



Pour une alimentation saine et durable

Les citoyens et consommateurs sont toujours plus soucieux de savoir ce qu'ils ont dans leurs assiettes. Pour eux et pour leurs enfants. Afin de tendre vers cette alimentation saine, locale, de qualité pour tous, et y compris pour les personnes démunies, un Projet Alimentaire de Territoire (PAT) est en cours d'élaboration, dans la droite ligne de la politique « Promotion et soutien d'une alimentation saine et durable pour tous » votée fin 2018.

Le Projet Alimentaire de Territoire du Pays Basque veille à rapprocher producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités territoriales et consommateurs. Un premier levier a été initié avec la restauration collective afin notamment d'atteindre les objectifs de la loi Agricolture et alimentation (dite EGALIM), à savoir 50 % de produits locaux ou de labels de qualité, dont 20 % et plus de produits biologiques. Une enquête, conduite par la Communauté Pays Basque auprès des communes, a notamment révélé leur volonté d'améliorer leurs approvisionnements en produits locaux et bio, de sensibiliser des enfants à de meilleures pratiques. Ainsi, après un atelier sur les marchés publics, ouvert aux communes volontaires, des animations sont proposées dans des écoles : alimentation durable avec Sarde Sardexka et lutte contre le gaspillage alimentaire avec Bil Ta Garbi.



Sarde Sardexka met le cap sur l'alimentation durable

« De la fourche à la fourchette », la formule est parlante et les actions de Sarde Sardexka illustrent cette philosophie. À Lurrarna, dans les foires et salons, en entreprise ou en milieu scolaire, l'association d'éducation à l'alimentation basée à Espelette sensibilise aux questions d'agriculture et d'alimentation, en particulier « aux bienfaits d'une alimentation saine et responsable ». Ses ateliers de sensibilisation ont fait mouche auprès de la Communauté Pays Basque. Sarde Sardexka traitera de l'alimentation durable et de la lutte contre le gaspillage dans huit écoles jusqu'en juin 2020⁽¹⁾. Une nouvelle aventure pour les animatrices, lesquelles

partagent « une même approche sensorielle de l'éducation à l'alimentation ». Jenofa Irubetagoiena, œnologue de formation, et Gabrielle Arrese-Igor, forte d'un BTS Cuisine & Restauration, d'une expérience dans l'agro-alimentaire, conjuguent ainsi leurs talents pour « éveiller les enfants à la gastronomie, les sensibiliser aux bienfaits d'une alimentation saine, locale et de qualité ». Qui plus est en quatre langues - dont le basque - et avec pour partenaire, l'association des Producteurs Fermiers du Pays basque, adepte du principe « manger bio et local ». « Trois temps forts seront ainsi proposés dans les huit écoles à partir de décembre, un par trimestre », déclare Gabrielle Arrese-Igor : un atelier en classe sur la base de la mallette pédagogique « Alimentaire mon cher

Antton » autour de l'alimentation et sous forme de huit jeux en classe, un second atelier sur l'éveil sensoriel, en classe ou à la cantine, afin d'y associer les agents de cantine, « relais essentiels pour amener les enfants à goûter tous les aliments et à gaspiller moins ». Enfin, au printemps 2020, un atelier de création culinaire permettra d'organiser en fin d'année un goûter éco-responsable ouvert à l'équipe pédagogique, aux parents et à tous les élèves de l'école. Ainsi, à leur tour, les enfants se feront les porte-paroles de gestes simples et d'attitudes à adopter en faveur d'une alimentation saine et durable.

⁽¹⁾ Il s'agit des écoles publiques d'Ahetze, Saint-Martin d'Arrossa, d'Arrauntz - Ustaritz, de la Gare à Hendaye, de Came et de Bidart, de l'ikastola Zaldubi à Saint-Pée-sur-Nivelle.

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire

C'est du concret ! Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, un diagnostic préalable est imposé par la loi EGALIM de 2018, aux acteurs de la restauration collective. Sara Juge et Stéphanie Walch, deux ambassadrices du tri de Bil Ta Garbi, se sont portées volontaires pour réaliser ce diagnostic auprès de huit écoles du territoire : l'ikastola Dassance à Ustaritz, les écoles publiques d'Arrauntz à Ustaritz, d'Arbonne, d'Ahetze, de Bidart, les écoles élémentaires du Centre et d'Urdazuri à Saint-Jean-de-Luz, la cantine de la Salle Santiago à Saint-Pée. Dès novembre à Ahetze, elles ont lancé les premières pesées à la cantine. « Nous pesons sur deux repas distincts le pain, les restes du repas et ce qui n'a pas été servi », précise Sara Juge. De là, nous prodiguerons des conseils et astuces lors d'ateliers à l'école, et une deuxième pesée aura lieu, sur les mêmes types de repas en mars et avril 2020, afin de juger des évolutions. »

En bref

La Communauté Pays Basque fait partie des 31 lauréats du Programme National pour l'Alimentation (PNA) initié par le Ministère de l'Agriculture. Son projet autour de la restauration collective et de l'action sociale a été retenu. Il vise davantage de produits locaux et bios dans les cantines dont la Communauté a la charge (écoles, crèches, centres de loisirs), la réduction du gaspillage dans les cantines en initiant le don alimentaire aux plus démunis et l'accès à une alimentation saine et de qualité au travers d'une épicerie sociale itinérante.

Le savez-vous



La Communauté Pays Basque souhaite soutenir les acteurs associatifs ayant un projet innovant dans l'une des six thématiques relevant du Projet alimentaire de Territoire et du Plan climat.

Elle a lancé un fonds de soutien de 150 000 € afin de promouvoir les initiatives locales en matière de transition écologique et énergétique. 30 dossiers ont été reçus déclinant divers thèmes : économie circulaire et déchets, alimentation et agriculture durable, adaptation au changement climatique, habitat, énergie et mobilité.

Lurralde elikadura Egitasmoa eta Klima Planaren baitako sei gaietako batean egitasmo berritzaile bat duten elkarte eragileak sostengatu nahi ditu Euskal Hirigune Elkargoak. 150 000 €-ko sostengu fondo bat finkatu du trantsizio ekologiko eta energetiko arloko tokiko egitasmoak sustatzeko. Gai desberdinak agertzen dituzten 30 onartuak izan dira ekonomia zirkularra eta hondarkinak, elikadura eta laborantza iraunkorra, aldaketa klimatikoari egokitzeko, etxebizitza, energia eta mugikortasuna.