

## DOSSIER **DE PRESSE**

# Objectifs

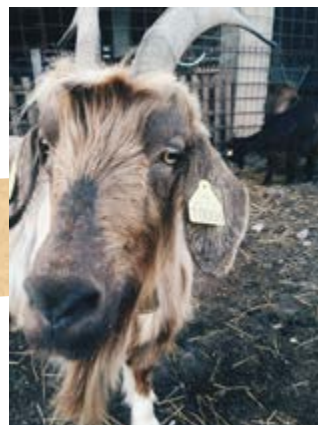
› **100% local zéro gaspi**

Lancement de l'opération

le **9 octobre 2018 à 10 h**

à La Ferme caprine Bacotte à Saint-Sever





## Objectifs 100 % local zéro gaspi

Le Département des Landes encourage l'approvisionnement local et la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective au travers de deux démarches complémentaires : Agrilocal40 et L'Eco-Tribu, mon collège passe au vert.

En permettant à tous un accès à une alimentation de qualité et de proximité, on contribue à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

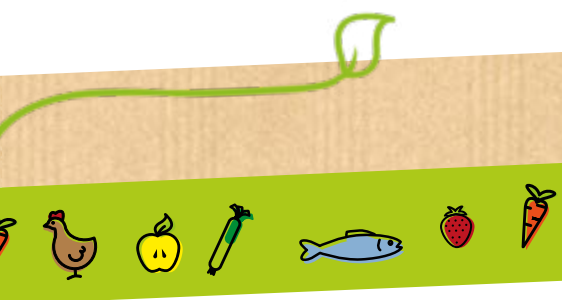
À ce titre, le Conseil départemental a mis en place l'action « Objectifs 100 % local zéro gaspi » afin de sensibiliser les collégiens à l'origine des produits et au savoir-faire local grâce à des visites chez des producteurs et des entreprises du territoire dans le cadre de la Semaine du Goût (du 8 au 14 octobre 2018), de la Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire (16 octobre 2018) et de la Semaine européenne de réduction des déchets (du 17 au 25 novembre 2018).

Après cette action de sensibilisation, un défi Zéro gaspi sera proposé aux élèves qui dégusteront un repas 100 % Agrilocal40 et réaliseront le tri et la pesée de leurs bio-déchets pour quantifier le gaspillage alimentaire à l'issue du repas.

12 collèges inscrits dans la démarche L'Eco-Tribu se sont portés volontaires pour participer à l'action « Objectifs 100 % local zéro gaspi » et relever le défi de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

### Les établissements participants

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collège Félix-Arnaudin &gt; Labouheyre</li> <li>• Collège Jacques-Prévert &gt; Mimizan</li> </ul>	Visite des Ruchers du Born à Pontenx-les-Forges
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collège Rosa-Parks &gt; Pouillon</li> </ul>	Visite de la SCA Foie Gras de Chalosse à Hinx (Palmipèdes)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collège Jean-Rostand &gt; Capbreton</li> <li>• Collège François-Mitterrand &gt; Soustons</li> </ul>	Visite de la SICA Bio Pays Landais à Saint-Geours-de-Maremne (Fruits et Légumes)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collège Jean-Rostand &gt; Tartas</li> <li>• Collège René-Soubagné &gt; Mugron</li> </ul>	Visite de la coopérative d'Huile Oléandes à Mugron
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collège Jean-Marie-Lonné &gt; Hagetmau</li> </ul>	Visite de la ferme Bacotte (Chevrier) à Saint-Sever
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collège Danielle-Mitterrand &gt; St-Paul-lès-Dax</li> <li>• Collège Lucie-Aubrac &gt; Linxe</li> </ul>	Visite de l'EARL Dublanc à Magescq (Producteur de volailles)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collège George-Sand &gt; Roquefort</li> </ul>	Visite de l'EARL Pisciculture de l'Estrigon à Campet-et-Lamolère
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collège Pierre-Blanquie &gt; Villeneuve-de-Marsan</li> </ul>	Visite de l'exploitation de M. Dubois à Castandet (Producteur de volailles, poules pondeuse et porcs)



## Agrilocal40 et L'Eco-Tribu

Agrilocal et L'Eco-Tribu sont deux démarches durables qui soutiennent directement l'économie locale, la préservation de l'environnement et les producteurs locaux.

### Agrilocal40 : un succès landais grandissant !

Agrilocal40 est une plateforme internet de mise en relation entre fournisseurs locaux (producteurs, artisans et entreprises locales) et acheteurs de la restauration collective.

Depuis maintenant 2 ans, les acheteurs publics landais utilisent Agrilocal40 pour leurs achats en restauration collective auprès des fournisseurs locaux (Landes et départements limitrophes). Aujourd'hui 92 acheteurs publics (collectivités, établissements scolaires, EHPAD,...) et 157 fournisseurs habilités à livrer la restauration collective adhèrent à Agrilocal40.

Les fournisseurs sont signataires de la Charte « Bonnes pratiques Agrilocal40 » : ils s'engagent ainsi à respecter les normes sanitaires en vigueur, à avoir leur siège social dans les Landes (ou départements limitrophes), à représenter au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur et, pour les entreprises locales et artisans, à ne fournir que des produits transformés par leurs soins dont l'origine de la matière première se situe dans les Landes (ou départements limitrophes).

### L'Eco-Tribu, mon collège passe au vert

L'Eco-Tribu, mon collège passe au vert est un dispositif qui accompagne les collèges dans une démarche de prévention et de gestion des déchets, avec un volet sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Depuis 2012, 15 collèges volontaires ont adhéré au dispositif.

- ➡ En 2012 : les collèges de Linxe, Montfort-en-Chalosse, Pouillon, Roquefort et Villeneuve-de-Marsan,
- ➡ En 2016, les collèges de Capbreton, Labouheyre, Mont-de-Marsan (Cel-le-Gaucher), Mugron et Soustons.
- ➡ En 2017, Hagetmau, Mimizan, Saint-Paul-lès-Dax (Danielle-Mitterrand), Saint-Sever et Tartas.

Pour l'année scolaire 2018/2019, 5 nouveaux collèges se sont inscrits dans cette démarche : Biscarrosse (Nelson-Mandela), Dax (Léon des Landes), Dax (Albret), Labrit et Saint-Martin-de-Seignanx.

#### DONNÉES CHIFFRÉES SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES 15 COLLÈGES PUBLICS LANDAIS

##### CHIFFRES AVANT ACTIONS

- **116,8 gr**/convive/repas (poids des biodéchets générés)
- **0,45 €** (coût moyen du gaspillage par convive)

##### CHIFFRES APRÈS ACTIONS

- **102,4 gr**/convive/repas (poids des biodéchets générés)
- **0,40 €** (coût moyen du gaspillage par convive **soit une diminution de 12% en moyenne.**)

En moyenne, 2,1 M de repas sont servis annuellement dans les collèges publics landais.



Renseignements  
**L'Eco-Tribu**  
Tél. : 05 58 05 40 40  
**landes.fr**

**Agrilocal40**  
Tél. : 05 58 05 41 09  
**agrilocal40.com**

Relations presse  
**Mathilde Charon-Burnel**  
Tél. : 05 58 05 40 32  
Port. : 06 72 56 12 82  
Mél : [presse@landes.fr](mailto:presse@landes.fr)  
**landes.fr**