

## Communiqué de presse

Le 23 février 2022

# MANGER BIEN ET LOCAL : UN DIAGNOSTIC SUR LES CIRCUITS COURTS EN PAYS DE BIDACHE



Dans la droite ligne de son Projet alimentaire de territoire, la Communauté Pays Basque lance un diagnostic sur les projets en circuits courts en Pays de Bidache. Ce diagnostic est la première étape d'une démarche visant à faciliter les différentes initiatives en la matière.

En 2020, la Communauté Pays Basque a élaboré un Projet Alimentaire de Territoire, un plan d'actions complet qui vise à offrir une alimentation saine et locale à tous, en misant notamment sur les circuits courts, les magasins de producteurs, le soutien aux filières de qualité et le développement de productions nouvelles.

Dans ce cadre, une étude est lancée dans le Pôle territorial du Pays de Bidache (Arancou, Bardos, Bergouey-Viellenave, Bidache, Came, Guiche, Sames) visant à encourager les projets en circuits courts et de proximité (maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur et à une distance géographique réduite). Sont ainsi concernés la vente directe (à la ferme, sur les marchés, dans des magasins de producteurs, etc.), la vente auprès de la restauration commerciale et collective, des détaillants, etc.

### TOUS LES PRODUCTEURS INVITÉS À PARTICIPER

Le diagnostic lancé ce 28 février, mené par le Bureau d'études spécialisé CERFRANCE GO, permettra de référencer les projets en la matière et s'adressera en ce sens à l'ensemble des producteurs et entreprises agroalimentaires via des entretiens à la ferme et sur site. Tous les agriculteurs qui sont dans une démarche de vente en circuits courts ou qui ont pour projet de l'être sont invités à se faire connaître auprès du CERFRANCE.

**Contact :** Sylvain IMBERT, 07 87 27 88 56, [simbert@go.cerfrance.fr](mailto:simbert@go.cerfrance.fr)

La construction d'une nouvelle cuisine centrale à Bidache, portée avec le Département des Pyrénées-Atlantiques, participe aussi de cet objectif de « manger bien et local » et ouvrira ses portes en juillet. D'une capacité de 950 repas par jour destinés aux collégiens, aux écoliers, aux enfants des crèches et accueils de loisirs du Pays de Bidache ainsi que des ALSH d'Amikuze, elle permettra également l'ouverture d'un service de portage de repas à domicile pour les plus fragiles. Déjà labellisée « établissement bio-engagé » avec au moins 50 % de produits durables et 20 % de bio, l'objectif du « zéro gaspillage » est visé avec la mise en place d'un self participatif et pédagogique.

#### Contact presse :

Bénédicte Saint-André : 06 84 07 25 22  
[b.saint-andre@communaute-paysbasque.fr](mailto:b.saint-andre@communaute-paysbasque.fr)