

Le 21 novembre 2025

Le Département récompensé pour sa politique exemplaire en matière de restauration collective

« Les Landes au menu, pour des assiettes saines et durables en restauration collective », le plan alimentaire départemental territorial (PADT) porté par le Département est lauréat du Trophée REGAL (Réseau pour éviter le gaspillage alimentaire). La remise de prix s'est déroulée mercredi 19 novembre à Bordeaux, à l'occasion des Etats Généraux du Gaspillage Alimentaire en Nouvelle-Aquitaine, en présence de Christine Fournadet, conseillère départementale.

Le Trophée REGAL a été créé en 2018 par le Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine (CREPAQ) qui a pour objet de promouvoir et de contribuer à la transition écologique autour de plusieurs thématiques dont l'alimentation durable et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Ces Trophées visent à susciter et **favoriser l'émulation des acteurs de la chaîne alimentaire** dans la lutte contre le gaspillage, la précarité alimentaire ou encore l'alimentation durable en **valorisant les initiatives innovantes et démarches exemplaires** dans ces domaines.

Le jury, présidé par le Président du CREPAQ, est composé de ses partenaires - ADEME, Région Nouvelle-Aquitaine, DRAAF. Il sélectionne les lauréats selon plusieurs catégories : restauration collective ; conserverie ; formation, éducation, accompagnement ; hors catégorie.

C'est dans la catégorie Restauration collective que le Département des Landes a été primé.

Focus sur « Les Landes au Menu »

Avec « Les Landes au Menu », le Département porte l'ambition d'une restauration collective exemplaire - saine, durable et de qualité - en accompagnant activement les collèges, tout en proposant une boîte à outils partenariale au service de la restauration collective des territoires landais.

Ce PADT se décline en 4 axes :

- favoriser une production de qualité et locale
- éduquer et sensibiliser à une alimentation durable et de qualité

Contact presse

Solène Méric
Département des Landes

05 58 05 40 01 / 07 64 45 69 06
presse@landes.fr

- favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous
- fédérer les acteurs du territoire.

Avec « Les Landes au menu », le Département a ainsi développé des dispositifs tels que Ecocert en cuisine, le programme de lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets à destination de la restauration collective publique. Parmi eux, « Ecotribu mon collège passe au vert », dispositif spécifique à la restauration scolaire.

A travers les différents outils développés dans le cadre des « Landes au menu », ce sont au total **141 établissements qui ont bénéficié de l'accompagnement du Département.**

Télécharger le communiqué de presse (PDF) : CP-Le Département récompensé pour sa politique exemplaire en matière de restauration collective

Contact presse

Solène Méric
Département des Landes

05 58 05 40 01 / 07 64 45 69 06

presse@landes.fr