

AUGMENTATION DES PRODUITS PÉI ET BIO DANS LA RESTAURATION SCOLAIRE

**Jeudi 29 août 2019
Domaine des Caféiers
à Bois de Nèfles Saint-Paul
Collège Titan au Port**



Cyrille Melchior

Président du
Département
de La Réunion

ÉDITORIAL

Avec près de 5 millions de repas servis chaque année au 35 000 élèves demi-pensionnaires des collèges, la restauration scolaire constitue un enjeu stratégique prioritaire pour la Collectivité départementale.

Depuis plusieurs années maintenant, le Département a résolument orienté son action vers une alimentation plus équilibrée pour nos collégiens, favorisant les produits péi de qualité et, dans la mesure du possible, bio.

La filière bio n'est encore qu'à ses balbutiements à La Réunion. Si on note depuis une dizaine d'années une dynamique extrêmement positive, force est de constater que des efforts restent à faire afin que la filière puisse pleinement se développer et nourrir les Réunionnais de plus en plus adeptes de ce mode de consommation.

Le Département souhaite soutenir cette filière bio en pleine croissance. Aussi, nous avons inscrit cet objectif parmi les actions prioritaires du projet AGRIPéi 2030. Mais au-delà de l'ambition politique, c'est avant tout une ambition humaine, que nous souhaitons partager avec le plus grand nombre, et notamment avec nos jeunes qui sont les consommateurs d'aujourd'hui, et surtout de demain.

Leur implication est primordiale. Cette action de sensibilisation au sein d'une exploitation agricole et dans leur établissement aspire à une prise de conscience collective de l'importance de cet enjeu pour les années à venir.

Cyrille Melchior.

LE DÉPARTEMENT, INTERLOCUTEUR PRIVILÉGIÉ DES AGRICULTEURS

Le Département est la Collectivité compétente en matière agricole, maître d'ouvrage des grandes infrastructures hydro-agricoles mais également Autorité de gestion du programme FEADER 2014-2020.

Elle constitue l'interlocutrice privilégiée des agriculteurs pour le développement de ce segment important de l'économie réunionnaise.

L'agriculture remplit en effet des fonctions essentielles pour notre île, vecteur de son aménagement, marqueur de nos paysages, fortement identitaire, ciment de la cohésion des espaces ruraux mais également source d'innovation et d'emploi (7 000 exploitations, 19 000 emplois).

Un soutien aux agriculteurs

Afin de permettre le développement des exploitations, la Collectivité intervient à plusieurs niveaux :

- ◆ stratégique dans le cadre d'une large réflexion (AGRIPéi) destinée à bâtir les fondations du modèle agricole de demain,
- ◆ organisationnel en finançant l'encadrement technique des agriculteurs par les structures,

- ◆ individuel, au travers des aides à la modernisation des exploitations en lien notamment avec le FEADER ou les aides départementales spécifiques qui permettent notamment de développer la production locale.

Un développement prioritaire des produits agricoles locaux

La filière fruits et légumes réunionnaise couvre près de 75 % des besoins locaux (consommation annuelle 100 000 tonnes). La production est dominée par des agriculteurs non affiliés à aucune forme de regroupement (type coopérative), soit 80 % des producteurs locaux de fruits et légumes. Seules 24 000 tonnes sont produites actuellement par les 9 organisations de producteurs existantes sur un total de 100 000 tonnes.

Jusqu'en 2018, la grande majorité des aides a été dirigée vers l'effort de regroupement des agriculteurs. Il a été jugé opportun pour le Département d'accompagner également ceux qui ont fait le choix des circuits courts et donc de la vente directe au consommateur ou via des transformateurs ou traitant sans intermédiaire avec les GMS.

LE DÉPARTEMENT, INTERLOCUTEUR PRIVILÉGIÉ DES AGRICULTEURS

Un soutien à la production de 11 fruits et légumes

S'agissant de la production locale, et notamment végétale, la Collectivité mène une action forte et résolue pour soutenir la production de 11 fruits et légumes prioritaires pour que nous consommions plus de produits PEI dans nos assiettes et celles de nos enfants.

Il s'agit d'une ambition d'autant plus forte que les productions réunionnaises sont souvent des productions d'excellence, notamment les productions fruitières fortement prisées à l'export comme l'ananas, le letchi ou la mangue.

C'est en 2017 que le Département lance sa première campagne d'aide à la filière fruits et légumes produits par des agriculteurs dits indépendants de toutes formes d'organisation. L'objectif est alors de permettre à ces agriculteurs de rester compétitif au regard de 11 produits fortement concurrencés par les importations ou à forte valeur patrimoniale (ail, oignon, carotte, tomate, pomme de terre, fraise, agrumes, piments, curcuma, chou et gingembre).

327 agriculteurs ont été accompagnés entre 2017 et 2018, pour une production de 3 000 tonnes des

produits identifiés, ce qui a mobilisé 1,652 M€ d'aide départementale. En 2018, le dispositif est reconduit pour la période 2018/2019. 312 agriculteurs ont bénéficié de l'aide sur la période pour un montant d'aide mobilisée par le Département de 1 154 000 €.

Accompagner les agriculteurs pour améliorer la qualité des productions locales

Le Département, soucieux d'améliorer la qualité des productions locales, s'est engagé à travers des actions fortes à développer dans les exploitations agricoles des démarches de qualité comme la certification bio qui répondent aux objectifs actuels et de demain de réduire de 50 % l'usage des produits phytos à horizon 2025 (Plan Ecophyto II).



DES OBJECTIFS DE PROGRESSION FORTS POUR L'AVENIR

A travers sa démarche AGRIFEI, le Département ambitionne à l'horizon 2030, un modèle agricole local performant, solidaire, diversifié, respectueux de l'homme et de la nature intégrant les enjeux environnementaux, socio-économiques et de sécurité sanitaire.

RAPPEL : AGRI PÉI 2030 **Une stratégie déclinée en** **4 grands objectifs**

- ◆ Sécuriser et poursuivre le développement de l'économie agricole à travers la diversification des sources de revenu, la mise en valeur des productions locales et la conquête de nouveaux marchés ;
- ◆ Consolider le tissu social par la valorisation et le soutien aux métiers agricoles ainsi que le renforcement du lien entre les acteurs des productions agricoles, agro-alimentaires et les consommateurs ;
- ◆ Renforcer les capacités d'anticipation et d'adaptation du territoire aux évolutions environnementales et sanitaires de l'île et poursuivre la transition agro-écologique ;
- ◆ Préserver et valoriser le potentiel agricole des territoires et les aménités associées.

La qualité, un axe majeur de la politique agricole

Chef de file en matière agricole, le Département a fait de la qualité un axe majeur de sa politique agricole.

Selon les sources de l'Agence bio :

- ◆ le nombre d'exploitations en agriculture biologique a plus que triplé à La Réunion en 7 ans passant de 107 en 2011 à 306 en 2018.
- ◆ la SAU bio (certifiée et en conversion) couvre à La Réunion 3% de la SAU totale.

Le soutien de la Collectivité départementale porte sur :

- ◆ le financement du Groupement d'Agriculture Biologique de La Réunion (GAB) à hauteur de 53 000 € en 2019 afin d'animer et de mettre en réseau les producteurs, opérateurs et partenaires locaux engagés en agriculture bio. L'objectif est d'inciter de plus en plus de producteurs à se lancer dans cette démarche de qualité et de se fédérer au sein du GAB, à travers une sensibilisation des agriculteurs et une promotion des produits.
- ◆ l'accompagnement des exploitations dans leurs démarches qualité, de certification bio ou encore IGP Vanille à hauteur de 600€ par an et par producteur.

DES OBJECTIFS DE PROGRESSION FORTS POUR L'AVENIR

Une enveloppe totale de 480 000 € a été votée en 2017 pour 3 ans afin de financer les opérations de certification au sein des exploitations agricoles, principal frein au développement de la filière.

C'est ainsi que sur la période 2018-2019, le Département a soutenu financièrement **71 agriculteurs** dans la mise en place de la certification bio au sein de leurs exploitations pour un montant total d'aide de 35 000 €. **Le Domaine des Caféiers**, a par exemple bénéficié de cette aide en 2019, pour un montant de 511 € pour ses productions de Café Bourbon Pointu, Agrumes, Fruits & Légumes & PPAM, parcours herbeux, prairie, aviculture.

En plus de ses dispositifs propres, le Département intervient en faveur de la conversion et du maintien en agriculture biologique en contrepartie nationale des Fonds européens FEADER.

Mise en place d'un Plan bio

Dans cette démarche stratégique, la Collectivité identifie le bio comme une voie de développement et de diversification permettant de construire le modèle agricole réunionnais de demain.

Les objectifs visés sont :

- ◆ augmenter de 400 le nombre d'exploitations engagées dans une démarche qualité environnementale ;
- ◆ 1 500 ha la surface consacrée à cette démarche.

Pour cela, le Département a jugé nécessaire de se doter d'un Plan Bio pour La Réunion, d'une feuille de route stratégique avec des actions concrètes à mettre en œuvre pour atteindre les objectifs visés dans AGRIFEI.

La Chambre d'Agriculture a été missionnée, dans le cadre de la convention de partenariat 2019-2021, pour l'élaboration et le suivi de ce plan départemental spécifique à la filière bio. Dès septembre, seront définis les enjeux et les orientations du territoire concernant l'agriculture biologique un plan d'actions opérationnelles sera décliné.



LA RESTAURATION SCOLAIRE

Depuis la loi du
13 août
2004

la restauration scolaire
une compétence du
Département

Depuis 2004, le Département a une compétence générale en matière de restauration scolaire.

Le département compte 77 collèges publics qui accueillent 55 000 élèves, dont près de 35 000 élèves demi-pensionnaires. **Ce sont plus de 5 millions de repas servis chaque année aux collégiens, la restauration scolaire représente donc un fort potentiel de développement pour les filières de production locale.**

Un fort potentiel de développement pour les filières de production locale

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.

77 collèges publics
35 000
demi-pensionnaires

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

3 cuisines
centrales
12 cuisines
autonomes

LA RESTAURATION SCOLAIRE

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 2018, ce sont près de 50% des dépenses qui vont en faveur des produits issus de la production locale, dont 27.9 % de denrées strictement locales. D'un point de vue tonnage, ce sont près de 48% des volumes de denrées qui vont en faveur des produits issus de la production réunionnaise, dont 24.4 % de denrées strictement locales.

Une charte pour une restauration collective publique responsable

Le Département a renouvelé son engagement pour une meilleure valorisation des produits locaux en restauration scolaire, en signant, le 5 avril 2019, la Charte pour une restauration collective publique responsable à La Réunion, aux côtés des partenaires (Préfecture, Région, Chambre d'Agriculture, Interprofessions, etc.).

Des actions concrètes en faveur des produits locaux

La mise en place depuis quelques années d'un fort partenariat avec les filières locales a permis de valoriser les produits locaux en restauration scolaire :

- ◆ Partenariat avec l'ARIBEV ARIV : 23 établissements engagés dans la dynamique Volay péi, rencontres avec des éleveurs, visites d'exploitation agricole, visites d'outils de production, création d'un guide de bonnes pratiques pour les chefs de restauration ;
- ◆ Partenariat avec l'ARIPA : journée poisson péi ;
- ◆ Partenariat avec l'ARIFEL : journée sportive des collégiens ;
- ◆ Partenariat avec UPROBIO : visite d'exploitation, rencontres avec les producteurs de bio, journée bio ;



LA RESTAURATION SCOLAIRE



- ◆ Travail aux côtés des interprofessions pour mettre en ligne un portail de l'offre alimentaire locale (amélioration de la connaissance de l'offre alimentaire locale).

L'accompagnement des établissements dans le cadre du marché d'approvisionnement en denrées alimentaires :

allotissement réalisé afin de permettre à un grand nombre de producteurs locaux de se positionner sur les marchés publics d'approvisionnements en denrées.

La professionnalisation du personnel

- ◆ Mise à disposition d'outils : guide de bonnes pratiques, fiches action pour lutter contre le gaspillage alimentaire, planche de menus types, plan alimentaire territorial permettant d'intégrer un maximum de produits locaux et tenant compte de la saisonnalité des produits ;
- ◆ Organisation régulière de réunions réseaux entre chefs de production : partage d'expériences, harmonisation des pratiques, échanges de recettes (créolité des repas, produits lointan) ;
- ◆ Mise en place d'ateliers de sensibilisation (nutrition).

Sensibilisation des élèves (provenance des produits, promotion de la santé) :

- ◆ Mise en place d'outils de communication (chevalets, panneaux, etc.) ;
- ◆ Sensibilisation au bien manger, à l'alimentation équilibrée.

Quelles sont les perspectives ?

Une formalisation d'un **schéma général de la restauration scolaire départementale** avec des actions en faveur de la production locale

La **loi EGalim** (Etats Généraux de l'Alimentation) prévoit que les restaurants collectifs s'approvisionnent à hauteur de 50% de **produits durables et de qualité** au 1^{er} janvier 2022, dont **20% de produits biologiques**. Un projet de décret est en cours pour fixer des seuils d'approvisionnement spécifiques au territoire compte tenu du contexte local (production locale, capacité des producteurs à approvisionner la restauration scolaire et mode de fonctionnement des restaurants).

iNFORMATION**S**

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