 2

AXE 3

AXE 4

AXE 5

Permettre à la restauration collective landaise de répondre aux attentes de la loi EGALIM

Eduquer et sensibiliser à une alimentation durable et de qualité

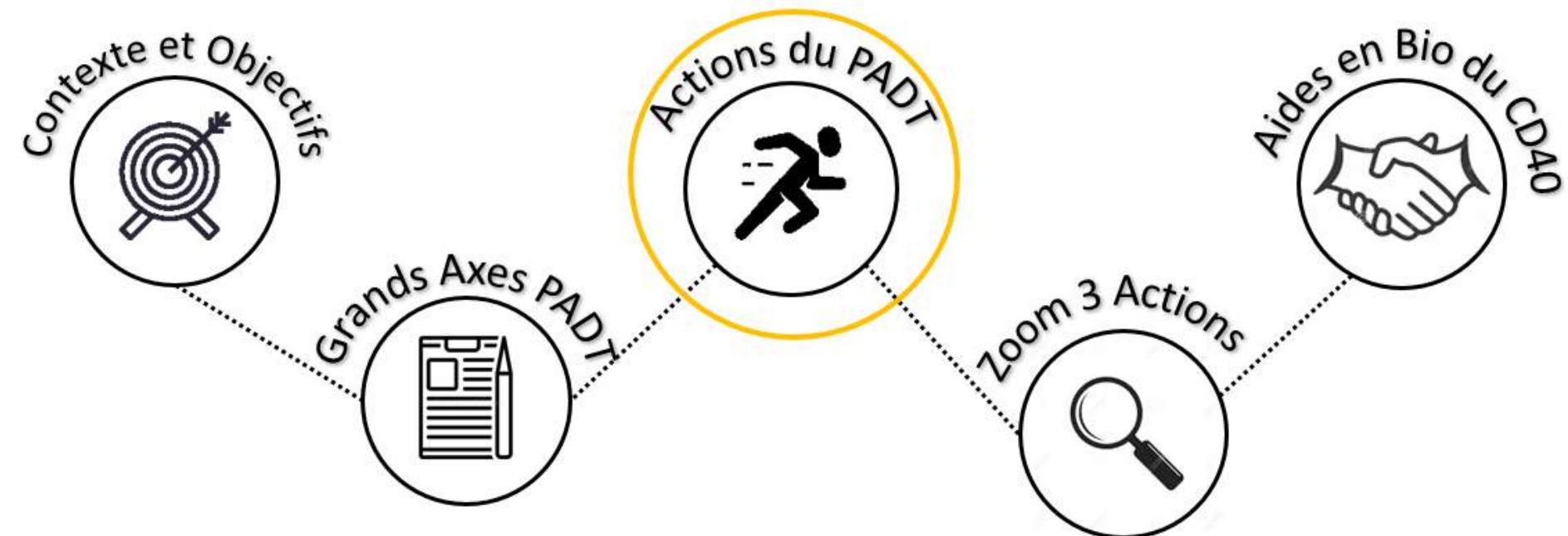
Préserver et promouvoir l'environnement et les ressources du territoires

Produire une alimentation saine et de qualité, accessible à tous

Mettre en place une stratégie de communication et de mobilisation des acteurs

Avec le soutien de

Sommaire



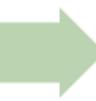
Avec le soutien de



Les Actions du PADT

AXE 1 :

Permettre à la restauration collective de répondre aux attentes de la loi EGALIM



- Plateforme de mise en relation Acheteurs publics et Fournisseurs locaux Agrilocal40
- Labellisation « ECOCERT En Cuisine »
- Unité de restauration scolaire et mise à disposition de [Webgerest](#) pour les collèges

AXE 2 :

Éduquer et sensibiliser à une alimentation durable et de qualité



- Actualisation de la Charte Qualité en collaboration avec les Collèges
- Action de promotion des produits sous SIQO Landais
- Appel à Projets départemental collégiens autour d'actions Développement Durable et/ou Nourriture et/ou Santé
- Opération « Objectifs 100% Local zéro Gaspi »

AXE 3 :

Préserver et promouvoir l'environnement et les ressources du territoire



- Dispositif « L'Eco-Tribu, mon collège passe au vert »
- Création d'un outil d'évaluation du taux de gaspillage alimentaire pour tous les acteurs de la restauration collective (hors collèges)
- Définition des pratiques économies en eau dans le cadre de la restauration collective
- Valorisation de la matière des déchets résiduels produits par la restauration collective
- **Espace Test Agricole Landais (ETAL 40)**
- **Stratégie foncière d'aménagement de l'espace et de reconquête des friches en faveur de la relocalisation de l'alimentation**

Avec le soutien de



Les Actions du PADT

AXE 4 :

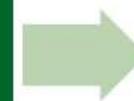
Produire une alimentation saine et de qualité, accessible à tous



- Maintien de la tarification repas adaptés et accessibles à tous
- Lutte contre précarité alimentaire à travers insertion
- **Etude de faisabilité d'implantation de plateforme d'approvisionnement alimentaire au niveau départemental en fonction des diagnostics Offre Agricole/Demande en Restauration Collective par territoire (Pays/EPCI)**

AXE 5 :

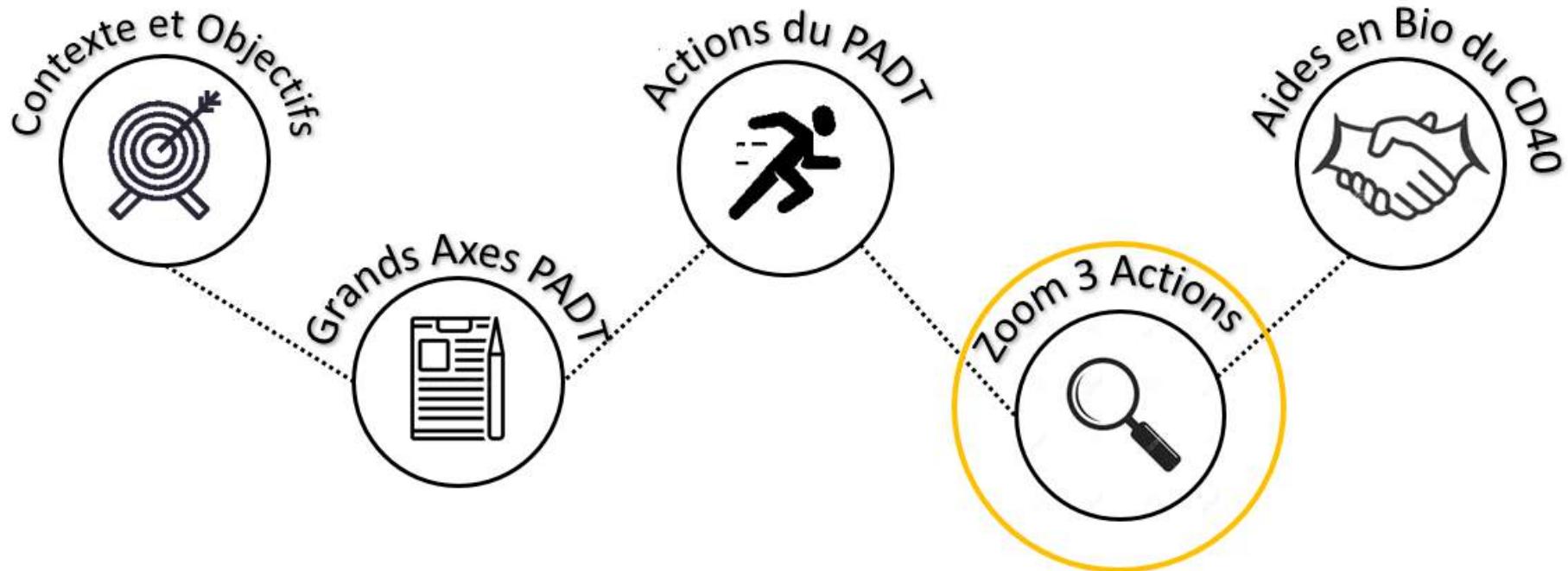
Mettre en place une stratégie de communication et de mobilisation des acteurs



- Réflexion sur un plan de communication
- Cartographie des fournisseurs locaux sur « circuitcourt.fr »
- Création d'une boîte à outils dématérialisée en faveur des territoires

Avec le soutien de

Sommaire



Avec le soutien de



Zoom sur 3 Actions du volet Agriculture

AXE 1 > Volet Agriculture

AgriLocal40

▪ **Descriptif :** (*chiffre arrêtés au 30/09/2020*)

LES PRODUCTEURS EN UN CLIC
AGRILOCAL40

- Plateforme dématérialisée de mise en relation acheteurs publics/fournisseurs locaux pour de l'achat de denrées alimentaires dans le respect de la commande publique
- Le réseau est en extension depuis la mise en place en octobre 2015 : **311 adhérents**

Nb Acheteurs publics	115 (dont 31 collèges et 39 communes)
Nb Fournisseurs locaux	196 (dont 64% d'agriculteurs)
Chiffre d'affaire global depuis lancement	716 k€ (impact COVID sur CA 2020 : - 70% par rapport à 2019)

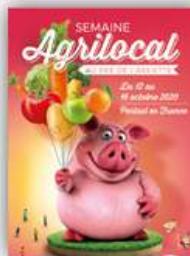
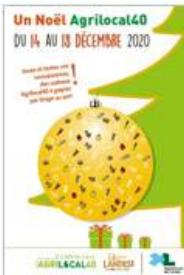
Avec le soutien de



Zoom sur 3 Actions du volet Agriculture

AXE 1 > Volet Agriculture

Agrilocal40



▪ Descriptif : (chiffre arrêtés au 30/09/2020)

- Réseau dynamique avec de nombreuses animations sur le terrain :
 - 4 semaines thématiques/an « Menu ou produits 100% Agrilocal40 » (*Noël avec Agrilocal40, Au Pré de la Ferme, Connectez-vous local, Au Pré de l'Assiette*)
 - Organisation de visites d'exploitations/entreprises locales
 - Organisation annuelle du salon Acheteurs/Fournisseurs Agrilocal40
 - Accompagnement individuel des Acheteurs et des Fournisseurs pour l'utilisation de la plateforme, réflexion sur l'allotissement pour favoriser l'utilisation d'Agrilocal40 quand cela est juridiquement possible
- Objectif : continuer de fidéliser et de développer le réseau



Avec le soutien de



Événement professionnel organisé conjointement par



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire



Zoom sur 3 Actions du volet Agriculture

AXE 3 > Volet Agriculture

ETAL40



▪ Descriptif :

- Dispositif d'accompagnement innovant en faveur de futurs exploitants agricoles
- Accompagnement personnalisé : technico-économique, juridique, administratif et fiscal
- Mise à disposition de foncier intégralement aménagé et équipé
- En partenariat avec les territoires et les acteurs des filières agricoles
- 2 sites opérationnels

▪ Objectif :

- Favoriser l'installation de maraîchers Bio sur l'intégralité du territoire
- Optimiser les dépenses publiques et les savoir-faire
- Maillage territorial



Avec le soutien de



Zoom sur 3 Actions du volet Agriculture

AXE 4 > Volet Agriculture

Diagnostic de la demande en restauration collective publique pour les produits locaux

▪ Descriptif :

- 2 diagnostics quantitatifs et qualitatifs réalisées par Dowel Stratégie et PH Partners
- 12,8 millions de repas servis / an (dont 1,9 millions pour les collèges)
- Besoins estimés/an en fruits et légumes : 2 200 T
- Besoins estimés/an en viande : 1 085 T
- Besoins estimés/an en produits laitiers : 1 056 T

▪ Objectif :

- Identifier les besoins de la restauration collective publique en produits locaux en vue de structurer la logistique
- 2 études achevées pour les collèges et les autres acteurs de la restauration collective

Avec le soutien de



Zoom sur 3 Actions du volet Agriculture

AXE 4 > Volet Agriculture

Diagnostic de l'offre agricole

■ Descriptif :

- Etat des lieux de l'offre agricole sur le territoire 220 000 ha de SAU (23% du territoire) dont 7% en AB
- 8 SIQO et 371 exploitations en AB (2018)
- Filières à problématique de proximité : fruits, légumes/tubercules, lait, légumineuses
- Outils de transformation polarisés par des produits
- Offre inéquitablement disponible

■ Objectif : Livrable disponible

- Vérifier l'adéquation avec les besoins de la restauration collective
- Proposer une intelligence logistique (mutualisation)
- Accompagnement à la planification de la production

Avec le soutien de



Zoom sur 3 Actions du volet Agriculture

AXE 4 > Volet Agriculture

Structuration logistique de l'approvisionnement local en faveur de la restauration collective

▪ Descriptif :

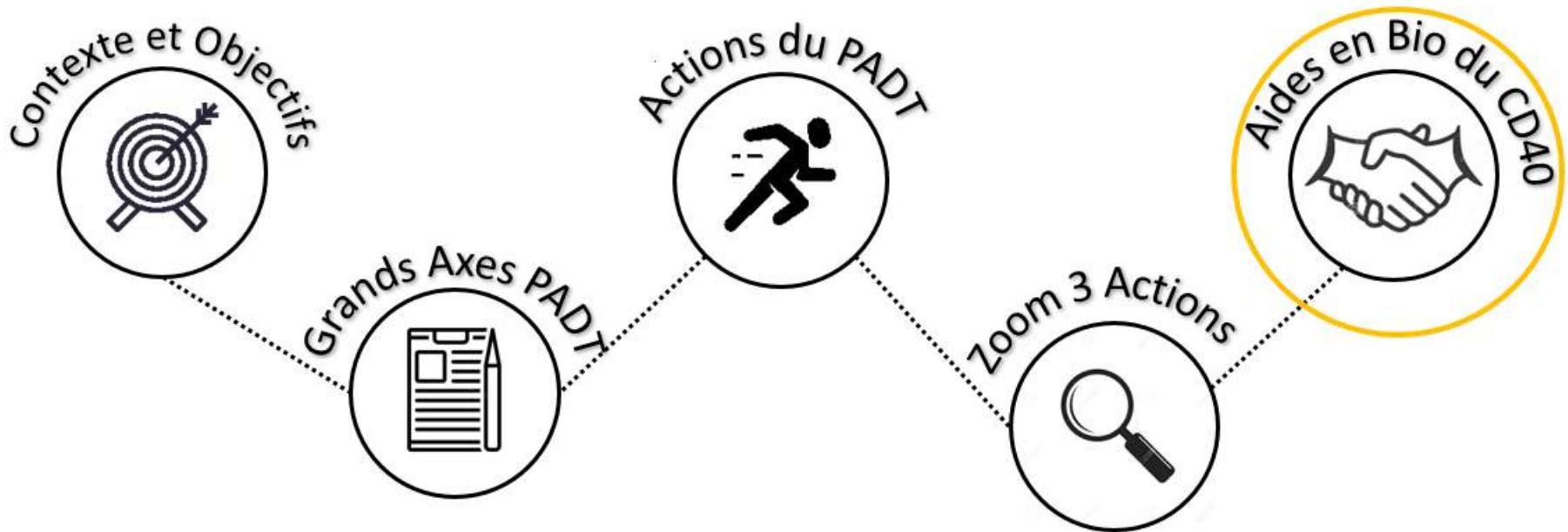
- Etudes technico-économique et juridique d'implantation d'une ou plusieurs plateformes logistique à l'échelle du département (transformation/ stockage/ conditionnement/ transport) en faveur de l'approvisionnement local en restauration collective.
- Etude qui s'appuie sur les diagnostics précédents de l'offre locale et de la demande en restauration collective publique à l'échelle du département

▪ Objectif et délai :

- Faciliter l'interfaçage offre /demande
- Livrable prévu mi-décembre 2020

Avec le soutien de

Sommaire



Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire



Les aides en Bio du CD40

- Aide directe aux investissements en Agriculture Biologique
 - Matériels spécifiques
- Aide aux structures de développement agricole (AgroBio40 – Chambre d'Agriculture)
- Aides en cofinancement avec la Région
 - Aide aux investissements en culture maraîchère, petits fruits, horticulture et arboriculture
 - Aide aux investissements pour la transformation et la commercialisation de produits agricoles par les agriculteurs et leurs groupements engagés dans la transition agricole (PCAE)

https://www.landes.fr/guide-des-aides?operation=search&recherche=&id_theme=5&rechercher=

Avec le soutien de

Merci pour votre attention



Plan Alimentaire Départemental Territorial
« Les Landes au Menu ! »

Avec le soutien de



Alimentation durable de la restauration collective scolaire et des EHPAD

Méthode et actions menées

Présentation du 26 novembre 2020

Filière légumes frais et transformés plein champ : tendances du marché et restauration collective

Corinne Courrèges

Chargée de projet « Alimentation durable »

corinne.courreges@coeurhautelande.fr

06 37 68 63 80

Avec le soutien de

Les chiffres clés

- ❖ 5 EHPAD dont 3 qui alimentent 16 cantines en liaison froide et chaude (0 à 7% de bio)
 - ❖ 6 cantines qui fabriquent leur repas (0 à 40% de bio)

+ de 1800 personnes concernées

- 302 résidents EHPAD
 - 1213 scolaires (primaire)
 - 105 portage à domicile
 - 145 enfants en centres de loisirs (variable)
 - 81 agents (personnel)

- 10.000 repas/semaine scolaire

- Dont 50% résidents EHPAD
• 450.000 repas/an

+ 1M € /an de budget alimentaire

Alimenter en 50% bio et local la restauration collective des 26 communes d'ici 2022 et tendre vers le 100 %

Communauté de Communes du Coeur de la Haute Lande



Méthode

- Travailler sur les pratiques en cuisine (9 sites de fabrication)
 - Formation, accompagnement diététique
- Avoir un plan alimentaire harmonisé
 - Être en mesure de quantifier les besoins
- Partir de la production locale et la valoriser
 - expérimentation achats groupés et logistique
- Constituer un réseau de producteurs engagés dans la bio ou sensibilisés
- Accompagner les porteurs de projet au travers du CTE
- Sensibiliser les convives
- Elargir progressivement la démarche au bénéfice du territoire



Filière légumes frais et transformés plein champ : tendances du marché et restauration collective



Présentation de l'EPLEFPA des Landes

Oeyreleuy

- ❖ **LEGTA de Hector Serres**
Filière agriculture et eau
- ❖ **CFPPA**
Filière agriculture/horticulture
- ❖ **CFAAH des Landes**
Filière agriculture
- ❖ **Exploitation agricole**



EPLEFPA des Landes
3 sites
850 apprenants

Sabres

- ❖ **LPAF Roger Duroure**
Filière forêt et nature
- ❖ **CFAFR**
Filière forêt
- ❖ **CFPPA**
Filière métier du chien
- ❖ **Exploitation agricole**

Mugron
<ul style="list-style-type: none">❖ LPA de Chalosse Filière service et développement durable❖ CFAAH Filière agroéquipement



Les exploitations de l'EPLEFPA des Landes



Les objectifs des deux exploitations de l'EPLEFPA des Landes :

- ❖ Enseigner : Réalisation de nombreux TP chaque semaine, participation au TNLA au salon de l'agriculture,
- ❖ Expérimenter : Conduite des projets de recherche afin d'améliorer l'agriculture de demain,
- ❖ Produire : Viabilité économique des deux exploitations.



L'exploitation agricole de Dax est un élevage **naisseur-engraisseur** de bovins viandes certifiée **HVE3** depuis 2017.



L'exploitation agricole de Sabres est une exploitation de type **polycultures-élevage** convertie en **agriculture biologique** depuis 2009.



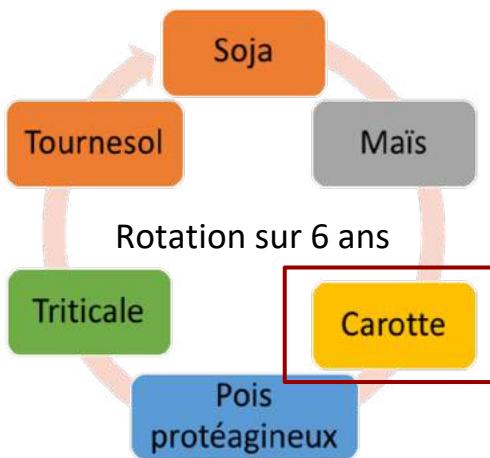
Exploitation agricole de Sabres

Elevage

61 000 poulets de chair/an sont produits sous le label AB.

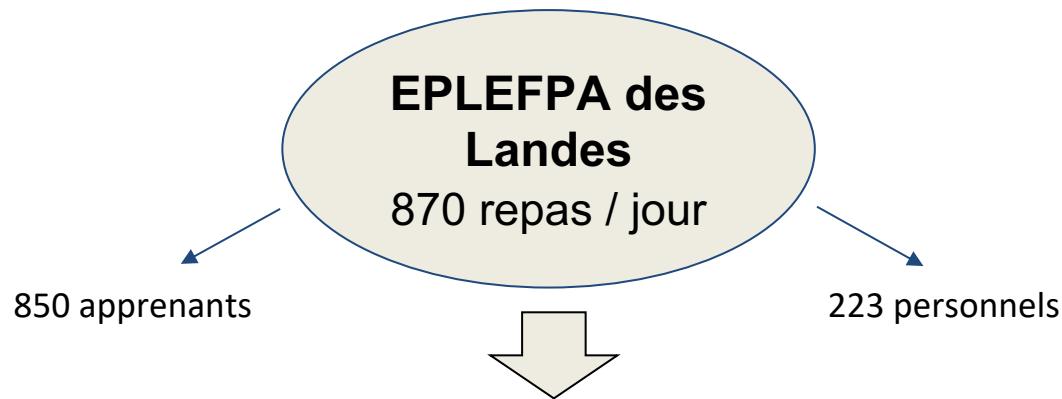
Cultures

1 îlot de 52 ha drainé et irrigué permet de cultiver différentes cultures dont la culture de carottes.



Projet maraîchage à l'horizon 2030 (1 ha)

Quelques chiffres sur la restauration collective de l'EPLEFPA



Sabres

- ❖ 120 repas/jour
- ❖ 4,49 €/repas
- ❖ + 15 % local
- ❖ + 11 % bio

Mugron

- ❖ 200 repas/jour
- ❖ 4,40 €/jour
- ❖ + 23 % local
- ❖ + 8 % bio

Oeyreleu

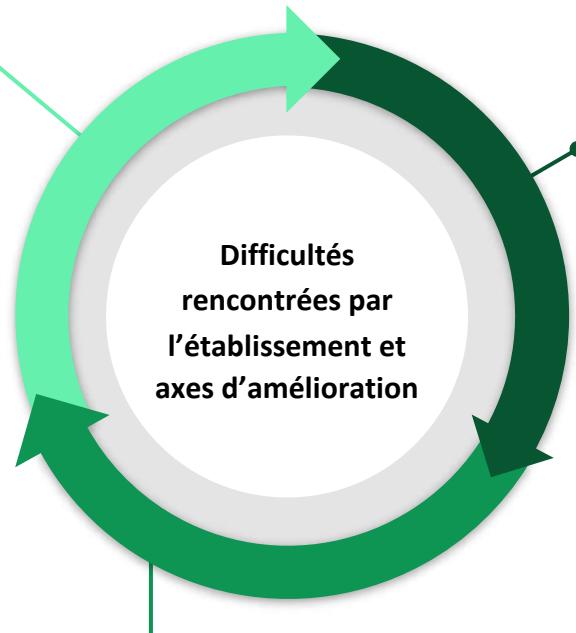
- ❖ 550 repas/jour
- ❖ 4,32 €/repas
- ❖ + 17 % local
- ❖ + 3 % bio

Consommation des produits des exploitations : bovins, volailles et légumes.

3. Plan de formation

Conseil Régional Nouvelle-Aquitaine à destination des chefs de cuisine, cuisiniers, agents de restauration, gestionnaires

- ❖ choix des produits,
- ❖ temps de préparation,
- ❖ sensibilisation des usagers .



1. Approvisionnement en bio

Groupements de commande publique mis en place par l'ARENA (Association des coordonnateurs des EPLE de la Nouvelle-Aquitaine)

- ❖ Adhésion groupement Zone ORTHEZ SUD DES LANDES,
- ❖ Marché public sur l'épicerie, les produits laitiers et les viandes fraîches,
- ❖ Achats de gré à gré avec des producteurs locaux.

- ❖ Diversité des produits,
- ❖ Equilibre des coûts.