



PAYS de  
BÉARN

# PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

## DÉFI LOCAVORE & BAS CARBONE À LA CANTINE



En partenariat avec



07 OCTOBRE 2025



## DÉROULÉ DE LA SÉANCE



14H30 - 15H30

- Le projet
- Le cahier des charges du Défi Locavore et Bas Carbone®, par Stéphane Linou
- Les modalités pratiques



PāYS de  
BēāRN

# CONTEXTE

# PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU PAYS DE BÉARN

- une démarche qui vise à **rassembler** tous les acteurs de l'alimentation
- pour travailler ensemble à la création d'un **système alimentaire plus durable, plus local et équilibré.**



**DE LA FOURCHE...  
A LA FOURCHETTE !**

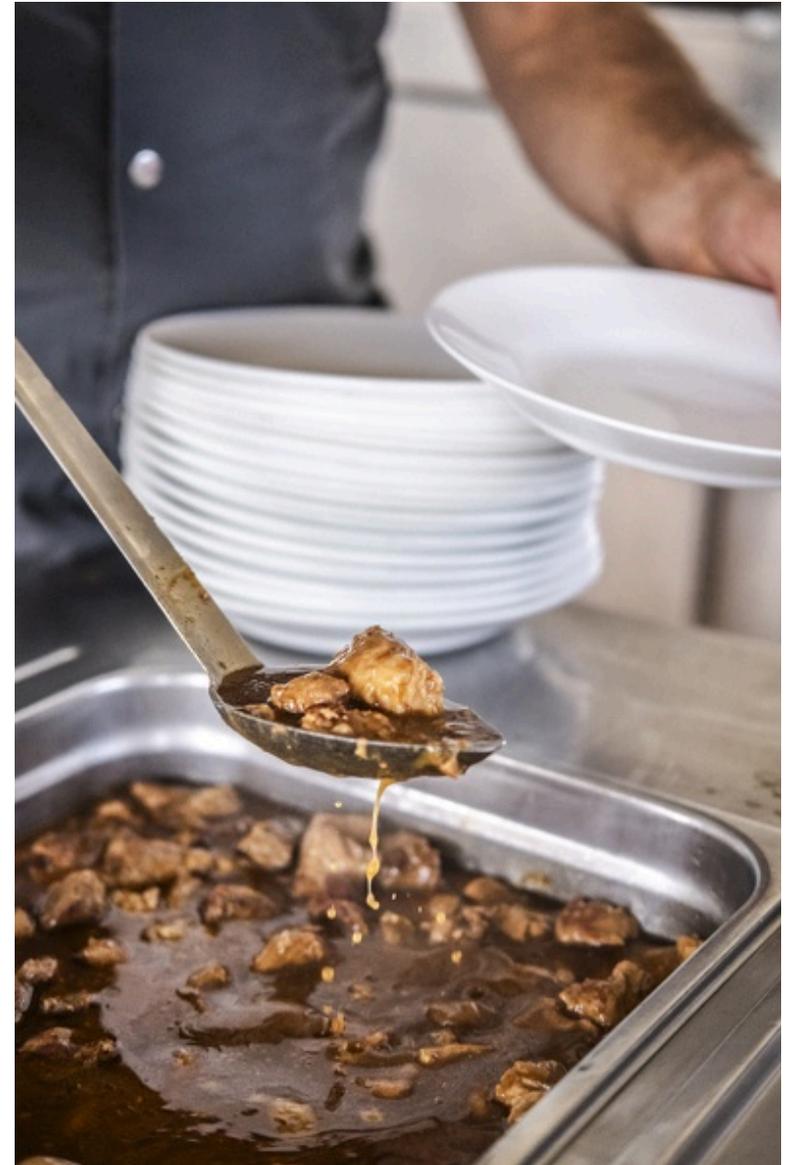


Une feuille de route et des enjeux:

- Valoriser le terroir et le patrimoine culinaire local
- Garantir l'accessibilité à une alimentation saine et durable pour tous
- Consolider les circuit-court

# LA RESTAURATION COLLECTIVE : MOTEUR DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE

- **Levier concret et puissant** pour relocaliser l'alimentation, soutenir l'agriculture durable et favoriser l'accès à une alimentation de qualité.
- **Poids économique structurant**, avec des volumes d'achat importants, créant une demande régulière capable de dynamiser les filières (bio, circuits courts)
- **Un cadre réglementaire** pour améliorer la qualité des repas
- **Des dispositifs d'accompagnement existants**



# LA RESTAURATION COLLECTIVE : MOTEUR DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE

Proposition d'un défi festif, fédérateur et concret ....



.... autour du repas de fin d'année

Seriez-vous prêts à relever le défi locavore et bas carbone dans votre cantine ?

**1 repas**  
entre le 11 et le 19 décembre  
festif, savoureux  
et engagé  
**100% local**

51 KM MAX

Inscrivez-vous avant le 3 octobre 2025



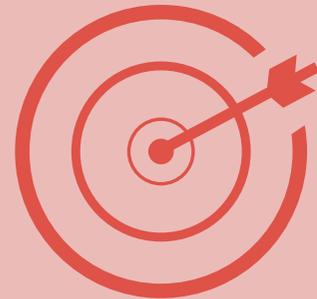
PAYS de  
BĒARN

# LE DÉFI

## LE PROJET EN QUELQUES MOTS...

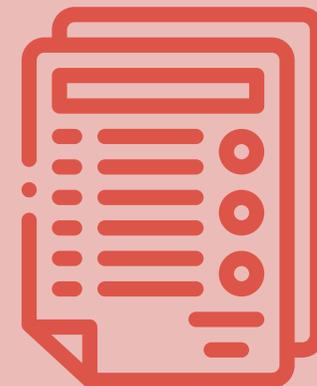
Invitation des équipes de restauration collective à concevoir un repas de fin d'année, 100% local et bas carbone.

- Appui de Stéphane Linou, pionnier du mouvement locavore
- Objectifs :
  - Mobiliser les équipes
  - Valoriser les produits du territoire
  - Tester la capacité d'approvisionnement local ainsi que les forces et les faiblesses
  - Sensibiliser convives et acteurs (not. élus - sécurité alimentaire)
  - Renforcer les coopérations locales



# CAHIER DES CHARGES DU DÉFI

- Menu complet (entrée – plat – dessert)
- Ingrédients locaux (< 51 km)
- Produits de saison, bio ou sous signes de qualité privilégiés
- Coût matière  $\leq$  9,50 €/convive
- Empreinte carbone < 1,6 kg CO<sub>2</sub> / personne
- Réalisation : 11–19 décembre 2025



## QUI PARTICIPE ?

- Etablissements de restauration collective
- Panel représentatif

*Prévisionnel*

Etablissement	Type	Jour	Service	Nombre de convives prévisionnel	
Collège de Laruns, les Cinq Monts	Scolaire		Repas du midi	250	
Lycée des Métiers de la Montagne	Scolaire	jeudi 11 décembre 2025;		200	
Lycée François James	Scolaire	jeudi 18 décembre 2025		400	
DITEP les Événements à Rivehaute	Médico-social	mardi 16 décembre 2025		60	
RIE Les Luys en Béarn - API Restauration	Entreprise	A DEFINIR		220	
RIE Lacq - Elior Restauration	Entreprise	jeudi 11 décembre 2025		500	
Restaurant CD64 - Compass group	Entreprise	jeudi 18 décembre 2025		300	
Commune Lanne-en-Barrétous	Scolaire	A DEFINIR		31	
Commune Coarraze	Scolaire	mardi 16 décembre 2025		85	
Commune Morlaas	Scolaire	jeudi 11 décembre 2025;jeudi 18 décembre 2025		600	
Commune Rébénacq	Scolaire	mardi 16 décembre 2025		80	
Commune Murren	Scolaire	jeudi 11 décembre 2025		320	
Commune Sauvagnon	Scolaire	mardi 16 décembre 2025		380	
Commune Mazerolles	Scolaire	A DEFINIR		160	
1 établissement en discussion	Crèche				
1 établissement en discussion	Scolaire				
				<b>3586 repas</b>	



## QUI PARTICIPE ?

- Appui technique des partenaires agricoles locaux : mise en relation avec les producteurs



### **Union des Producteurs fermiers 64**

Marie Beugnot

m.beugnot@upf64.fr - 05 59 34 98 07



### **Chambre d'agriculture 64**

Laure Antchagno

l.antchagno@pa.chambagri.fr - 06 11 63 20 83



### **CIVAM Agro Bio Béarn**

Jessica Thomas

jessica.bearn@civam.org - 05 59 84 70 63



## ENJEUX

- Mise en avant des produits agricoles locaux
- Mise à l'épreuve de la capacité d'approvisionnement
- Opportunité de renforcer les filières de proximité
- Visibilité et valorisation des initiatives locales via une communication collective



## ACCOMPAGNEMENT PROPOSÉ

- Temps d'échanges personnalisés
  - 1 temps collectif (07/10)
  - 1 temps individuel avec S Linou, selon besoin (point tél.)
  - Des temps individuels avec l'équipe organisatrice (point tél.)
  - Disponibilité des OPA

### 1 CONTACT RÉFÉRENT / ETABLISSEMENT

- Kit pratique : Cahier des charges, trame de menu, calculateur carbone
- Valorisation des initiatives : articles, événements, témoignages
- Mise en avant des repas lors d'un déjeuner officiel
- Réunion bilan avec REX

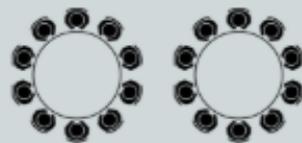
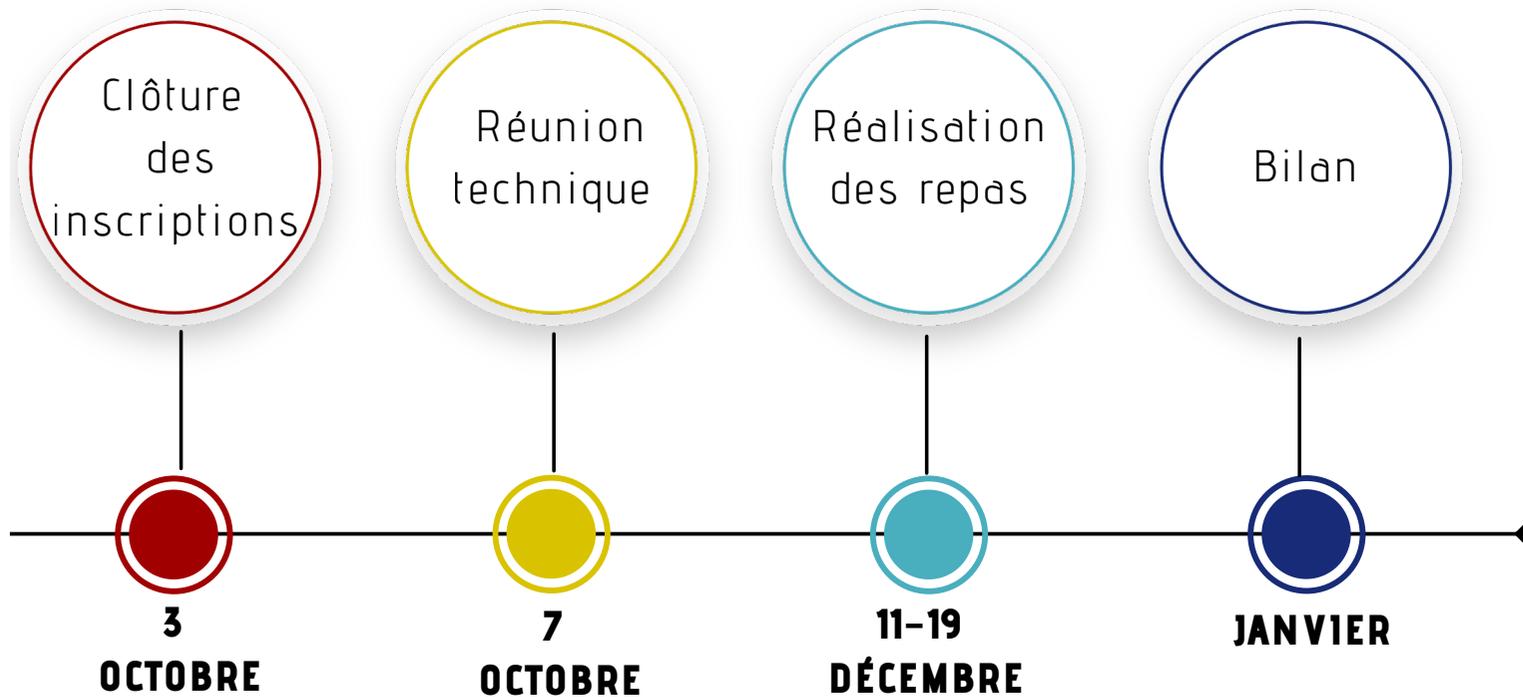




PAYS de  
BĒARN

# MODALITÉS

# DE DÉFI: MODALITÉS PRATIQUES & CALENDRIER



2 repas partagés avec les élus locaux volontaires



***Merci***



PAYS de  
BĒARN

