

UN REPAS 100 % LOCAL DANS LES CANTINES BÉARNaises

sur la période du 18 juin au 03 juillet 2026



OPÉRATION REPAS 100% BÉARNais POUR FÊTER L'ÉTÉ !

Contact presse

Maïder Barreix, Chargée de mission Projet alimentaire territorial Béarn
m.barreix@pays-de-bearn.fr / 05 59 11 50 56

LE BÉARN REMET LE COUVERT AVEC 29 CANTINES MOBILISÉES

En décembre 2025, dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial du Pays de Béarn, le Défi Locavore et Bas Carbone®, proposé par Stéphane Linou, pionnier du mouvement locavore en France a été relevé par 12 établissements béarnais de restauration collective.

→ L'objectif : proposer un repas de fin d'année 100 % local et bas carbone.

→ Résultat : près de 2 600 repas servis, en moyenne 70 % de produits bio, et environ 12 000 € de retombées directes pour les producteurs et artisans locaux.

Les résultats du défi 2025 en image → [ici](#)

Au-delà des chiffres, ce défi a permis de tester, en conditions réelles, la capacité du territoire (filières locales, chaînes logistiques et coopérations entre acteurs) à répondre à un objectif commun : nourrir localement, durablement et équitablement.

Une démonstration collective rendue possible par l'alliance entre l'audace créative des chefs et la rigueur exigeante d'un cahier des charges sans compromis. Un test grandeur nature de la résilience alimentaire du territoire.

Fort de ce succès, l'ambition est désormais d'inscrire un rendez-vous annuel autour d'un menu 100% béarnais, proposé aux convives de la restauration collective, afin de valoriser les produits du territoire, la saisonnalité et l'engagement des équipes en faveur d'une alimentation responsable.

Un Appel à Manifestation d'Intérêt à été lancé au printemps et 29 établissements ont répondu présents pour cette opération initié par le Pays de Béarn, en partenariat avec le Conseil Départemental 64, ainsi que l'Association des Maires 64, la Chambre d'agriculture 64, le CIVAM Béarn et l'Union des Producteurs Fermiers 64. Du 18 juin au 3 juillet, près de 6500 élèves fêteront la fin de l'année scolaire autour d'un repas 100% béarnais, aux couleurs de l'été.

Un avant-goût des vacances !

LES ÉQUIPES DE CUISINE TRAVAILLENT À PARTIR D'UN CAHIER DES CHARGES "À LA BÉARNAISE" POUR METTRE LE BÉARN EN ÉBULLITION



CONCEVOIR UN REPAS 100% BÉARNAIS

- **Un repas complet** : entrée, plat, dessert
- **100 % local** : des ingrédients produits en Béarn
- **De qualité** : privilégier des produits de saison, peu transformés, bio ou sous signes de qualité selon les filières disponibles
- **Du champ à l'assiette** : le juste prix pour tous
- **Savoureux** : un menu pensé pour régaler vos convives !
- **Un produit à l'honneur**

En bref : bien manger, payer juste, valoriser ceux qui produisent

SENSIBILISER, FÉDÉRER, TRANSFORMER

Au-delà de l'assiette, cette opération poursuit plusieurs objectifs :

- Sensibiliser les convives aux enjeux de l'alimentation durable
- Valoriser les filières agricoles locales
- Encourager des pratiques d'achat responsables
- Renforcer les liens entre producteurs, collectivités et cuisines

Elle s'inscrit pleinement dans le Projet Alimentaire du Béarn, qui vise à construire une alimentation locale, résiliente et créatrice de valeur pour le territoire.

UNE MOBILISATION D'AMPLEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE

Crèches, écoles, collèges, lycées, EHPAD, structures médico-sociales et restaurants d'entreprises : toutes les formes de restauration collective se sont engagées, dans l'ensemble des intercommunalités du Béarn.

Au total, ce sont 29 établissements mobilisés, répartis sur les 8 intercommunalités. Cela représente près de 6 500 convives concernés.

UN DÉFI CRÉATIF, À LA SAUCE BÉARNAISE

De Pau à Oloron, de Mourenx à Morlaàs, de la vallée d'Ossau aux Luys-en-Béarn, c'est tout un territoire qui se mobilise : des petits établissements (crèches de 20 convives) aux grandes unités de production (jusqu'à 1 300 repas servis), en milieu urbain comme rural.

Cette diversité constitue une véritable expérimentation grandeur nature, démontrant que le "100 % local" est possible à toutes les échelles.



PAYS de
BÉARN

LES INGRÉDIENTS SECRETS DE LA RECETTE

Le projet rassemble de nombreux acteurs du territoire :

- le **Pays de Béarn**, porteur du projet alimentaire de territoire
- le **Conseil départemental des Pyrénées-Atlantiques**, qui accompagne la restauration collective via son Projet Alimentaire Territorial "Manger Bio & Local 64" ;
- l'**Association des Maires et Présidents de Communautés du 64**, qui a décliné l'accompagnement des communes pour leurs écoles avec le Conseil départemental via la démarche "Manger Bio & Local à la cantine"
- les **organismes professionnels agricoles : Union des Producteurs Fermiers, CIVAM Béarn et Chambre d'Agriculture 64**, qui apportent leur connaissance du territoire et facilitent l'approvisionnement local.
- **Les équipes de cuisine**, passionnées et inventives, qui sublimeront les produits du terroir avec créativité et savoir-faire.
- les **producteurs et artisans** béarnais.

Chacun met la main à la pâte : du champ à l'assiette, en passant par la marmite, **tout le territoire se mobilise pour faire de ce repas un moment de fierté collective.**

Les établissements engagés à relever ce défi estival 100% 		
Crèche Babil	BILLERE	jeudi 02 juillet 2026
Crèche La Pépinière	PAU	jeudi 18 juin 2026
Restaurant administratif de l'Hôtel du Département	PAU	jeudi 18 juin 2026
Restaurant d'entreprise FAREVA	IDRON	jeudi 25 juin 2026
EHPAD Résidence l'Esquirette	LESCAR	mardi 23 juin 2026
Lycée Louis Barthou	PAU	mercredi 24 juin 2026
OPEA Pôle Médico Social	MAZERE LEZONS	vendredi 19 juin 2026
DITEP les EVENTS	RIVEHAUTE	jeudi 18 juin 2026
Cantine scolaire de l'école la Fontaine	SALIES-DE-BÉARN	vendredi 03 juillet 2026
Collège Pierre JÉLIOTE	LASSEUBE	jeudi 18 juin 2026
EHPAD Résidence du Barétous	ARAMITS	vendredi 19 juin 2026
Crèche Crèch'ndo	OLORON STE MARIE	vendredi 26 juin 2026
Crèche Ilot Mômes	OLORON STE MARIE	vendredi 26 juin 2026
Crèche La Haüt	OLORON STE MARIE	vendredi 26 juin 2026
Crèche Grain de Soleil	ARAMITS	vendredi 26 juin 2026
Crèche Les Poquetets	BEDOUS	vendredi 26 juin 2026
Collège René FORGUES	SERRES-CASTET	jeudi 02 juillet 2026
Restaurant inter-entreprise LES LUYS EN BEARN	SERRES-CASTET	lundi 22 juin 2026
RPI Cabidos Malaussanne	MALAUSSANNE	lundi 22 juin 2026
La Cuisine de LOUS MAÏNATS	SAUVAGNON	mercredi 01 juillet 2026
SRPI LABASTIDE-CEZERACQ/LABASTIDE-MONREJEAU	LABASTIDE-CEZERACQ	jeudi 02 juillet 2026
Crèche Les Magnolias	ORTHEZ	jeudi 25 juin 2026
Restaurant scolaire de Mourenx	MOURENX	jeudi 25 juin 2026
Restaurant Inter-Entreprise de Lacq	LACQ	mardi 23 juin 2026
Collège La Hourquie	MORLAAS	jeudi 18 juin 2026
Cantine scolaire de l'école de Saint-Castin	SAINT-CASTIN	mardi 30 juin 2026
Cantine scolaire d'Assat	ASSAT	mardi 30 juin 2026
Mairie Arudy, école primaire et collège d'ossau	ARUDY	jeudi 18 juin 2026
IME Martoure	ARUDY	jeudi 18 juin 2026



LE PAYS DE BÉARN

Le Pays de Béarn rassemble les huit intercommunalités du territoire (Béarn-des-Gaves, Lacq-Orthez, Vallée d'Ossau, Haut Béarn, Nord-Est Béarn, Pays de Nay, Luys-en-Béarn, Pau Béarn Pyrénées), le Département des Pyrénées-Atlantiques et l'association du Montanerès pour mener, ensemble, des actions collectives.

Le Pays de Béarn répond à trois objectifs stratégiques pour affirmer, faire connaître et anticiper l'avenir d'un **Béarn vivant, innovant, équilibré**.

Une des clés de réussite est d'envisager l'identité territoriale et culturelle du Béarn comme un vecteur de son projet de développement. Le Projet Alimentaire du Béarn et la Valorisation de l'Identité Culturelle Béarnaise en sont une traduction concrète.

Pour en savoir plus sur le Projet Alimentaire territorial Béarn, c'est par ici !



Crédits
 Photographies : Adrien Basse-Cathalinat/Pays de Béarn
 Cartographie : Meish



PAYS de
BÉARN