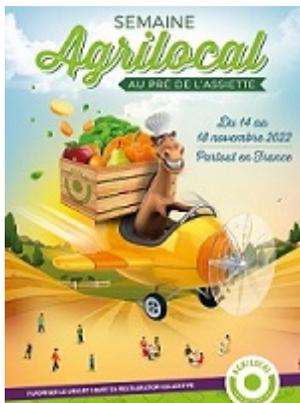


Si vous ne visualisez pas ce message, [cliquez-ici](#)



Automne 2022

Prochaine opération en perspective : "Au Pré de l'Assiette" !



> Une semaine 100 % Agrilocal40 du 14 au 18 novembre 2022

> 29 établissements inscrits soit plus de 9 500 convives qui bénéficieront d'un menu 100% Agrilocal40 ou d'un produit Agrilocal40 par jour de la semaine

> Valorisation des produits locaux, de l'agriculture et du patrimoine culinaire landais

[Retrouvez ici la carte des établissements participants](#)

"ECOCERT En Cuisine" : la promotion 2023 dans les starting-block !

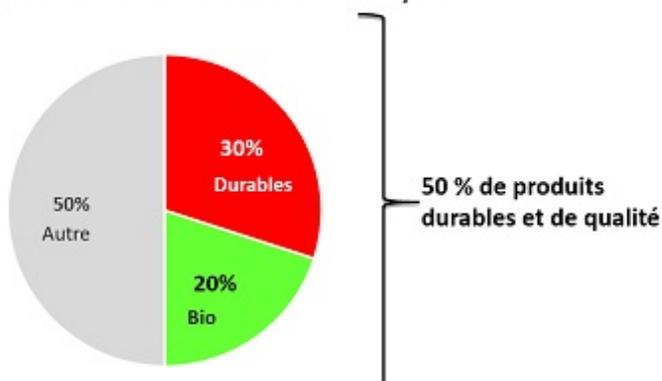


> Dans le cadre du [Plan alimentaire territorial « Les Landes au menu ! »](#), le Département encourage une alimentation durable et de qualité dans la restauration collective publique. Le dispositif d'accompagnement pour la labellisation « [Ecocert en cuisine](#) » est un des outils de cette politique qui entend aider les cantines à rentrer dans les clous de la loi EGALIM.

[Retrouvez ici la carte des établissements labellisés dans le cadre du dispositif d'accompagnement départemental](#)

Loi EGALIM et Climat et résilience ("EGALIM 2")

Taux de produits alimentaires en € HT /an



> Depuis le 1er janvier 2022 (Loi EGALIM), les repas de la restauration collective publique doivent comporter au moins 50 % de produits de qualité et durables en volume d'achat, dont 20 % de produits biologiques.

(article L 230-5 du Code Rural)

> Qu'est-ce qu'un produit durable ?

- le label rouge,
- l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) / Contrôlée (AOC)
- l'Indication Géographique Protégée (IGP),
- la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE)
- la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)
- la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »
- les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel pêche durable (MSC)
- les produits bénéficiant du logo « Région Ultra Périphérique » (RUP)
- les produits équivalents aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabels ou certifications
- les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales
- liées au produit pendant son cycle de vie

[La loi climat et résilience du 22 août 2021 \(article L 230 - 5-1 du Code Rural\)](#) a introduit une nouvelle spécificité pour valoriser les approvisionnements directs :

- **"Produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, dans le respect des règles du code de la commande publique"**

> **Ce dernier point permettrait de valoriser dans les 30 % de produits "Durables", les produits locaux achetés en circuit-court sur la plateforme Agrilocal40.**

Une application du CD40 en ligne pour aider les collectivités à saisir et analyser les achats "EGALIM"



> Un [arrêté du 14/09/22](#) oblige la restauration collective à transmettre les données "EGALIM" chaque année via la plateforme ma-cantine.agriculture.gouv.fr.

Le Département met gratuitement, à disposition des établissements, une application en ligne pour comptabiliser et analyser ses achats EGALIM et "ECOCERT en Cuisine", interfacée avec Agrilocal40 pour éviter la double saisie des commandes.

> **Créez votre compte sur l'application "Gestion des achats alimentaires" du Département pour :**

- quantifier le bio et le local pour la labellisation "Ecocert en Cuisine"
- quantifier les produits issus de filières qualité et durable pour EGALIM
- transmettre votre bilan statistique annuel des achats EGALIM
- piloter la stratégie de vos achats alimentaires

Contact

Pôle Agriculture et Forêt du Département des Landes
Email : agrilocal40@landes.fr
Téléphone : 06 45 12 44 81 ou 05 58 05 41 09

Agenda

- Du 14/11/22 au 18/11/22 : Semaine Agrilocal40 "Au Pré de l'Assiette"
- 21/11/22 : Bureau de l'association nationale AGRILocal à Paris et remise des trophées nationaux "Acheteurs et Fournisseurs"
- 30/11/22 : Remise officielle des diplômes "Ecocert en Cuisine" à la promotion 2022 par Dominique Degos à Souppresse

Vous recevez cette newsletter car vous vous êtes inscrit(e)s à Agrilocal40 ou une personne inscrite dans la démarche a souhaité partager ces informations avec vous. Toutes les données personnelles recueillies sont stockées dans un environnement sécurisé pour éviter tout abus. En cas de question à ce sujet, veuillez nous contacter : webmestre@landes.fr.

Si vous souhaitez ne plus recevoir notre newsletter, vous pouvez vous désabonner [en envoyant un message ici](#).    