

Dossier de presse



GUIDE DE BONNES PRATIQUES SIGNATURE DE CONVENTIONS VOLAY PÉI

DANS LA RESTAURATION SCOLAIRE

Jeudi 3 mai 2018
Collège Bourbon

Le Département aux côtés des Réunionnais

MOT DU PRÉSIDENT



La signature de la convention Volay Pêi est une étape importante, fruit d'un travail intense d'échanges et de coordination.

Nous avons, je le rappelle, inscrit cette ambition, celle d'intégrer davantage de produits pêi dans la restauration scolaire des collèges, dans les priorités de la mandature, dès l'installation de la majorité départementale en 2015. J'ai réaffirmé et confirmé cette vocation prioritaire dès mon élection à la présidence en décembre dernier.

En 2017, 56,6 % des volumes des denrées sont en faveur des issus de la production réunionnaise, dont 26 % des denrées exclusivement locales. Pour ce qui est précisément de la filière volaille et des produits à base de volaille, près de 45 % des produits sont d'origine exclusivement locale. Ces bons chiffres peuvent être mis au crédit du partenariat déjà existant entre le Département et l'ARIBEV-ARIV ces deux dernières années.

Au total, ce sont 22 établissements scolaires qui sont concernés par cette nouvelle convention, ce qui représente près de 9 000 repas par jour.

Je veux donc souligner le volontarisme des chefs d'établissements et saluer le partenariat avec l'ARIBEV qui fera ce qui est nécessaire pour répondre aux besoins spécifiques de la restauration scolaire. Un guide des bonnes pratiques, établi avec l'ARIBEV-ARIV, apporte des outils nécessaires aux établissements.

Cet engagement traduit non seulement une démarche responsable en faveur des élèves, mais aussi une démarche responsable pour l'agriculture et l'agro industrie de La Réunion, puisque ce partenariat permettra à la filière Volay pêi de conquérir des parts de marché à l'importation mais aussi conforter nos objectifs d'augmenter de 13 % la part des produits locaux dans la restauration scolaire d'ici 2020.

Cyrille Melchior

LA RESTAURATION SCOLAIRE, UNE COMPÉTENCE DU DÉPARTEMENT

UN FORT POTENTIEL DE DÉVELOPPEMENT POUR LES FILIÈRES DE PRODUCTION LOCALE

Depuis la loi
du 13 août 2004,
la restauration
scolaire
une compétence du
Département

77
collèges publics
35 000
demi-pensionnaires

Face à des enjeux majeurs et de dimensions multiples (sociaux, économiques, santé publique, sanitaires, environnementaux), la politique du Département en matière de restauration scolaire vise à :

- Améliorer la qualité des repas servis par la consommation de produits frais locaux ;
- Promouvoir la consommation de produits péi auprès des élèves ;
- Favoriser le développement de la production locale.

55 000 élèves
4 millions de repas
produits chaque
année
par les cuisines du
Département

3 cuisines
centrales du
Département
12 cuisines
autonomes

UN PARTENARIAT POUR VALORISER LA VIANDE LOCALE

Depuis 2016, le Département et l'ARIBEV-ARIV ont établi un fort partenariat afin de mettre en avant la production de viandes locales en restauration scolaire.

Ce partenariat s'articule autour de 2 axes :

- **la rédaction d'un guide de bonnes pratiques en restauration scolaire.** Ce guide, destiné aux cuisines de production, présente des outils permettant d'augmenter la part de viandes péi en restauration scolaire ;
- **la mise en œuvre de conventions VOLAY PEI** incitant les restaurants scolaires à augmenter leur consommation de volailles locales.

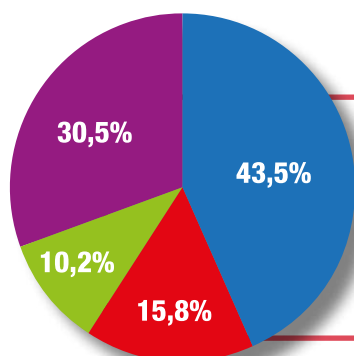
PRODUITS LOCAUX DANS LA RESTAURATION SCOLAIRE, UNE VOLONTÉ DU DÉPARTEMENT

Dans le projet de la mandature 2015-2020, les élus ont formalisé une volonté politique forte d'augmenter de **13 % la part des produits locaux de la restauration scolaire d'ici 2020.**

En 2017, le volume cumulé de produits issus de la production locale a sensiblement augmenté, au détriment des produits d'importation. De même, on constate **un volume financier plus favorable aux produits péi en 2017, de l'ordre de +3 %.**

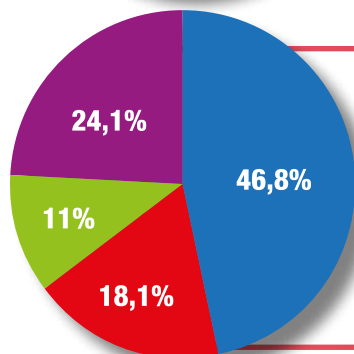
4

Guide des bonnes
pratiques, Signature
de conventions
Volay péi



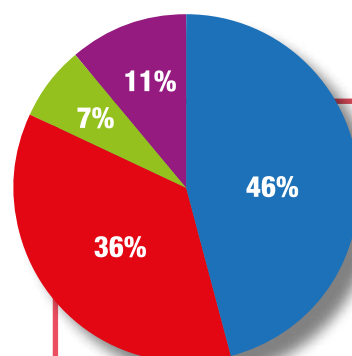
Répartition des volumes

En 2017, 56.5% des volumes de denrées en faveur des produits issus de la production réunionnaise, dont 26% de denrées locales et localement transformées.



Répartition des dépenses

En 2017, **53.2% des dépenses en faveur des produits issus de la production locale**, dont 29.1% de denrées locales et localement transformées.



Filière Viande (2017) Répartition des volumes

Pour ce qui est de la filière viande, les établissements ont eu beaucoup moins recours aux viandes d'importation en 2017. **La consommation de viandes locales a fortement augmenté, passant de 35% (en volume) en 2016 à 43% en 2017.**



LES FILIÈRES ANIMALES DES INTERPROFESSIONNELLES

ARIBEV ET ARIV AUX CÔTÉS DES COLLECTIVITÉS

> L'ARIBEV-ARIV



Les filières porc, bœuf, lait, volaille et lapin sont organisées depuis plus de 40 ans au sein des interprofessions ARIBEV et ARIV, qui rassemblent les provendiers, les coopératives d'éleveurs, les outils industriels, les distributeurs, les importateurs, les collectivités et l'Etat. Les filières animales réunionnaises assurent la production, la transformation et la commercialisation de la viande auprès de la grande distribution, des bouchers-charcutiers, des cafés-hôtels-restaurants et des collectivités de l'île.

Le modèle interprofessionnel réunionnais s'appuie sur 4 principes fondateurs :

- L'installation de petites exploitations familiales, situées dans les Hauts de l'île ;
- La structuration des filières d'élevage et la mutualisation des outils ;
- La garantie du revenu des **750 éleveurs en production**, dont l'activité génère près de **5 250 emplois directs et indirects** sur le territoire réunionnais ;
- Le développement d'une production répondant aux attentes du marché.

Ainsi, en 2017, **24 850 tonnes de produits carnés et 18,8 millions de litres de lait** ont été produits par les 5

filières interprofessionnelles, et distribués sur le marché réunionnais via plusieurs canaux de commercialisation.

Répartition de la commercialisation des viandes interprofessionnelles dans les réseaux de la distribution



> DEFI Responsable : le projet interprofessionnel des filières animales réunionnaises à l'horizon 2025



Soucieuses de préserver une production de qualité respectueuse de l'environnement, d'améliorer la compétitivité de leurs produits et de répondre aux attentes du marché, les filières animales de l'ARIBEV et de l'ARIV ont élaboré un nouveau projet interprofessionnel : **DEFI Responsable 2018-2025**



Ce projet, décliné autour des 4 responsabilités (économique, sociale, environnementale, sociétale) qui fondent le modèle « socio-écologique » des filières animales réunionnaises depuis 40 ans, se structure en **4 plans d'actions** :

- **Le plan d'action « agro-écologique »**, visant à inscrire les éleveurs dans une démarche d'amélioration continue en faveur de l'environnement, de la sécurité sanitaire et du bien-être animal. Ce plan d'action concourt de fait à l'amélioration de la qualité des produits, mais répond également aux attentes fortes des consommateurs et de la société ;
- **Le plan d'action « compétitivité responsable »**, à travers l'amélioration du rapport qualité/prix, la diversification des produits et la segmentation de l'offre (du produit entrée de gamme et au produit haut de gamme) ;
- **Le plan d'action « communication renforcée »**, avec la définition d'une stratégie de communication à l'échelle de l'ensemble des produits interprofessionnels, afin de conforter le positionnement qualitatif de l'offre locale, ainsi que l'engagement responsable des filières locales via à vis des consommateurs réunionnais ;

- **Le plan d'action « nouveaux débouchés »**, avec l'amélioration de la connaissance de l'offre alimentaire locale, la création de nouvelles gammes de produits spécifiques au marché des CHR et le **développement des partenariats avec les collectivités**.

Ce dernier point fait l'objet d'un travail particulier mené avec le Département, la Région et les communes, pour :

- sensibiliser les Collectivités aux enjeux des filières,
 - mieux appréhender les freins au développement de la production locale dans la restauration scolaire,
 - mettre davantage en adéquation l'offre et la demande,
- et ce, afin de développer la part du marché des Collectivités dans les réseaux de distribution des filières.





► Le plan d'actions « nouveaux débouchés » des interprofessions ARIBEV et ARIV

Dans le cadre du plan d'actions « nouveaux débouchés », les filières animales réunionnaises ont souhaité inscrire les partenariats avec les collectivités parmi leurs priorités. **Avec un volume global en 2017 de 755 tonnes, les filières se donnent l'objectif de doubler le tonnage commercialisé aux collectivités à horizon 2025.**

Pour ce faire, 3 axes de travail ont été définis :

- Améliorer la connaissance de l'offre alimentaire locale, et les relations commerciales entre acheteurs et fournisseurs :
 - Elaboration d'une plateforme alimentaire de recensement de l'offre alimentaire locale, en partenariat avec l'ADIR, l'ARIFEL, l'ARIPA et la FRCA
 - L'organisation de rencontres régulières entre fournisseurs et chefs de cuisine et de visites des outils industriels des filières
- Participer à la création d'outils d'aide à la décision à destination des collectivités
 - Elaboration du Guide de bonnes pratiques et de planches de menus, en partenariat avec Département
 - Réalisation de tests de perte en eau pour comparer le volume après cuisson entre produit frais local et produit congelé importé, en partenariat avec Région

- Développer les partenariats avec les établissements scolaires pour intégrer davantage de viandes locales dans la restauration scolaire, via notamment les conventions de partenariat VOLAY PEI :
 - Valorisation de l'engagement des établissements en faveur de la viande locale
 - Sensibilisation des élèves et de l'équipe pédagogique au métier de l'éleveur



GUIDE DE BONNES PRATIQUES ET SIGNATURE DE CONVENTIONS

Le partenariat avec le Département, à travers la rédaction du Guide de bonnes pratiques et la signature des Conventions VOLAY PEI, représente un levier important pour l'augmentation de la part des viandes locales dans le marché des collectivités.

Afin de soutenir cette dynamique favorable à la production locale, à la création d'emplois et à l'amélioration de la qualité des repas servis en restauration scolaire, le Département et l'ARIBEV-ARIV ont réalisé un Guide de bonnes pratiques.

GUIDE DES BONNES PRATIQUES DANS LA RESTAURATION SCOLAIRE

La commande publique représente un véritable levier pour le développement de l'économie agricole locale. Ainsi, en 2017, **121 tonnes** de viandes issues des filières interprofessionnelles (bœuf, volaille, porc, lapin) ont été commercialisées dans les restaurants scolaires du Département, **soit une progression en tonnage de 29% par rapport à 2016**.

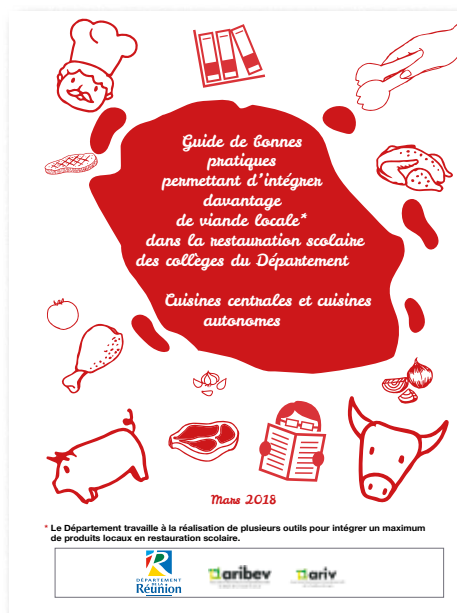
Afin de poursuivre cette dynamique favorable à l'installation d'éleveurs et à l'amélioration de la qualité des repas aux élèves, le Département et l'ARIBEV-ARIV ont réalisé un **Guide de bonnes pratiques**.

Sur la base des pratiques déjà existantes menées par plusieurs cuisines du Département, ce guide recense 10 leviers d'actions pour intégrer, à budget constant et dans le respect des exigences réglementaires nutritionnelles, davantage de viande locale issue des filières interprofessionnelles dans la restauration scolaire.

Les 10 leviers d'actions sont les suivants :

1. Diversifier son offre alimentaire sur un même repas
2. Manger moins... mais mieux !
3. Optimiser son outil de production
4. Piloter sa gestion du coût matière
5. Estimer au plus près le taux de fréquentation du jour
6. Privilégier le frais et le « fait maison » aux produits transformés et/ou congelés
7. Valoriser les repas élaborés avec les produits locaux
8. Lutter contre le gaspillage alimentaire
9. Elaborer et partager les fiches recettes
10. Se tenir informé de l'évolution du marché des produits locaux

Ce guide est destiné aux unités de production (cuisines centrales et autonomes des collèges) et vise à généraliser ces bonnes pratiques à toutes les cuisines du Département.





Ce premier volet « viande locale » sera complétée ultérieurement par d'autres outils permettant l'intégration d'autres produits locaux (fruits et légumes, poissons, etc.), ainsi que par des fiches sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

LES CONVENTIONS VOLAY PÉI



Lancées en septembre 2016 avec le soutien du Département et de la Région, les conventions visent à établir un partenariat durable entre les éleveurs, les chefs de cuisine et les élèves.

Ce partenariat se décline comme suit :

- l'identification d'un éleveur parrain pour chaque établissement signataire : à travers des interventions organisées auprès des scolaires, l'éleveur parrain vient parler de son métier, présenter la filière avicole et sensibiliser les élèves aux enjeux de la production locale de volailles ;
- l'organisation de visites des élevages de volailles à destination des chefs de cuisine : afin de renforcer le lien et la proximité entre les éleveurs et les professionnels de la restauration scolaire, ces visites visent à favoriser les échanges et à mieux faire connaître les conditions d'élevage de volailles sur l'île ;
- l'engagement des établissements à présenter de la volay péi dans les menus, selon une fréquence définie toutes les

7 semaines, et à le communiquer auprès des élèves et des autres clients des restaurants scolaires ;

- la valorisation des supports de communication volay péi et de l'engagement de tous les établissements partenaires, à travers des panneaux d'exposition, des chevalets VOLAY PEI pour la présentation des plats, le site Internet www.volaypei.com et la médiatisation des interventions scolaires et des visites d'exploitation.

Depuis le lancement des parrainages en septembre 2016, 7 signatures volay péi ont déjà été réalisées, représentant 52 établissements parrainés par 18 éleveurs, et servant chaque jour 19 500 repas.

Supports pédagogiques de présentation de la filière avicole interprofessionnelle, utilisés lors des interventions scolaires réalisées par les éleveurs parrains



Chevalet VOLAY PEI apposé devant les plats cuisinés à base de VOLAY PEI dans les restaurants scolaires



10

**Guide des bonnes
pratiques, Signature
de conventions
Volay péi**



➤ Bilan des parrainages au niveau du Département

À ce jour, 3 établissements se sont déjà engagés volontairement dans ce partenariat avec l'appui du Département :

- la cuisine centrale Titan, depuis le 15/09/2016, parrainée par Julien Payet, éleveur de coqs et de canards au Tévelave
- la cuisine autonome du collège Mille Roches, depuis le 15/09/2016, parrainée par Jasmin Maillot, éleveur de volailles multi-espèces à Salazie
- la cuisine autonome du collège de Montgaillard, depuis le 20/04/2017, parrainée par Matthieu Liatout, éleveur de poulets blancs à Sainte-Marie

Les résultats sont très satisfaisants puisque la consommation de volay péi a augmenté de 11 Tonnes entre 2016 et 2017 (39T à 50T), soit 28% d'augmentation.

En 2017, les conventions ont été modifiées et complétées, notamment sur les points suivants :

- une durée d'engagement fixée à 2 ans ;
- une révision possible des fréquences de présentation de VP à chaque nouvelle période ;
- une transmission des éléments suivants à la filière volaille et au Département à la fin de chaque période : fréquences de présentation de VP et volumes servis ;

- la signature de la convention étendue aux établissements satellites (dans le cas de Titan, ses 17 satellites sont désormais signataires de la convention).

En ce début d'année 2018, le collège Bourbon a souhaité s'engager dans ce partenariat : avec un objectif de 17 présentations de VP toutes les 7 semaines, le collège Bourbon s'engage à consommer 100% Volay péi.

Ainsi, les signatures de convention qui ont lieu ce 3 mai concernent :

- l'engagement renouvelé pour deux années supplémentaires des collèges Mille Roches, Montgaillard et Titan ;
- la signature des 17 établissements supports des cuisines satellites desservies par la cuisine centrale de Titan et des éleveurs parrains affiliés :
 - Collège Edmond Albius, parrainé par Kenny Gaspard, éleveur de poulets blancs à Saint-Paul
 - Collège Oasis, parrainé par Julien Payet, éleveur de coqs et canards au Tévelave
 - Collège Jean le Toullec, parrainé par Kenny Gaspard, éleveur de poulets blancs à Saint-Paul
 - Collège Raymond Vergès, parrainé par Jérôme Payet, éleveur de poulets blancs à La Chaloupe Saint-Leu

GUIDE DE BONNES PRATIQUES ET SIGNATURE DE CONVENTIONS

- Collège Jean Albany, parrainé par Ludovic Boyer, éleveur de poulets blancs à Saint-Gilles-les-Bains
- Collège Manuel Teixeira da Motta, parrainé par Jérémy Bègue, éleveur de poulets blancs à La Chaloupe Saint-Leu
- Collège Antoine Soubou, parrainé par Ludovic Boyer, éleveur de poulets blancs à Saint-Gilles-les-Bains
- Collège Titan, parrainé par Julien Payet, éleveur de coqs et canards au Tévelave
- Collège de l'Etang, parrainé par Laurent Boyer, éleveur de poulets jaunés à Saint-Joseph
- Collège Jules Solesse, parrainé par Jasmine Lebon, éleveuse de poulets blancs au Guillaume Saint-Paul
- Collège Plateau Caillou, parrainé par Erika Pausé, éleveuse de poulets blancs à Trois Bassins
- Collège Albert Lougnon, parrainé par Jasmine Lebon, éleveuse de poulets blancs au Guillaume Saint-Paul
- Collège le Bernica, parrainé par Ghislaine Manouvel, éleveuse de poulets multi-espèces à Saint-Gilles-les-Hauts
- Lycée Léon de Lepervanche, parrainé par Jérôme Payet, éleveur de poulets blancs à La Chaloupe Saint-Leu
- Lycée Louis Payen, parrainé par Laurent Boyer, éleveur de poulets jaunés à Saint-Joseph

- Lycée Saint Paul IV, parrainé par Jasmine Lebon, éleveuse de poulets blancs au Guillaume Saint-Paul
- Lycée Moulin Joli, parrainé par Jérémy Bègue, éleveur de poulets blancs à La Chaloupe Saint-Leu
- le nouvel établissement Collège Bourbon, qui alimente aussi le Collège Juliette Dodu, parrainé par Bertrand Martin, éleveurs de poulets blancs à Saint-André.

Avec ces nouvelles signatures, ce sont au total 22 établissements servant quotidiennement près de 9 000 repas, qui sont engagés dans la dynamique volay péi grâce à l'étroite collaboration avec le Département.



12

**Guide des bonnes
pratiques, Signature
de conventions
Volay péi**



DÉPARTEMENT
DE LA
Réunion

Le Département aux côtés des Réunionnais

INFORMATIONS

Direction de la Communication
Michèle Bénard • 0692 974 772
michele.benard@cg974.fr