

## Dossier de presse

Octobre 2022

**Cantines du Pays Basque : pour la santé des enfants et le climat,  
moins et mieux de produits animaux !**



**PACTE20**  
**ITUNA20**  
MÉTAMORPHOSE ÉCOLOGIQUE  
PAYS BASQUE / IPAR EH-KO  
METAMORFOSI EKOLOGIKOA

<b>Introduction</b>	<b>3</b>
L'alimentation : un enjeu majeur pour la santé humaine et celle de notre habitat, la Terre3	
Pacte de métamorphose écologique, Hitza Hitz et les sentinelles écologiques	3
<b>Quel système alimentaire et quel habitat pour nos enfants ?</b>	<b>4</b>
Enjeux écologiques	5
Enjeux sanitaires	5
Enjeux de souveraineté alimentaire	6
Enjeux économiques et sociaux	8
<b>La démarche de suivi des cantines</b>	<b>9</b>
<b>Réactions des communes</b>	<b>10</b>
<b>Analyse et résultats du suivi des sentinelles</b>	<b>11</b>
Situation des collectivités par rapport à l'obligation de menu végétarien hebdomadaire depuis 2019	11
Villages	12
Bourgs	12
Villes	12
Positionnement des villes par rapport à l'obligation de mettre en place un plan pluriannuel de diversification des protéines depuis 2019	14
Part d'aliments bio dans les menus :	15
Part des viandes et poisson de qualité :	17
Situation des collectivités par rapport à la part de local :	19
<b>Conclusion</b>	<b>20</b>
<b>Ressources</b>	<b>21</b>
<b>Annexe</b>	<b>22</b>
Mail envoyé aux communes en septembre 2022	23

## Introduction

### L'alimentation : un enjeu majeur pour la santé humaine et celle de notre habitat, la Terre

Ce dimanche 16 octobre se tenait la journée mondiale de l'alimentation. Alors que la production alimentaire mondiale a généralement suivi le rythme de la croissance démographique, plus de 820 millions de personnes n'ont toujours pas accès à suffisamment de nourriture, 2.4 milliards de personnes surconsomment, et au total, environ la moitié de la population mondiale est en carence de nutriments.<sup>1</sup> Un régime alimentaire malsain représente également un risque plus élevé de morbidité et de mortalité prématurée. En 2019, les équipes d'un programme mondial de recherche en épidémiologie avaient estimé qu'environ 11 millions de morts prématurées par an étaient attribuables à une mauvaise alimentation, soit un décès sur cinq, plus que le tabac (8 millions de morts par an)<sup>2</sup>.

La production alimentaire mondiale menace aussi la stabilité de notre système climatique et la résilience des écosystèmes, en constituant le principal facteur de dégradation de notre habitat. En effet, les émissions de gaz à effet de serre de l'alimentation représentent un quart (24 %) de l'empreinte carbone des ménages hexagonaux.

En Iparralde non plus, notre système alimentaire n'est soutenable ni pour la santé de la population, ni pour assurer un habitat viable pour le futur des enfants d'aujourd'hui. Dans le changement majeur que notre alimentation doit opérer, les collectivités locales ont un rôle de premier plan à jouer. *“Par la politique alimentaire qu'elles mènent via leur restauration collective, elles peuvent soit peser dans l'inertie dominante, soit contribuer activement à la métamorphose alimentaire du territoire”*, selon Maël Thomas. Les cantines peuvent aussi être les lieux d'une démocratie alimentaire en donnant accès à une alimentation saine, écologique et abordable.

### Pacte de métamorphose écologique, Hitza Hitz et les sentinelles écologiques

C'est ce levier local que Bizi! s'efforce d'activer avec le suivi du groupe Hitza Hitz / Alternatives territoriales de 56 communes et de la Communauté d'agglomération. Aux dernières élections municipales et communautaires, 46 communes et une majorité d'élus du Conseil exécutif de la CAPB se sont engagés à mettre en œuvre

---

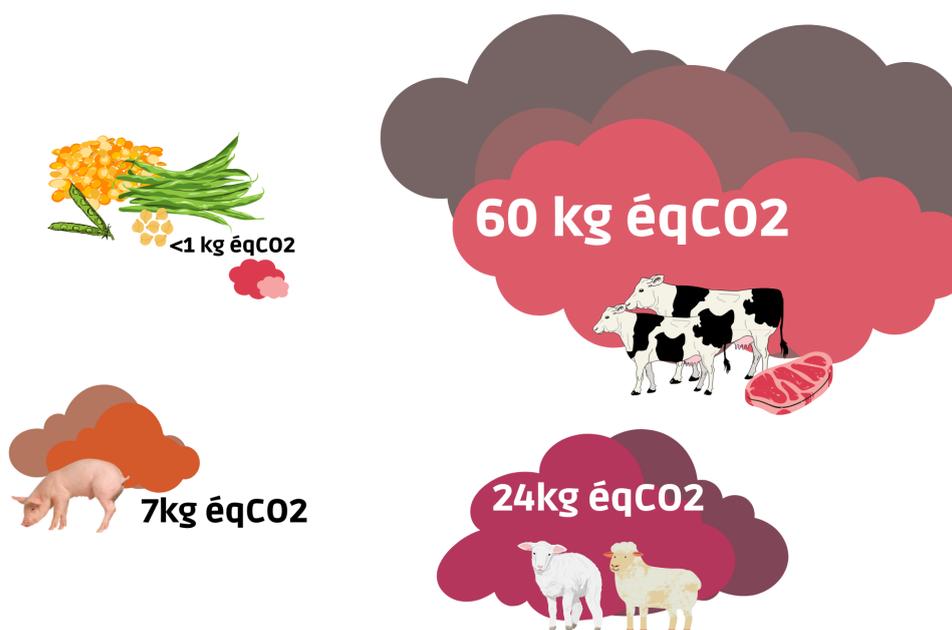
<sup>1</sup> Alimentation Planète Santé. Une alimentation saine issue de production durable - [Rapport de synthèse de la Commission EAT-Lancet](#)

<sup>2</sup> [Manger plus sainement peut permettre de gagner plus de 10 ans d'espérance de vie](#), Le Monde, 08 février 2022

les mesures du Pacte de métamorphose écologique du Pays Basque. Pour s'assurer du respect de la parole donnée, le groupe Hitza Hitz de Bizi! anime et fait émerger un réseau de citoyennes et citoyens qui agissent dans leur commune et sur le territoire en tant que sentinelles écologiques pour alerter des projets climaticides ou diffuser les réalisations exemplaires des pouvoirs publics. Après un 1er rapport en 2021 sur l'état de la métamorphose<sup>3</sup> et avant un 2ème rapport de mi-mandat prévu le 5 juin 2023 - journée mondiale de l'environnement - voici un bilan d'étape sur la situation écologique des cantines qui rejoint aussi des enjeux sanitaires pour les enfants qui y mangent.

## Quel système alimentaire et quel habitat pour nos enfants ?

En matière d'empreinte carbone alimentaire, on pense souvent que ce qui est le plus impactant, c'est la provenance d'un aliment et les émissions de gaz à effet de serre liées au transport. Or, si la relocalisation de l'alimentation est importante pour assurer une plus grande résilience territoriale, bien que ce soit contre-intuitif, les émissions relevant du transport jouent généralement une part réduite dans le bilan carbone d'un aliment<sup>4</sup>. Ce qui a de loin le plus d'impact, c'est la nature de l'aliment : les produits animaux, a fortiori la viande rouge, ont une empreinte bien plus élevée que les autres types d'aliments.



Production de GES par kg de produits alimentaires

Source : "Émissions de GES à travers la chaîne d'approvisionnement",  
[lebonpote.com](http://lebonpote.com)

<sup>3</sup>

<https://bizimugi.eu/le-pays-basque-est-au-stade-0-de-la-metamorphose-ecologique-resultats-du-rapport-2021>

<sup>4</sup> cf [Synthèse 2021 ÉTAT DE LA MÉTAMORPHOSE ÉCOLOGIQUE AU PAYS BASQUE](#) p8

La surconsommation de produits animaux a aussi des conséquences sur la santé humaine et la destruction des écosystèmes qu'elle implique. Enfin, le niveau de consommation actuel de viande interdit toute perspective de souveraineté alimentaire. Pourtant, notre consommation de viande a **plus que doublé** entre 1950 et aujourd'hui.

## Enjeux écologiques

L'agriculture hexagonale, notamment les élevages industriels, est gourmande en pesticides et en engrais de synthèse, qui polluent l'air et l'eau, détruisent la biodiversité et diminuent la fertilité des sols.

Un quart de l'empreinte carbone hexagonale est due à l'alimentation. Cela s'explique par la grande quantité de gaz à effet de serre émis par l'élevage, à l'origine de 80 % des émissions du secteur agricole français, du fait du méthane rejeté par les ruminants, des déjections animales et des engrais chimiques utilisés pour produire l'alimentation des animaux. L'agriculture est ainsi le 1er secteur d'émissions de gaz à effet de serre du Pays Basque nord.

Le système agroalimentaire actuel ne menace pas que les limites planétaires, il frappe aussi la santé humaine.

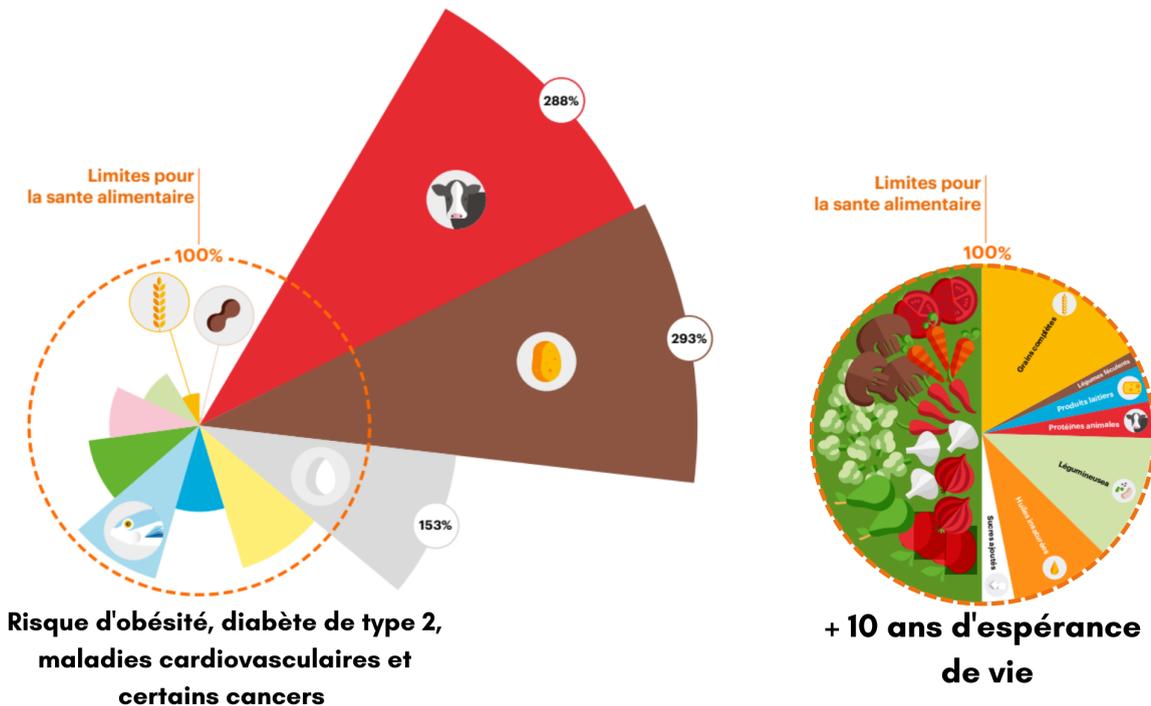


*Illustration extraite du Rapport de synthèse de la Commission EAT-Lancet  
"Alimentation Planète Santé"*

## Enjeux sanitaires

La commission EAT-Lancet a tenté de déterminer un « **régime de santé planétaire** » qui respecte à la fois les limites planétaires et les limites nutritionnelles de santé humaine. La transformation vers une alimentation saine d'ici à 2050 nécessite d'importants changements dans nos régimes alimentaires : **la consommation**

mondiale de fruits, légumes, noix et légumineuses doit doubler et la consommation d'aliments tels que la viande rouge et le sucre devra être réduite de plus de 50%.



Source : Rapport de synthèse de la Commission EAT-Lancet "Alimentation Planète Santé"

Ce déséquilibre entre produits animaux et végétaux est responsable à terme de nombreuses pathologies : obésité, diabète de type 2, maladies cardiovasculaires et certains cancers.

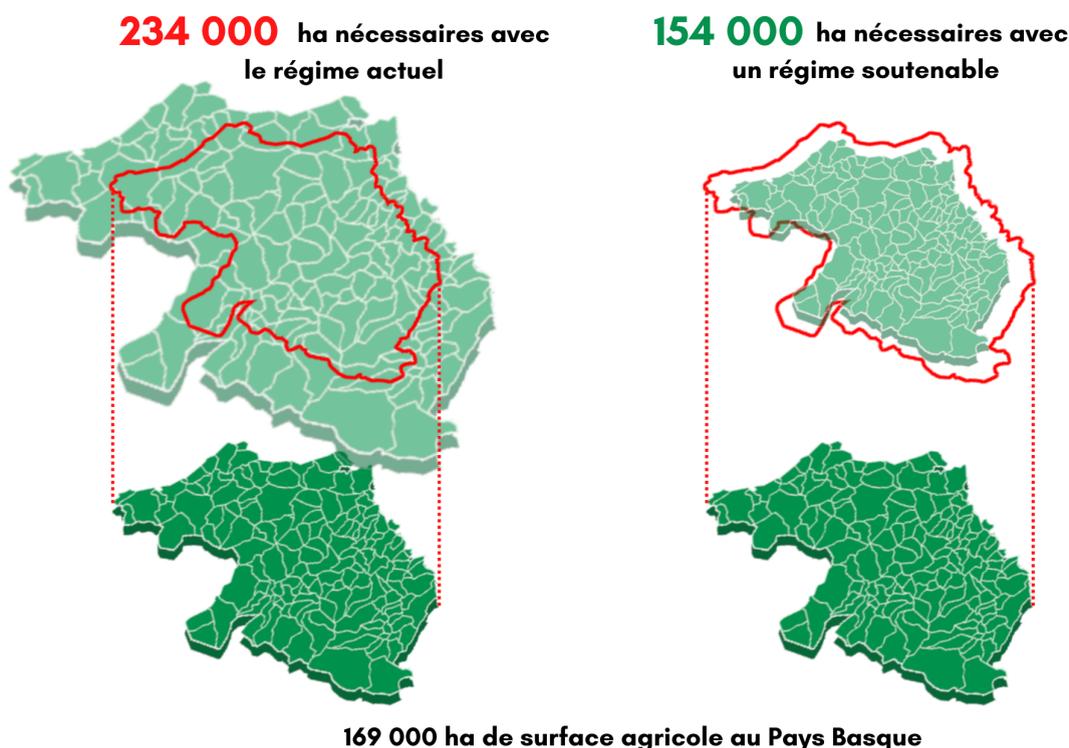
À l'inverse, dans une étude publiée en février 2022 [dans la revue PLOS Medicine](#), une équipe de chercheurs a établi qu'un « régime optimal » riche en légumineuses, céréales complètes, fruits à coque et fruits et légumes, et pauvre en viande, pouvait faire gagner plus de dix ans d'espérance de vie par rapport à un régime alimentaire occidental moyen, où la consommation de féculents, produits laitiers et viande est plus importante.



Les évolutions nécessaires pour une assiette équilibrée d'après le scénario Afterres 2050.

## Enjeux de souveraineté alimentaire

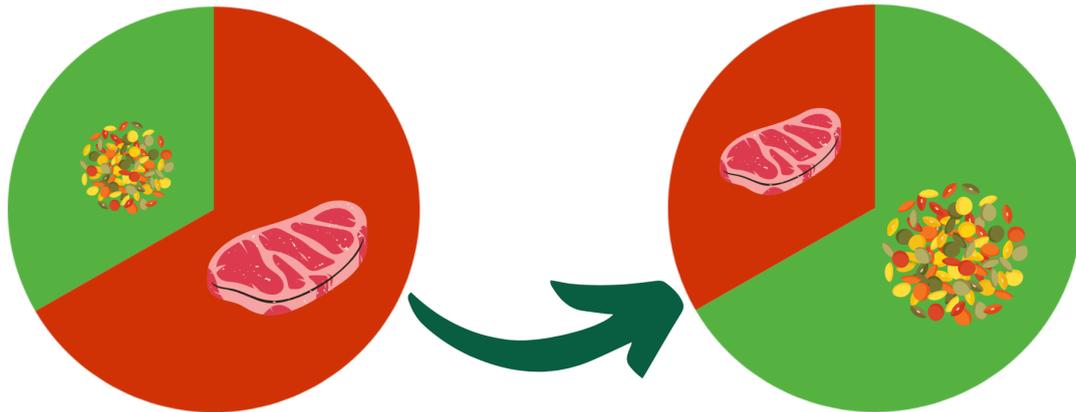
À l'échelle locale, EHLG, la Chambre d'Agriculture alternative du Pays Basque, aboutit à des conclusions concordantes concernant les possibilités de souveraineté alimentaire selon le type de régime alimentaire que nous aurons en 2050. Dans son [étude \*Impact foncier de l'alimentation Autonomie alimentaire d'Ipar Euskal Herria en 2050\*](#) présentée à Lurrama l'année dernière, Laborantza Ganbara montre que 234 000 ha de terres agricoles sont nécessaires pour couvrir les besoins actuels du territoire alors que le territoire n'en compte que 170 000. Il faudrait "seulement" 154 000 ha si nous adoptons un régime alimentaire Afterres compatible.<sup>5</sup>



Source : *Impact foncier de l'alimentation, Autonomie alimentaire d'Ipar Euskal Herria en 2050, EHLG 2021.*

Ce scénario prévoit une division par 2 de la consommation de protéines animales et une augmentation de la consommation de protéines végétales pour passer de 1/3 de protéines végétales et 2/3 de protéines animales à 2/3 de protéines végétales et 1/3 de protéines animales.

<sup>5</sup> Il s'agit de chiffres théoriques : une bonne partie des surfaces sont toujours en herbe et toutes les surfaces agricoles ne sont pas adaptées pour toutes les productions, les surfaces réellement cultivables sont donc plus faibles. Mais la perspective de souveraineté alimentaire est plus accessible avec [un régime de type Afterres](#) qu'avec le régime actuel.

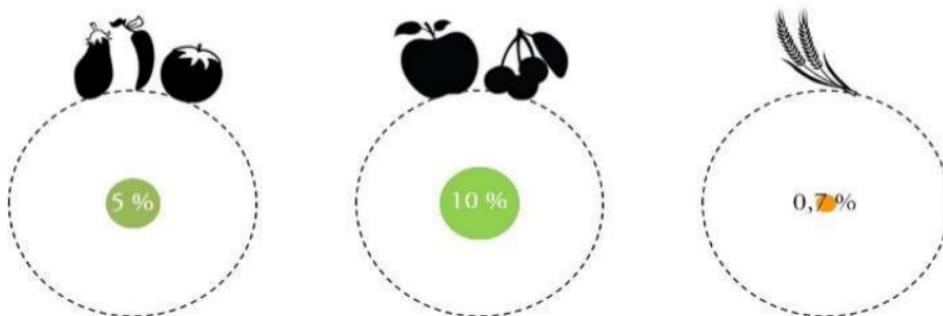


Proportion de protéines dans le régime alimentaire actuel

Proportion de protéines dans un régime alimentaire soutenable

*Changement de la part des protéines selon le scénario Afterre 2050 utilisé par EHLG*

Il reste de la marge pour l’approvisionnement local : peu de surfaces sont aujourd’hui dédiées à la culture de légumineuses. Pourtant, les agriculteurs des Pyrénées-Atlantiques sont contraints d’exporter jusqu’à 90 % de leur production, faute de débouchés en vente directe de proximité. Si l’offre en légumineuses locales augmente, la demande de la restauration collective sera donc certainement au rendez-vous.<sup>6</sup>



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

<sup>6</sup> [LES MENUS VÉGÉTARIENS À LA CANTINE : DE QUOI PARLE-T-ON ?](#), Conseil départemental 64



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

## Enjeux économiques et sociaux

Pour la même quantité de protéines, le coût des protéines végétales est bien inférieur au coût des protéines animales. 20 g de protéines coûtent moins de 50 centimes pour l’association céréales – légumineuses bio contre 1.60 € pour la viande conventionnelle . L’économie réalisée peut être investie dans des protéines animales de qualité pour le reste de la semaine.<sup>7</sup> En cette période d’inflation, une plus grande végétalisation des menus permettrait aux collectivités de moins perdre en marges de manœuvre.

À l’heure où 70% de la population agricole a plus de 60 ans<sup>8</sup> au Pays Basque nord, il devient également impératif d’organiser des filières diversifiées qui permettront de fournir en alimentation variée la population croissante.

## La démarche de suivi des cantines

En signant le Pacte de métamorphose écologique, les élus se sont engagés, aux niveaux communal et communautaire, à **agir pour une alimentation bio et locale**<sup>9</sup> et notamment à *Agir dans les cantines de la collectivité avec des menus bio, locaux et une option végétarienne*. Outre le contrat moral passé avec leurs concitoyens, les élus sont aussi tenus de respecter le cadre légal et particulièrement les [lois EGAlim et Climat et résilience](#). Ces lois obligent notamment les pouvoirs publics à proposer dans leur restauration collective :

<sup>7</sup> [LES MENUS VÉGÉTARIENS À LA CANTINE : DE QUOI PARLE-T-ON ?](#), Conseil départemental 64

<sup>8</sup> [https://www.communaute-paysbasque.fr/fileadmin/user\\_upload/mediatheque/kiosque/Projet\\_alimentaire\\_Pays\\_Basque.pdf](https://www.communaute-paysbasque.fr/fileadmin/user_upload/mediatheque/kiosque/Projet_alimentaire_Pays_Basque.pdf)

<sup>9</sup> Cet objectif a d’ailleurs fait l’objet d’une journée de formation pour élus, avec l’aide de Gilles Pérole <https://www.youtube.com/watch?v=vPBUW2qp-Hg>

- Un **menu végétarien hebdomadaire** obligatoire et à mettre en œuvre un plan pluriannuel de **diversification des protéines** (pour les restaurants servant plus de 200 couverts par jour) depuis le 1er novembre 2019,
- 50 % de produits durables et de qualité, dont 20% de produits biologiques depuis le 1er janvier 2022,
- 60 % de viandes et poisson de qualité au 1er janvier 2024,
- Les collectivités ont aussi un devoir d'information des convives (enfants, mais aussi parents) sur la qualité des menus pour induire un changement de comportement de la population.

Afin d'évaluer la situation écologique des cantines des communes et de la CAPB au regard de la loi et des engagements de métamorphose écologique pris, les sentinelles ont récolté les menus du mois de juin, le plus souvent sur 4 semaines, mais parfois sur une période plus réduite. Les menus de 40 collectivités<sup>10</sup> ont pu être observés : les 15 villes (communes de plus de 5000 habitants) suivies, les 15 bourgs (communes entre 2000 et 5000 habitants) suivis, 9 villages (communes de moins de 2000 habitants) et la cantine du Pays de Bidache portée par la CAPB.

En juillet, une équipe de plusieurs binômes de sentinelles a ensuite compté pour vérifier si le **menu végétarien hebdomadaire** était bien présent. Ils ont également analysé la fréquence de menus avec de la viande, des œufs ou du poisson en entrée **et** en plat, pour prouver l'effectivité du plan de **diversification des protéines**. Ce dernier doit normalement faire baisser la part de protéines animales et augmenter celle des protéines végétales. Les parts de produits bio et de viande et poisson de qualité n'ont pas été évaluées avec les critères prévus dans la loi qui sont des proportions en valeur HT sur l'année. Faute d'accès à ces valeurs, les sentinelles ont plutôt procédé à un comptage des composantes dans les menus pour réaliser une estimation des parts en quantité de produits bio, locaux et de viande/poisson de qualité. Il ne s'agit donc pas d'une mesure précise, mais de l'appréciation approximative du niveau d'avancement écologique des communes dans leur cantine. Lorsque les sentinelles ont rencontré un doute, celui-ci a systématiquement bénéficié à la commune évaluée.

Les menus étant parfois assez imprécis, chaque collectivité observée a reçu lundi 19 septembre un courriel (cf en annexe) partageant les 1ers résultats et lui demandant si le comptage était concordant avec les menus réels et si la commune avait des éléments complémentaires à partager en vue de la conférence de presse à venir. Les résultats ont ensuite été ajustés suite aux retours des communes.

---

<sup>10</sup> Certains villages suivis n'ont pas pu être évalués dans le cadre de ce bilan d'étape.

## Réactions des communes

Les sentinelles de Hitza Hitz ont reçu différents types de réactions des communes suite à l'échange engagé pour discuter des menus des cantines. Une partie des réponses révélait le manque de données permettant de donner une vision correcte du travail mené par les restaurants scolaires analysés. Les lois EGAlim et Climat imposent l'affichage "*en permanence dans le restaurant de la part de produits durables et de qualité et de produits issus des PAT*". Il s'agit là d'un enjeu de culture démocratique permettant la transparence vis-à-vis des citoyens et l'ouverture à une implication citoyenne plus forte sur les sujets politiques locaux. À partir du 1er janvier 2023, les communes devront normalement renseigner la réalité de leurs menus sur la plateforme en ligne [MaCantine](#).

Voici quelques exemples d'échanges que nous avons eus avec les équipes communales, permettant de se faire une idée de l'hétérogénéité des réponses et d'une acceptation variable de l'interpellation qui témoignent d'une culture démocratique plus ou moins développée selon les collectivités :

- Le maire de **Boucau** a donné consigne à son équipe municipale de ne pas répondre à Bizi! en mettant l'association en copie,
- Des communes reprochant à Bizi! de ne pas avoir réalisé un relevé sur l'année et de ne pas avoir rencontré toutes les équipes de cuisine,
- Des communes qui donnent leurs chiffres et des documents complémentaires,
- **Ayherre**, dont nous ne disposons que d'une semaine de menu et qui a sa cantine au collège Elhuyar, dépendant du Conseil départemental, souhaiterait respecter la loi et a demandé à Bizi! une analyse complémentaire sur une période plus étendue en fournissant d'autres menus pour argumenter auprès du prestataire afin améliorer les menus,
- **Urcuit** qui sollicite une rencontre avec l'équipe municipale pour préciser la démarche d'accompagnement,
- **Bidart**, qui a proposé une communication par visio avec les personnes en charge de la cuisine dans une démarche constructive.

La lisibilité et l'information sur la qualité des menus est aussi importante que la qualité des aliments. En effet, les collectivités publiques ont un devoir d'exemplarité et peuvent avoir un effet d'entraînement important sur la population. Ainsi, à Mouans-Sartoux (Alpes Maritimes), dont l'adjoint était présent à la formation pour élus "Agir pour une agriculture et une alimentation 100% bio et locale" (septembre 2022), 87% des parents interrogés ont confié que la politique alimentaire de la ville autour de sa restauration scolaire leur a inspiré un changement dans leurs pratiques d'achat.

## Analyse et résultats du suivi des sentinelles

Situation des collectivités par rapport à l'obligation de menu végétarien hebdomadaire depuis 2019

	Collectivités en non-respect de la loi	Collectivités en respect de la loi	Collectivités au-delà de la loi
Conseil départemental (Collège Elhuyar)	1		
CAPB		1	
Villes	4	9	2
Bourgs	5	9	1
Villages	5	1	3
Total	15	20	6

En juin 2022, 15 collectivités ne respectaient pas la loi en ne proposant pas un menu végétarien chaque semaine alors que c'est une obligation depuis près de 3 ans. Elles sont encore 9 à ne pas respecter pleinement la loi à la rentrée scolaire 2022 : Cambo-les-Bains, Hasparren, Mouguerre, Saint-Pée-sur-Nivelle, Ahetze, Espelette, Itxassou, Mauléon-Licharre et le Conseil départemental (Collège Elhuyar).

### Villages

**En ce qui concerne les villages, Macaye est la seule commune à proposer 2 menus végétariens par semaine tous les 15 jours et un plan pluriannuel de diversification des protéines effectif, avec des légumineuses toutes les semaines et rarement des protéines animales à la fois en entrée et en plat.** Les communes d'Ascarat, Anhaux, Caro et Saint-Jean-Pied-de-Port, regroupées via le Syndicat Intercommunal à Vocation Scolaire de Garazi, ne proposaient qu'un menu végétarien par mois en juin. Depuis la rentrée, ces communes respectent la loi en offrant un menu végétarien hebdomadaire. La commune d'Ayherre a sa cantine au collège Elhuyar qui dépend du Conseil départemental. Le maire a la volonté de faire mieux en demandant à Bizi une analyse sur un temps plus long afin de pouvoir argumenter face au prestataire. Cette cantine est en violation systématique de la loi et ne propose absolument aucun menu végétarien sur les 7 semaines de menus consultés.

## Bourgs

**Pour les bourgs, Ahetze, Espelette, Itxassou et Mauléon-Licharre ne proposent qu'un menu végétarien par mois au lieu du menu hebdomadaire qu'exige la loi depuis près de 3 ans.** Ahetze reconnaît ne pas appliquer ce menu chaque semaine, le justifiant du fait du gaspillage alimentaire constaté et se dit en réflexion sur ce sujet. Arcangues en propose généralement un, sauf les semaines avec un jour férié alors que ce n'est pas ce que dit la loi. Lahonce est le seul bourg à proposer 2 menus végétariens lors d'une des semaines du mois d'observation.

## Villes

**Bayonne est la seule commune suivie à respecter l'engagement du Pacte de métamorphose écologique en offrant une option végétarienne quotidienne.** **Cambo-les-Bains, Hasparren, Mouguerre et Saint-Pée-sur-Nivelle ne respectaient pas la loi en juin en n'appliquant pas systématiquement le menu végétarien hebdomadaire, attitude qui n'est pas complètement résolue à la rentrée non plus.** Saint-Pée-sur-Nivelle a informé Bizi que le maire avait rencontré son prestataire pour faire évoluer le non-respect de la fréquence des menus végétariens ainsi que le plan de diversification des protéines. Le prestataire de Cambo-les-bains et Hasparren a expliqué n'avoir fourni qu'un seul menu végétarien par mois en juin par des problèmes de rupture d'approvisionnement. Si la fréquence des menus végétariens semble effectivement à nouveau plus proche de ce qu'exige la loi à la rentrée, un menu avec du poisson est toujours affiché à tort comme végétarien en septembre. En juin, Mouguerre ne proposait de menus végétariens que tous les 15 jours en moyenne en identifiant comme végétariens des menus avec du poisson. Le mois d'octobre paraît sur la même fréquence non légale avec un Émincé de porc façon axoa et des Carbonaras au thon et ciboulette signalés par le vert des menus végétariens.

Villes (plus de 5000 habitant-es)		
non-respect de la loi	respect de la loi	au-delà de la loi
Cambo-les-Bains Hasparren Mouguerre Saint-Pée-sur-Nivelle	Anglet Biarritz Bidart Ciboure Hendaye Saint-Jean-de-Luz Saint-Pierre-d'Irube Urrugne Ustaritz	Bayonne Boucau

<b>Bourgs (entre 2000 et 5000 habitant-es)</b>		
<b>non-respect de la loi</b>	<b>respect de la loi</b>	<b>au-delà de la loi</b>
Ahetze Arcangues Espelette Itxassou Mauléon-Licharre	Arbonne Ascaïn Bassussarry Brisous Larressore Sare Urcuit Urt Villefranque	Lahonce

<b>Villages (moins de 2000 habitant-es)</b>		
<b>non-respect de la loi</b>	<b>respect de la loi</b>	<b>au-delà de la loi</b>
Saint-Jean-Pied-de-Port Caro Ayherre Ascarat Anhau	Biriatou	Saint-Palais Macaye Aïcirits-Camou-Suhast

Positionnement des villes par rapport à l'obligation de mettre en place un plan pluriannuel de diversification des protéines depuis 2019

Villes (plus de 5000 habitant-es)		
Plan de diversification des protéines non effectif (1 et plus menus/semaine avec 2 fois viande et poisson, et/ou pas de menu VG)	Plan de diversification des protéines en cours, (entre 0 et 1 menu/semaine avec 2 fois viande et poisson)	Plan de diversification des protéines effectif (0 menu/semaine avec 2 fois viande et poisson)
Boucau CAPB Cambo-les-Bains Hasparren Hendaye Mouguerre Saint-Jean-de-Luz Saint-Pée-sur-Nivelle Ustaritz	Anglet Biarritz Ciboure Saint-Pierre-d'Irube Urrugne	Bayonne Bidart
9	5	2

Sur les 15 villes suivies, seules Bayonne et Bidart ont un plan de diversification des protéines effectif comme le prévoit la loi pour faire baisser la part de protéines animales et augmenter celle des protéines végétales : elles ne proposent pas de viande ou de poisson deux fois dans le même menu et agrémentent régulièrement leurs menus de légumineuses.

Cambo-les-Bains, Hasparren et Ustaritz, au contraire, proposent des menus avec une grande quantité de protéines animales. La CAPB propose également des menus dont la forte teneur en produits carnés ne montre pas un Plan pluriannuel de diversification des protéines effectif.

## Part<sup>11</sup> d'aliments bio dans les menus

	faible	moyenne	développée
CAPB		1	
Villes	3	5	7
Bourgs	1	10	4
Villages	1	5	3
Total	5	21	14

**Avec plus de  $\frac{2}{3}$  des aliments proposés en bio, Bayonne et Macaye sont les deux communes en pointe dans la contribution à la bonne santé des enfants de leur cantine ainsi que celle des écosystèmes préservés de l'épandage des pesticides. À l'inverse, Saint-Jean-de-Luz et Mouguerre sont les villes les moins avancées sur la part de produits bio dans leur cantine.**

Concernant les bourgs, Urt affiche une très faible part de produits biologiques dans ses menus tandis qu'Arcangues, Espelette et Ixassou présentent la part la plus développée avec plus d'un tiers des produits en agriculture biologique. La commune de Sare n'affiche aucun produit biologique sur ses menus, mais, selon la commune, plus de 40% des aliments sont issus de l'agriculture biologique.

Avec plus de  $\frac{2}{3}$  d'aliments en agriculture biologique, Bayonne est de loin la ville la plus engagée. À l'inverse, Hendaye, Saint-Jean-de-Luz et Mouguerre sont les villes les moins avancées sur la part de produits bio dans leur cantine. Saint-Jean-de-Luz justifie sa faible part de bio notamment du fait de l'envolée des prix et des difficultés d'approvisionnement selon la quantité demandée pour les circuits courts.

---

<sup>11</sup> Les parts sont ici en estimation de la proportion de composantes relevant d'un critère donné sur le total des composantes comptées pour le mois de juin, elles ne correspondent pas aux chiffres énoncés dans la loi qui demande la valeur HT sur l'année entière. Par défaut, les seuils établis pour les différentes catégories sont : *moins de 10%* pour la faible part, *entre 10 et 30%* pour la part moyenne et *plus de 30%* pour la part développée.

<b>Villes (plus de 5000 habitant·es)</b>		
<b>faible</b>	<b>moyenne</b>	<b>développée</b>
Hendaye Mouguerre Saint-Jean-de-Luz	CAPB Boucau Ciboure Saint-Pée-sur-Nivelle Saint-Pierre-d'Irube Ustaritz	Anglet Bayonne Biarritz Bidart Cambo-les-Bains Hasparren Urrugne

<b>Bourgs (entre 2000 et 5000 habitant·es)</b>		
<b>faible</b>	<b>moyenne</b>	<b>développée</b>
Urt	Ahetze Arbonne Ascain Bassussarry Brisous Larressore Lahonce Mauléon-Licharre Urcuit Villefranque	Arcangues Espelette Itxassou Sare

<b>Villages (moins de 2000 habitant·es)</b>		
<b>faible</b>	<b>moyenne</b>	<b>développée</b>
Ayherre	Ascarat Anhau Biriadou Caro Saint-Jean-Pied-de-Port	Saint-Palais Macaye Aïcirits-Camou-Suhast

## Part<sup>12</sup> des viandes et poissons de qualité

	faible	moyenne	développée
CAPB	1		
Villes	5	2	8
Bourgs	5	5	5
Villages	3	2	4
Total	14	9	17

Les communes d'Ascarat, Anhaux, Caro et Saint-Jean-Pied-de-Port, regroupées via le Syndicat Intercommunal à Vocation Scolaire de Garazi, obtiennent près de 75% de viandes et poissons de qualité. Sare, Espelette et Ixassou sont les bourgs qui proposent le plus de viande et de poisson de qualité alors que Bassussarry est le seul bourg dont les menus n'affichent aucune viande ou poisson de qualité.

Bayonne, Biarritz, Bidart et Urrugne sont les villes qui présentent le plus de viandes et poissons de qualité tandis que la CAPB en affiche une part assez faible.

---

<sup>12</sup> Du fait de l'impératif de baisser fortement la part de viande et poisson en quantité et de l'augmenter fortement aussi en qualité - la loi Climat prévoit 60 % de viande et poisson de qualité au 1er janvier 2024 - les seuils ont été adaptés ici en conséquence : *moins de 30%*, pour la faible part ; entre 30 et 50%, pour la part moyenne ; et *plus de 50%*, pour la part développée.

<b>Villes (plus de 5000 habitant·es)</b>		
<b>faible (moins de 30%)</b>	<b>moyenne (entre 30 et 50%)</b>	<b>développée (plus de 50%)</b>
Boucau CAPB Mouguerre Saint-Jean-de-Luz Saint-Pée-sur-Nivelle Ustaritz	Ciboure Saint-Pierre-d'Irube	Anglet Bayonne Biarritz Bidart Cambo-les-Bains Hasparren Hendaye Urrugne

<b>Bourgs (entre 2000 et 5000 habitant·es)</b>		
<b>faible (moins de 30%)</b>	<b>moyenne (entre 30 et 50%)</b>	<b>développée (plus de 50%)</b>
Bassussarry Ahetze Lahonce Mauléon-Licharre Urt	Arbonne Ascain Larressore Urcuit Villefranque	Arcangues Briscous Espelette Itxassou Sare

<b>Villages (moins de 2000 habitant·es)</b>		
<b>faible (moins de 30%)</b>	<b>moyenne (entre 30 et 50%)</b>	<b>développée (plus de 50%)</b>
Ayherre Biriadou Macaye	Aïcirits-Camou-Suhast Saint-Palais	Anhau Ascarat Caro Saint-Jean-Pied-de-Port

## Situation des collectivités par rapport à la part de local

	faible (moins de 10%)	moyenne (entre 10 et 30%)	développée (plus de 30%)
CAPB	1		
Villes		8	7
Bourgs	0	8	7
Villages	2	2	5
Total	3	18	19

Macaye a plus de la moitié des menus composés de produits locaux alors que le SIVOS de Garazi (Ascarat, Anhaux, Caro et Saint-Jean-Pied-de-Port) est à près d'un tiers de produits locaux. Espelette et Ixassou proposent le plus de produits locaux parmi les bourgs avec plus d'un tiers. La CAPB affiche une faible part d'approvisionnement local pour les cantines du Pays de Bidache. À l'inverse, Bayonne, Cambo-les-Bains et Hasparren proposent plus d'un tiers de produits locaux dans leurs menus.

<b>Villes (plus de 5000 habitant·es)</b>		
<b>faible</b>	<b>moyenne</b>	<b>développée</b>
CAPB	Anglet Biarritz Bidart Mouguerre Saint-Jean-de-Luz Saint-Pée-sur-Nivelle Urrugne Ustaritz	Bayonne Boucau Cambo-les-Bains Ciboure Hasparren Hendaye Saint-Pierre-d'Irube

<b>Bourgs (entre 2000 et 5000 habitant·es)</b>		
<b>faible</b>	<b>moyenne</b>	<b>développée</b>
	Arcangues Bassussarry Briscous Larressore Sare Urt Ahetze Mauléon-Licharre	Arbonne Ascain Espelette Itxassou Lahonce Urcuit Villefranque

<b>Villages (moins de 2000 habitant·es)</b>		
<b>faible</b>	<b>moyenne</b>	<b>développée</b>
Ayherre Biriadou	Aïcirits-Camou-Suhast Saint-Palais	Anhau Ascarat Caro Saint-Jean-Pied-de-Port Macaye

## Conclusion

Lors de ce bilan d'étape, si la plupart des collectivités semblent sensibilisées à l'importance de l'approvisionnement local, il n'a pas été globalement constaté de réelle progression en matière de réduction de produits animaux dans les cantines en comparaison au rapport 2021. Trop rares sont les communes à avoir vraiment entamé une baisse des protéines animales et une hausse des légumineuses et céréales complètes. Pourtant, le régime alimentaire dominant a des répercussions à long terme sur la santé des enfants, dégrade l'habitabilité de nombreux territoires et fait obstacle à toute possibilité de souveraineté alimentaire territoriale.

La CAPB ne joue pas encore le rôle d'exemple qu'elle pourrait tenir. L'absence de mention des menus végétariens hebdomadaires lorsqu'elle évoque la loi EGalim [sur son site](#), dans la mise en œuvre de la loi ou dans la [synthèse du PAT](#), interroge sur son volontarisme à accompagner les communes sur ce volet. Si elle mobilisait suffisamment de moyens, elle pourrait assurer pleinement sa compétence alimentation et accompagner les communes, notamment les villages, dans la métamorphose alimentaire qui rendrait le territoire plus résilient face aux bouleversements à venir. Le niveau d'ambition, les modalités de suivi et le budget dédié au deuxième Projet Alimentaire Territorial à venir seront des indices de la volonté politique au-delà des mots.

Il est à espérer que ce point d'étape puisse être pour les équipes municipales (élus et agents), qui n'ont pas encore entamé la métamorphose alimentaire de leur cantine, l'occasion d'une prise de conscience et d'une démarche de formation et de changement pour proposer plus de savoureux plats végétariens aux enfants. Les sentinelles écologiques ouvriront l'œil sur les communes qui ne respectent pas la loi et feront un autre point au prochain rapport de la mi-mandat. Bizi! reste ouverte pour échanger de façon constructive avec les élus et agents qui le souhaitent. Pour les collectivités qui souhaitent avancer dans le respect des engagements du Pacte de métamorphose écologique, le groupe Hitza Hitz propose une étape intermédiaire : passer du minimum légal d'un menu végétarien hebdomadaire à deux menus par semaine.

## Ressources

- Alimentation Planète Santé. Une alimentation saine issue de production durable :  
[Rapport de synthèse de la Commission EAT-Lancet](#)
- Etude EHLG - Impact foncier de l'alimentation Autonomie alimentaire d'Ipar Euskal Herria en 2050 :  
<https://ehlgbai.org/wp-content/uploads/2016/07/Lurrama-urkezpena-2021-10-24.pdf>
- PAT :  
[https://www.communaute-paysbasque.fr/fileadmin/user\\_upload/mediatheque/kiosque/Projet\\_alimentaire\\_Pays\\_Basque.pdf](https://www.communaute-paysbasque.fr/fileadmin/user_upload/mediatheque/kiosque/Projet_alimentaire_Pays_Basque.pdf)
- Synthèse scénario Afterres 2050 :  
[https://solagro.org/images/imagesCK/files/publications/f98\\_2021\\_plaquetteafterres-4-pages.pdf](https://solagro.org/images/imagesCK/files/publications/f98_2021_plaquetteafterres-4-pages.pdf)

## Annexe

### Mail envoyé aux communes en septembre 2022

Arratsalde on,

Bonjour,

Dans le cadre du [Pacte de métamorphose écologique du Pays Basque 2020-2026](#), votre collectivité s'est engagée à augmenter la part des menus bio et/ou locaux ainsi que de proposer l'option végétarienne dans les cantines. Tout comme nous l'avons fait pour notre rapport de 2021, nous avons analysé les menus pour évaluer leur situation au regard de la loi et du Pacte.

Cette analyse s'est restreinte à une durée allant du 30/05 au 1/07 et s'est portée sur les menus indiqués en PJ.

Voici les résultats pour votre collectivité :

- Nombre de menus végétariens par semaine :
  - Fréquence de menus avec 2 fois des protéines animales (œufs, viandes, poissons) :
  - Proportion de composantes biologiques :
  - Proportion de composantes locales
  - Proportion de composantes de qualité :
  - Proportion de viande ou poisson de qualité :
- Les exigences légales se fondent sur la valeur HT en % des aliments. Ne disposant pas de ces données, nous avons procédé à une estimation [fondée sur un comptage](#), puis moyennage des composantes des menus. Par ailleurs, nous avons ajouté les composantes locales dans la catégorie composantes de qualité et estimé, par précaution, que les critères des lois EGAlim & Climat n'étaient pas remplis en dessous des seuils suivants :
- 10 % de composantes biologiques minimales,

- 30% de composantes de qualité minimales,

Concernant le plan de diversification des protéines, nous avons mesuré la fréquence des repas présentant des protéines animales en entrée **et** en plat. Nous avons considéré qu'au-delà d'une fois par semaine, les collectivités n'ont pas mis en œuvre un plan permettant une baisse effective des protéines animales au bénéfice d'une hausse des protéines végétales (voir les guides du [CD64](#) et du [gouvernement](#)).

D'après ces observations, les menus proposés semblent ne pas respecter les critères minimum des lois EGAlim/Climat.

Les engagements du Pacte, quant à eux, ont pour objectif une stratégie alimentaire 100% bio et locale ainsi qu'une option végétarienne quotidienne dans les restaurations communales et communautaires.

Nous allons communiquer nos résultats par voie de presse prochainement. Avant cela, nous aimerions avoir votre retour sur les résultats et les données récoltés par les citoyen·nes sentinelles écologiques pour nous préciser si elles sont concordantes avec votre pratique. Nous souhaiterions aussi que vous puissiez exprimer les éventuelles difficultés rencontrées et les projets d'évolutions de vos cantines afin qu'ils soient pris en compte dans les éléments transmis aux médias.

Merci de nous signaler toute éventuelle divergence d'observation des menus **avant le vendredi 23/09** afin qu'elle soit prise en compte dans notre publication.

Nous vous rappelons qu'une [formation sur l'agriculture et l'alimentation](#) à destination des élu·es et des agent·es du Pays Basque sera organisée le mercredi 21 septembre. Elle se tiendra en présence de Gilles Pérole, adjoint de Mouans-Sarthoux, commune pionnière dans les cantines bio et locales sans surcoût.

En vous souhaitant une bonne réception,

Bien cordialement,

**Comité Hitza Hitz de Bizi !**

Anthony Lubrano, 06 XX XX XX 87