

Depuis le 1^{er} janvier 2020, les collectivités locales ont l'obligation d'informer les usagers :

- des restaurants collectifs dont elles ont la charge,
- de la part des produits issus de circuits courts, de l'agriculture biologique, de produits labellisés ou éco-labellisés entrant dans la composition des repas servis,
- des démarches entreprises pour développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable.

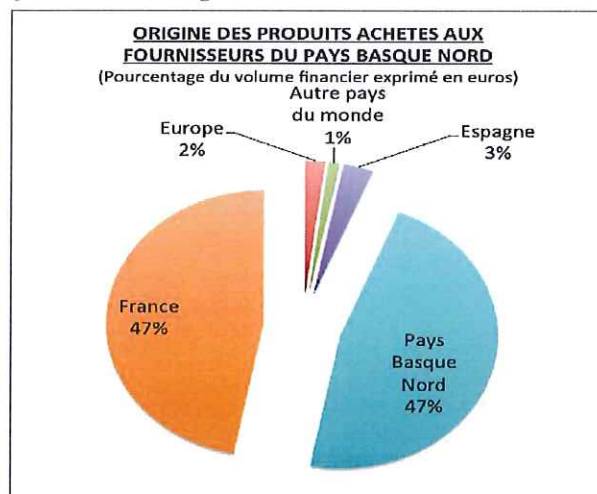
Synthèse de l'audit réalisé par Euskal Herriko Laborantza Ganbara sur les achats alimentaires de la cuisine Bertakoa, année scolaire 2017-2018

Des fournisseurs locaux

Au cours de l'année scolaire 2017 – 2018, la cuisine Bertakoa s'est approvisionnée auprès de 33 fournisseurs, implantés en grande majorité au Pays Basque nord (23 fournisseurs) favorisant ainsi l'économie locale (les autres se situant au Pays Basque sud et dans le Sud Ouest français).

| ORIGINE DES FOURNISSEURS | FOURNISSEURS PAR TYPE ET PAR ORIGINE | | |
|--------------------------|--------------------------------------|------------------|-----------------|
| | PRODUCTEURS FERMISERS | TRANSFORMATEURS | GROSSISTES |
| PAYS BASQUE NORD | ARROKIAIA | AXOLAGABE | ALDABIA |
| PAYS BASQUE SUD | OHETA | OGI ONA | LASSALE |
| FRANCE | BIOK | PANAQUI | PRIMADOUR |
| ESPAGNE | IDIARTIA | AZKORRIA | ACENOMAR |
| EUROPE | BRUKIZA | BASTIDARRA | BARROSSO |
| INTERNATIONAL | DARRICAU | CLPB | BARROSSO ELVIRA |
| | GASTEMENDIA | AXURIA | KAIKU |
| | LAPORTE | MASSONDE | ZUZEN ARRAINAK |
| | MENDIBOURE | MONTAUZER | BAQUE |
| | IPARLA | BAILLET | LA TRIADE |
| | ARRADOY | FERMIERS LANDAIS | METRO |

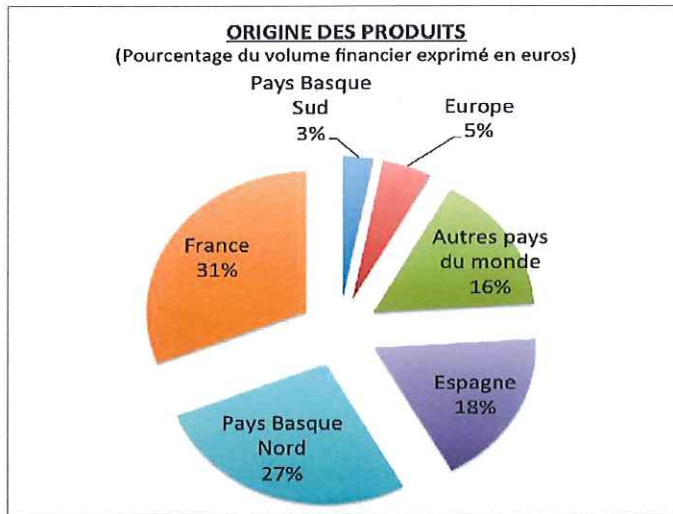
La moitié des produits achetés auprès des fournisseurs du Pays Basque nord proviennent du Pays Basque nord, l'autre moitié des produits sont d'origine France.





30 % de produits locaux *

Sur l'ensemble des achats alimentaires effectués au cours de la première année de lancement de la cuisine Bertakoa, près de 30 % des produits proviennent du Pays Basque, à part égale avec les produits d'origine France. 18 % proviennent d'Espagne et les 20 % restant d'autre pays européens et au-delà.

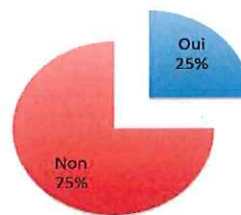


25 % de produits de qualité *

Concernant la qualité des produits alimentaires utilisés, Euskal Herriko Laborantza Ganbara s'est attaché au cours de l'audit à identifier les produits :

- bénéficiant d'un signe officiel de qualité : AB Agriculture Biologique, AOC Appellation d'Origine Contrôlée, IGP Indication Géographique Protégé, LR Label Rouge
- issus de démarches de qualité propres au pays Basque : charte de production fermière IDOKI au cahier des charges exigeant, HERRIKO OGIA et HERRIKO HARAGIA garantissant l'origine locale avec cahier des charges.

PART DES PRODUITS ENGAGÉS DANS UNE DEMARCHE QUALITE
(Pourcentage du volume financier exprimé en euros)



Sur la première année de fonctionnement, 25 % de l'ensemble des produits utilisés sont issus de filières de qualité : 10 % de produits sont issus de l'agriculture biologique, 10 % de produits HERRIKO, et 5 % de produits IGP et label Rouge.

Pour la viande, les fromages et les produits laitiers, la part de produits sous signe de qualité est plus importante, entre 35 et 45 %, plus de 65 % pour le pain, majoritairement à base de farine de qualité certifiée (30 % de bio, 30 % d'Herriko Ogia et 5 % de Label Rouge).

Pour des produits tels que les fruits et les légumes, l'approvisionnement local et de qualité s'avère plus compliqué à mettre en œuvre (volumes de production faibles voir inexistant, filières non structurées pour répondre à la restauration collective). Sur ce volet, Euskal Herriko Laborantza Ganbara pourra, avec d'autres partenaires, mener un travail à moyen terme.

CIBOURE



Des produits locaux de qualités plus onéreux

Les recommandations actuelles en restauration collective pointent le seuil de 50 % de produits locaux dont 20 % de bio à l'horizon 2022.

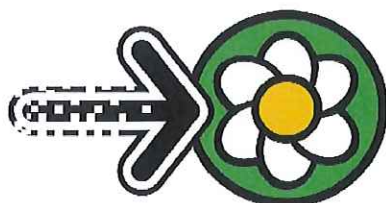
Pour sa première année de lancement, la cuisine Bertakoa a réalisé 30 % des ses achats en produits issus du Pays Basque dont les deux tiers sont des produits de qualité. Les produits locaux de qualités coûtent davantage que leurs équivalents issus d'une agriculture conventionnelle intensive, délocalisée et subventionnée.

Sur l'année scolaire 2017 – 2018, la cuisine Bertakoa a servi en moyenne 2 000 repas par jour, soit l'équivalent de près de 500 000 repas. Sur le prix du repas facturé aux familles, voisin de 3,00 euros, la moitié est dévolue à l'achat de la matière première.

Une revalorisation du prix du repas permettrait d'augmenter la part de produits locaux de qualité.

Un audit des achats est réalisé annuellement par Euskal Herriko Laborantza Ganbara afin d'accompagner la cuisine à atteindre dans un premier temps les recommandations en matière de produits locaux et de qualité en restauration collective.

* Pourcentage de volume financier exprimé en euros



EUSKAL HERRIKO
LABORANTZA GANBARA



EUSKAL HERRIKO
LABORANTZA GANBARA
