

COP 21

ANGLET
ANGELU

HITZA HITZ



Restauration collective : 100 % de fruits et légumes crus issus de l'agriculture biologique

Boite à outils : fiche n°2 p. 62 et fiche n°1 p.76

La loi Grenelle 1 incitait la restauration collective au recours au bio et aux circuits courts à hauteur de 20%.

Ce service concerne quotidiennement de nombreuses personnes de tous âges.

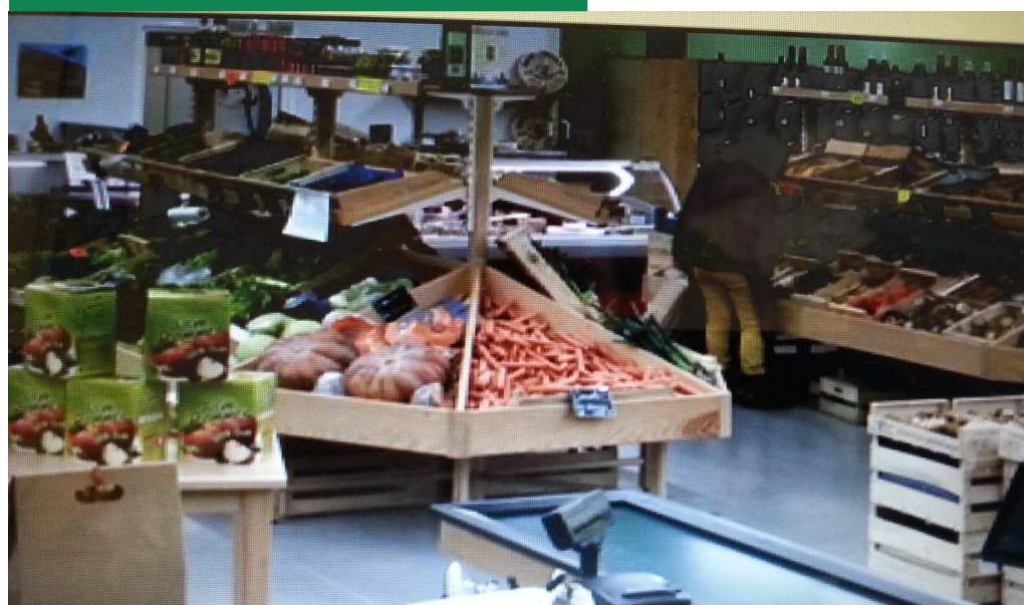
C'est un levier essentiel pour promouvoir une alimentation saine, véritable enjeu de santé publique, d'une part, et une relocalisation de la production agricole responsable, enjeu économique et environnemental primordial, d'autre part.

100% des fruits et légumes crus servis dans les crèches, cantines scolaires et centre de loisirs de la ville d'Anglet sont issus de l'agriculture biologique depuis 2011 (Plateforme Galatée locale).

26% de la valeur des 236 450 repas annuels est constituée de produits bio, viandes « label rouge » (6 à 7% boeuf et veau + 13% de volailles) depuis 2011, 6% de porc en démarche qualité « bleu-blanc-cœur », yaourts bio depuis 2014.

49 000 repas dispensés par le CCAS portés à domicile comprennent 20% de produits bio.

La plateforme Galate



Cantine de l'école Jule Ferry



PROCHAINE ÉTAPE

Pérenniser les approvisionnements fiables dans la durée, les plus locaux possibles via la plateforme Galatée, avec des livraisons des produits frais 2 fois par semaine.

En 2013 la ville d'Anglet a été reconnue comme première commune des Pyrénées Atlantiques « Territoire Bio Engagé » par l'association ARBIO Aquitaine.

De plus, 20 ha de zones agricoles protégées sont inscrits dans le nouveau PLU.