



VERS UNE ALIMENTATION SAINE, DURABLE ET ACCESSIBLE À LA RÉUNION

SYNTHÈSE OPÉRATIONNELLE DU DIAGNOSTIC, DE LA STRATÉGIE ET DU PLAN D' ACTIONS

Étude réalisée par BRLi et synthèse par le Département de La Réunion





RÉSUMÉ EXÉCUTIF

POUR UNE ALIMENTATION PLUS SAIN, PLUS LOCALE ET PLUS ÉQUITABLE À LA RÉUNION

La Réunion fait face à des défis alimentaires majeurs : une forte dépendance aux importations, une hausse des maladies nutritionnelles (diabète, obésité), des inégalités sociales d'accès à une alimentation de qualité, et une vulnérabilité croissante aux crises climatiques.

Dans ce contexte, le Département de La Réunion a engagé une démarche ambitieuse et collective à travers son Projet Alimentaire Territorial (PAT). Cette dynamique vise à transformer le système alimentaire local pour qu'il soit plus sain, plus résilient et mieux adapté aux besoins du territoire.

Trois priorités guident cette stratégie :

- Changer les comportements alimentaires grâce à la sensibilisation, à l'éducation, à la restauration collective et à la valorisation des produits locaux ;
- Garantir à tous l'accès à une alimentation de qualité, en soutenant la production locale, les circuits de proximité, l'aide alimentaire, et les dispositifs solidaires ;
- Renforcer l'autonomie et la sécurité alimentaires du territoire, en structurant les filières locales, en modernisant les outils de transformation et en posant les bases d'une coopération structurée avec la zone océan Indien.

Un plan d'actions priorisé, coconstruit avec les acteurs du territoire, guide la mise en œuvre concrète de cette stratégie pour la période 2025-2028.



Ce document synthétise les constats, les enjeux, la feuille de route et les leviers d'action. Il constitue un outil d'orientation et de mobilisation collective, pour faire de l'alimentation un pilier du développement durable et de la cohésion sociale à La Réunion.

INTRODUCTION GÉNÉRALE

MIEUX MANGER À LA RÉUNION :

UN DÉFI COLLECTIF, UNE URGENCE PARTAGÉE

À La Réunion, comme ailleurs, l'alimentation est au cœur de notre quotidien, de notre santé, de notre culture et de l'économie locale. Mais notre système alimentaire traverse aujourd'hui de profondes tensions : une forte dépendance aux importations, des déséquilibres nutritionnels préoccupants, des inégalités d'accès croissantes, et une pression croissante sur les ressources naturelles et les savoir-faire culinaires.

TROIS DÉFIS PRIORITAIRES À RELEVER :

- 1. Une dépendance excessive aux importations :** 77 % des produits alimentaires sont importés, ce qui rend l'île vulnérable aux crises logistiques et économiques. (ADEME, 2022).
- 2. Des déséquilibres alimentaires préoccupants :** Surpoids, obésité, diabète, maladies cardiovasculaires : les habitudes alimentaires contribuent fortement à la dégradation de la santé publique.
- 3. De fortes inégalités d'accès à une alimentation de qualité :** Les ménages les plus modestes ont un accès limité aux produits frais, locaux et peu transformés.

Face à ces constats, le Département de La Réunion a engagé une démarche ambitieuse et collective : construire un système alimentaire plus sain, plus durable et plus équitable, au service de l'ensemble des Réunionnaises et des Réunionnais.

DÉFINITIONS CLÉS : SÉCURITÉ, AUTONOMIE ET SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRES

Avant d'analyser la production et la consommation alimentaires à La Réunion, il est utile de préciser trois notions souvent employées conjointement, mais aux significations distinctes :

- La **sécurité alimentaire** désigne la situation dans laquelle toutes les personnes ont, à tout moment, un accès physique, social et économique à une alimentation suffisante, saine et nutritive leur permettant de mener une vie active et saine. (FAO, *Sommet mondial de l'alimentation, 1996 ; réaffirmé par le Comité de la sécurité alimentaire mondiale, 2012*).
- L'**autonomie alimentaire** correspond à la capacité d'un territoire à couvrir, par sa production locale, les besoins alimentaires de sa population. Elle s'évalue à travers un taux de **couverture**, qui compare la production et la consommation locales. (DRAAF/MAA, 2021 ; *Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire*).
- La **souveraineté alimentaire** renvoie au droit des peuples et des territoires à définir leurs politiques agricoles et alimentaires selon leurs priorités économiques, sociales, culturelles et environnementales. (*Déclaration de Nyéléni, Forum international pour la souveraineté alimentaire, Mali, 2007*).



CE DOCUMENT, À QUOI SERT-IL ?

Cette synthèse opérationnelle s'inscrit dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PAT) départemental, labellisé en 2023. Elle s'appuie sur :

- un diagnostic partagé du système alimentaire réunionnais,
- la mobilisation d'acteurs locaux issus des secteurs agricole, social, éducatif, sanitaire, économique et associatif,
- et une volonté politique forte de coordonner les efforts pour relever les défis à venir.

Ce document a pour objectif de :

- dresser un état des lieux clair et accessible de la situation alimentaire actuelle,
- analyser les facteurs explicatifs et les impacts sur la population et l'environnement,
- identifier les leviers d'action concrets pour améliorer durablement l'alimentation sur le territoire,
- présenter la stratégie départementale et son plan d'actions priorisé.

Il s'adresse à l'ensemble des parties prenantes concernées par l'alimentation à La Réunion : institutions, collectivités, professionnels, associations, chercheurs, citoyens... Car la transformation de notre alimentation ne pourra réussir que si elle est portée collectivement, avec cohérence, pragmatisme et ambition.

Comprendre les habitudes alimentaires, c'est aussi s'interroger sur ce qui les rend possibles : les ressources locales, les modes de production et les circuits d'approvisionnement. À La Réunion, l'agriculture locale joue un rôle essentiel pour nourrir la population, mais elle ne couvre qu'une partie des besoins du territoire. Pour mieux saisir les leviers d'action à mobiliser, il est donc nécessaire de mesurer la place de la production locale et le poids des importations dans notre système alimentaire.



QUE PRODUIT LA RÉUNION ET DE QUOI DÉPEND-ELLE POUR SE NOURRIR ?

À La Réunion, l'alimentation repose sur un équilibre fragile entre productions locales et produits importés. Cette situation résulte de contraintes géographiques et agricoles, mais aussi de facteurs économiques, sociaux, culturels et environnementaux.

L'autonomie alimentaire reste faible, couvrant seulement 13 % des besoins caloriques et 28% de taux de couverture massique. Les apports en eau et micronutriments proviennent surtout de la production locale, mais La Réunion reste très dépendante des importations pour les glucides et les protéines. (V. Russeil, 2023)

UNE PRODUCTION LOCALE DIVERSIFIÉE MAIS INSUFFISANTE

L'île dispose d'une agriculture diversifiée grâce à ses multiples microclimats, mais la Surface Agricole Utile (SAU) est limitée à environ 15 % du territoire (DAAF La Réunion, 2024), dont plus de la moitié est dédiée à la monoculture de la canne à sucre.

PRODUCTION FRUITIÈRE ET LÉGUMIÈRE

En 2022, la production locale couvre environ 60 % des besoins en fruits frais (38 000 tonnes, avec l'ananas et la banane comme principales cultures) et plus de 70 % des besoins en légumes frais (61 000 tonnes, avec la tomate et le chou dominants). (DAAF La Réunion, 2023).

Une part de la production fruitière, notamment celle d'ananas, est destinée à l'exportation : environ 3 300 tonnes de fruits tropicaux sont expédiées vers l'Union européenne, dont 60 % d'ananas, 40 % de mangues, litchis et fruits de la passion. (DAAF La Réunion, 2023).

PRODUCTION DE VIANDE

L'élevage représente environ un tiers de la valeur ajoutée agricole. La production locale couvre 99 % des besoins en porc et 95 % en volaille du marché en frais. Cependant, si l'on prend en compte l'ensemble des produits (frais, transformés et congelés), le taux de couverture global s'élève à 46 % pour le porc et 44 % pour la volaille. (DAAF La Réunion, 2021).

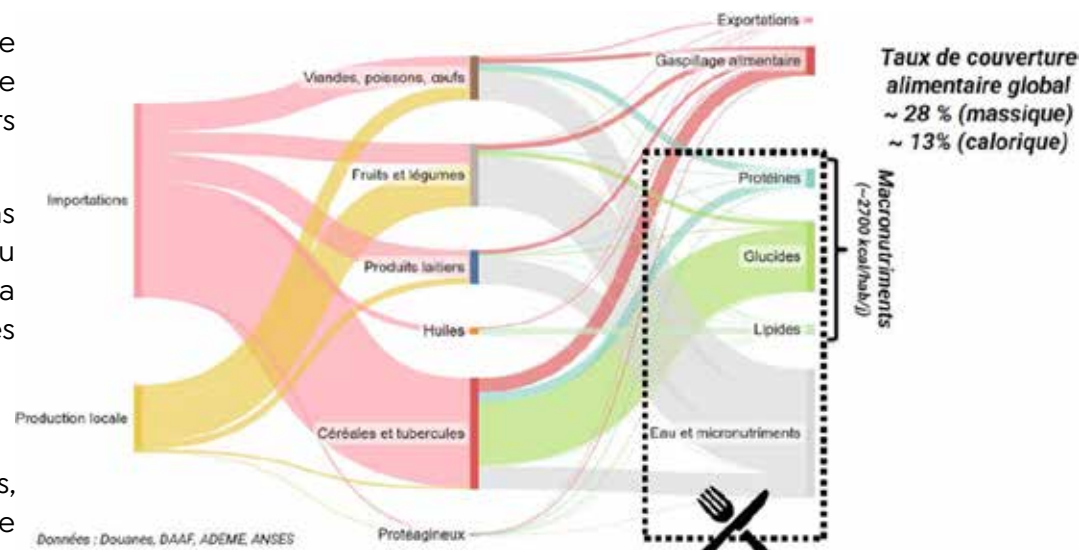


Figure 1 : Répartition des flux alimentaires à La Réunion

PRODUITS LAITIERS ET ŒUFS

En 2023, la production de lait (17 millions de litres) ne couvre que 13 % des besoins, alors que la production d'œufs (134,7 millions) est autosuffisante (100 % des besoins du marché local). (DAAF La Réunion, 2021).

PRODUITS DE LA MER

En 2023, la pêche locale fournit environ 5 000 tonnes de produits frais, principalement composés d'espèces pélagiques (thon, espadon, marlin), soit environ un quart des besoins du territoire. Les consommations totales sont estimées à 20 000 tonnes par an, dont 12 à 14 000 tonnes de produits surgelés importés. (BRLi, 2024).

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

En 2023, 2 397 hectares étaient cultivés en bio, principalement en fruits et légumes. (L'agence bio, 2023).

Si la production agricole locale constitue la première pierre de notre autonomie alimentaire, elle ne peut répondre seule aux besoins du territoire. La transformation agroalimentaire joue, elle aussi, un rôle clé : elle permet de valoriser les productions locales, de créer des emplois et de réduire la dépendance aux importations. Pourtant, malgré son potentiel, cette filière reste fragile et en développement, confrontée à des défis structurels, économiques et logistiques majeurs.

LA TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE LOCALE : UNE FILIÈRE STRATÉGIQUE MAIS ENCORE FRAGILE

LA TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE : UN LEVIER STRATÉGIQUE

Avec seulement 13 % d'autonomie alimentaire en termes de calories, la transformation agroalimentaire représente un enjeu central pour sécuriser les débouchés, réduire les pertes agricoles et valoriser les productions locales. Elle permet de limiter les dépendances extérieures et de garantir aux habitants un accès à des produits locaux transformés.

UN SECTEUR ÉCONOMIQUE MAJEUR MAIS CONTRAINT

En 2023, l'agroalimentaire est le premier secteur manufacturier de l'île, avec 401 entreprises, 4 402 ETP et 1,36 milliard d'euros de chiffre d'affaires (dont 99 millions à l'export). Il concentre 48 % du chiffre d'affaires industriel et 40 % de l'emploi manufacturier régional. (DAAF La Réunion, Memento 2024).

Ainsi, le secteur est dynamique mais reste limité par des contraintes : dépendance aux intrants importés, irrégularité des approvisionnements locaux, difficulté à atteindre une taille critique de rentabilité.

DES OUTILS À RENFORCER POUR STRUCTURER LES FILIÈRES

Le manque d'infrastructures de transformation freine le développement des circuits courts et l'approvisionnement de la restauration collective. Des initiatives émergent via les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) : micro-unités, ateliers mutualisés, projets solidaires. Ces dispositifs contribuent à relocaliser la valeur ajoutée, réduire le gaspillage, sécuriser les débouchés et élargir l'accès à des produits locaux, y compris pour les publics fragiles.

Malgré les efforts engagés pour renforcer la production et la transformation locales, La Réunion reste largement tributaire des importations pour se nourrir. Cette dépendance structurelle concerne aussi bien les produits de base que certaines denrées transformées, et expose le territoire à des risques économiques et logistiques importants. Comprendre l'ampleur et la nature de ces importations est essentiel pour identifier les marges de progression vers une plus grande autonomie alimentaire.

UNE DÉPENDANCE PERSISTANTE AUX IMPORTATIONS

77 % des produits alimentaires à La Réunion est importée, soit 448 000 tonnes de produits alimentaires en 2019. (ADEME, 2022).

Produits les plus importés (2023) : riz (38 460 tonnes), céréales, produits transformés, boissons sucrées, viandes (35 900 tonnes, dont 55 % de volaille et 29 % de porc), fruits (20 000 tonnes ; agrumes, pommes, poires) et légumes (17 500 tonnes ; oignons, carottes, pommes de terre). (DAAF La Réunion, 2024).

Origine des importations : Plus de la moitié proviennent de l'Hexagone, 25 % de l'Union Européenne et 11 % d'Asie. (ADEME, 2022).

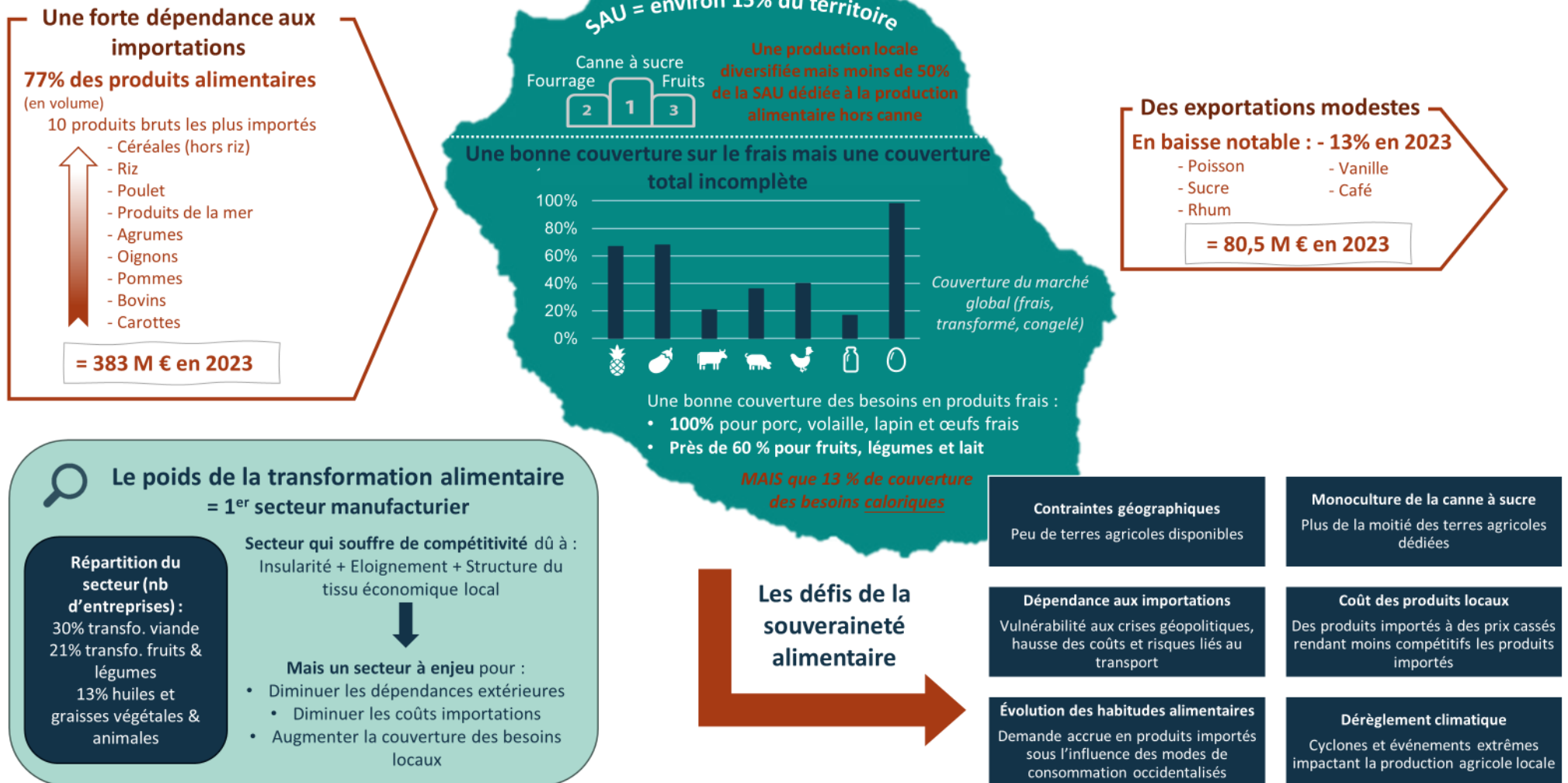
EN RÉSUMÉ

La Réunion dispose d'une production agricole locale diversifiée, notamment en fruits, légumes, œufs, porc et volaille. Cependant, cette production ne couvre qu'environ 13 % des besoins caloriques globaux de l'île. Les limites de la surface agricole utile, la spécialisation dans la canne à sucre et l'importance accordée à certaines cultures d'exportation comme l'ananas, ainsi que l'insuffisance des filières de transformation freinent l'autonomie alimentaire.

La transformation agroalimentaire est un levier essentiel pour valoriser les productions locales et sécuriser des débouchés. Premier secteur manufacturier de l'île en 2023, il reste toutefois limité par la dépendance aux intrants importés et un manque d'infrastructures adaptées. Des initiatives émergent néanmoins, comme des ateliers mutualisés portés par les PAT.

L'île reste donc fortement dépendante des importations alimentaires (77 % des volumes), en particulier pour le riz, les céréales, les produits transformés, les viandes, les produits laitiers, et une partie des fruits et légumes. Cette dépendance expose le système alimentaire local à des vulnérabilités économiques, sanitaires et géopolitiques.

Figure 2 : Quels produits alimentaires je trouve sur l'île et d'où viennent-ils ? (BRLi, 2024)



Après avoir examiné ce que La Réunion produit et importe pour se nourrir, il est tout aussi important de s'intéresser à ce que les habitants consomment réellement au quotidien.

Quels aliments composent l'assiette des Réunionnais ? Comment varient les pratiques alimentaires selon les âges, les milieux sociaux ou les territoires ? Cette deuxième partie du diagnostic explore les modes de consommation, leurs évolutions et les déterminants qui influencent les choix alimentaires sur l'île.

À QUOI RESSEMBLE L'ALIMENTATION QUOTIDIENNE DES RÉUNIONNAIS ?

L'alimentation quotidienne des Réunionnais reste fortement influencée par le plat créole traditionnel, composé d'une base de riz, de viande ou poisson en sauce, de légumineuses (grains), d'un rougail, et parfois de légumes ou tubercules. Ce modèle, globalement équilibré, coexiste aujourd'hui avec de nouveaux produits et pratiques issus de l'urbanisation et de la mondialisation.

UNE BASE CALORIQUE DOMINÉE PAR LES CÉRÉALES IMPORTÉES

Le riz reste l'aliment de base, avec une consommation environ 9 fois plus élevée qu'en hexagone, surtout dans les ménages modestes. (INSEE, 2017). Les céréales et tubercules (souvent importés) apportent l'essentiel des glucides et des protéines, et donc la majeure partie des apports caloriques.

DES LÉGUMINEUSES PRÉCIEUSES MAIS SOUS-VALORISÉES

Les grains (lentilles, haricots, pois du Cap, etc.) sont consommés 4 fois plus qu'en Hexagone. (INSEE, 2017). Riches en fibres et protéines végétales, ils jouent un rôle clé sur le plan nutritionnel, mais leur consommation pourrait encore être renforcée dans les régimes alimentaires.

FRUITS ET LÉGUMES : UNE CONSOMMATION ENCORE INSUFFISANTE

Malgré une progression entre 2014 et 2021, seuls 21 % des Réunionnais atteignent les recommandations de 5 portions par jour (ORS, 2021). Les ménages les plus modestes en consomment jusqu'à 50 % de moins que les plus aisés. Les légumes sont plus présents que les fruits dans l'assiette des adultes. (INSEE, 2017).



VIANDES ET POISSONS : DES PRÉFÉRENCES NETTES

Les Réunionnais mangent un peu plus de viande que les Métropolitains, avec une nette préférence pour la volaille (deux fois plus) et le porc (+23 %). À l'inverse, la consommation de bœuf est bien inférieure (2,5 fois moins). Poissons et fruits de mer sont consommés à un niveau équivalent à l'hexagone, mais moins fréquemment que la viande (4,5 fois moins). (INSEE, 2017).

PRODUITS LAITIERS : UNE CONSOMMATION LIMITÉE

Le lait, les yaourts et les fromages sont sous-consommés à La Réunion par rapport à l'Hexagone (-26 % pour le lait, -32 % pour les yaourts ou fromages blancs, et trois fois moins de fromage), en particulier dans les foyers modestes, principalement à cause du prix élevé. (INSEE, 2017).

PRODUITS ULTRA-TRANSFORMÉS : UNE PART CROISSANTE DANS L'ALIMENTATION

Les aliments ultra-transformés, riches en sucres, gras et sel, occupent 19 % des quantités consommées et 35 % du budget alimentaire. Leur consommation est plus élevée chez les jeunes adultes et les familles avec enfants. (INSEE, 2017).

L'huile, le sucre brut et les boissons sucrées sont consommés en quantités nettement supérieures à la moyenne nationale (2 fois plus pour l'huile, un tiers de plus pour le sucre brut et 10% de plus pour les boissons sucrées). (INSEE, 2017).

EN RÉSUMÉ

L'assiette des Réunionnais reste influencée par le modèle créole traditionnel (riz, cari, grains, rougail), mais elle a évolué vers une consommation de plus en plus marquée par les produits industriels, gras, sucrés ou transformés, notamment chez les jeunes et les foyers modestes.

Si les légumineuses restent très consommées et constituent un atout nutritionnel, la consommation de fruits, légumes et produits laitiers reste inférieure aux recommandations de santé publique. À l'inverse, la viande, en particulier la volaille et le porc, est surreprésentée. La progression des produits ultra-transformés pèse sur la qualité nutritionnelle globale, avec des impacts visibles sur la santé publique.

Pour mieux comprendre les habitudes alimentaires actuelles, il est utile de prendre du recul. Les pratiques d'hier ne sont pas celles d'aujourd'hui : en l'espace de quelques décennies, l'alimentation à La Réunion a profondément évolué, sous l'effet des mutations économiques, sociales, culturelles et territoriales. Cette évolution rapide éclaire certains déséquilibres actuels, mais aussi des leviers de transition possibles.

COMMENT L'ALIMENTATION DES RÉUNIONNAIS A-T-ELLE CHANGÉ EN 70 ANS ?

Au cours des 70 dernières années, les habitudes alimentaires à La Réunion ont connu une transformation rapide et profonde. Trois dynamiques majeures ont façonné cette évolution : la modernisation des pratiques culturelles, l'amélioration des conditions de vie, et la restructuration des circuits de distribution. Ensemble, elles expliquent le passage d'une alimentation frugale et locale à une consommation plus diversifiée, mais aussi plus déséquilibrée.

ÉVOLUTION CULTURELLE : DE LA TRADITION À LA MODERNITÉ

La première évolution est culturelle. Avec l'urbanisation, l'équipement des foyers et la mondialisation, les modes de consommation ont profondément changé. La transition alimentaire rapide a conduit à un glissement des pratiques alimentaires rurales vers des habitudes plus urbaines.

Structure des repas : Le repas créole traditionnel (riz, viande/poisson en sauce, légumineuses, rougail, légumes/tubercules) a vu son importance diminuer au profit de repas plus simples (sandwichs, pizzas) ou de l'intégration de nouveaux produits (desserts, boissons sucrées, produits laitiers, pain).

Modes de préparation et conservation : La cuisson au feu de bois a reculé au profit du gaz, bien qu'elle reste valorisée lors d'événements festifs. L'équipement en congélateurs indépendants est plus répandu qu'en France hexagonale (64 % vs 51 %) (Audoux et Mallemanche 2020), un choix qui traduit une volonté de stockage à long terme malgré un usage énergivore et des coûts d'électricité élevés.

Perceptions culturelles : «Bien manger» est souvent associé à la quantité et au respect des traditions (riz, cari, piment). Cependant, certains légumes traditionnels («légumes lontan») sont parfois perçus négativement, associés à la précarité.

Les transformations culturelles ont modifié les représentations de l'alimentation et les manières de cuisiner. En parallèle, les changements économiques et sociaux ont profondément redéfini les conditions matérielles d'accès à l'alimentation. Du temps de la pénurie à celui de la surabondance, l'histoire récente de La Réunion éclaire les paradoxes actuels entre malnutrition et excès alimentaires.

ÉVOLUTION ÉCONOMIQUE ET SOCIALE : DE LA PÉNURIE À L'ABONDANCE

Après la départementalisation en 1946, La Réunion est passée d'un contexte de pénurie et de malnutrition à une situation de relative abondance alimentaire. Cette amélioration est due à une augmentation générale du niveau de vie, notamment par l'alignement progressif du Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance (SMIC) sur le niveau national dans les années 1990 et l'instauration du Revenu Minimum d'Insertion (RMI) en 1991, qui a facilité l'accès à un revenu minimal régulier pour un quart des foyers réunionnais.

Cette amélioration a entraîné une mutation de la structure des dépenses des ménages. Alors qu'en 1953, les dépenses alimentaires représentaient plus de la moitié du budget des familles, ce chiffre a chuté à environ 18-20 % entre 1995 et 2017, pour se situer aujourd'hui comme le deuxième poste de dépense (17%) après les transports, et devant le logement.

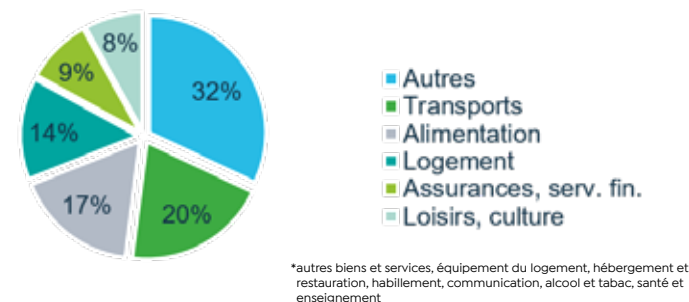


Figure 3 : Décomposition du budget des familles (INSEE, enquête Budget de famille 2017)

L'accès facilité à une alimentation plus variée a permis d'éliminer les carences nutritionnelles massives d'autrefois. Mais cette amélioration a aussi entraîné une surconsommation de produits gras, sucrés ou transformés, accentuant les déséquilibres nutritionnels actuels.

L'amélioration des conditions de vie et l'évolution des modes de consommation ont été accompagnées par de profonds bouleversements dans l'offre alimentaire.

Les circuits de distribution se sont transformés, passant d'un commerce de proximité incarné par les «boutik» traditionnelles à une offre structurée autour de la grande distribution.

Cette mutation a eu un impact direct sur les produits disponibles, les prix, les comportements d'achat et, plus largement, sur le modèle alimentaire réunionnais.

ÉVOLUTION COMMERCIALE : DES «BOUTIK» À LA GRANDE DISTRIBUTION

La dernière grande transformation est commerciale. Les modes d'approvisionnement ont évolué sous l'effet de la modernisation et de la concentration des points de vente.

Développement des grandes surfaces : Depuis l'ouverture du premier hypermarché en 1988, la grande distribution est devenue le canal d'approvisionnement privilégié, concentrant 77 % des achats alimentaires. Certains produits comme le lait, les œufs, les produits céréaliers, les bières et les spiritueux y sont presque exclusivement distribués.

Marginalisation des « boutik sinwa » : Les petits commerces de proximité, longtemps centraux, ont connu un déclin important, concurrencés par les grandes surfaces.

Progression des marchés forains : Malgré la dominance des grandes surfaces, les marchés forains et les primeurs jouent un rôle essentiel pour les produits frais, représentant environ 47 % des achats de fruits et légumes frais. (ADEME, 2022).

Recul de l'autoconsommation : L'urbanisation a marginalisé la production vivrière familiale (jardinage, petit élevage). En 2017, seul un foyer réunionnais sur cinq pratiquait l'autoconsommation, une proportion similaire à l'Hexagone, mais moins répandue chez les jeunes et les familles monoparentales qui ont moins souvent accès à un jardin. (INSEE, 2017). Des initiatives comme les jardins partagés urbains tentent de revitaliser ces pratiques.

EN RÉSUMÉ

La Réunion est passée, en quelques décennies, d'une alimentation de subsistance à une alimentation plus abondante mais déséquilibrée, marquée par une montée en puissance des produits transformés, une perte progressive des repères alimentaires traditionnels et une dépendance accrue à la distribution moderne. Ces changements posent aujourd'hui de nouveaux défis en matière de santé publique et de durabilité.



Figure 4 : Lieux d'approvisionnement des ménages (INSEE, enquête Budget de famille 2017)

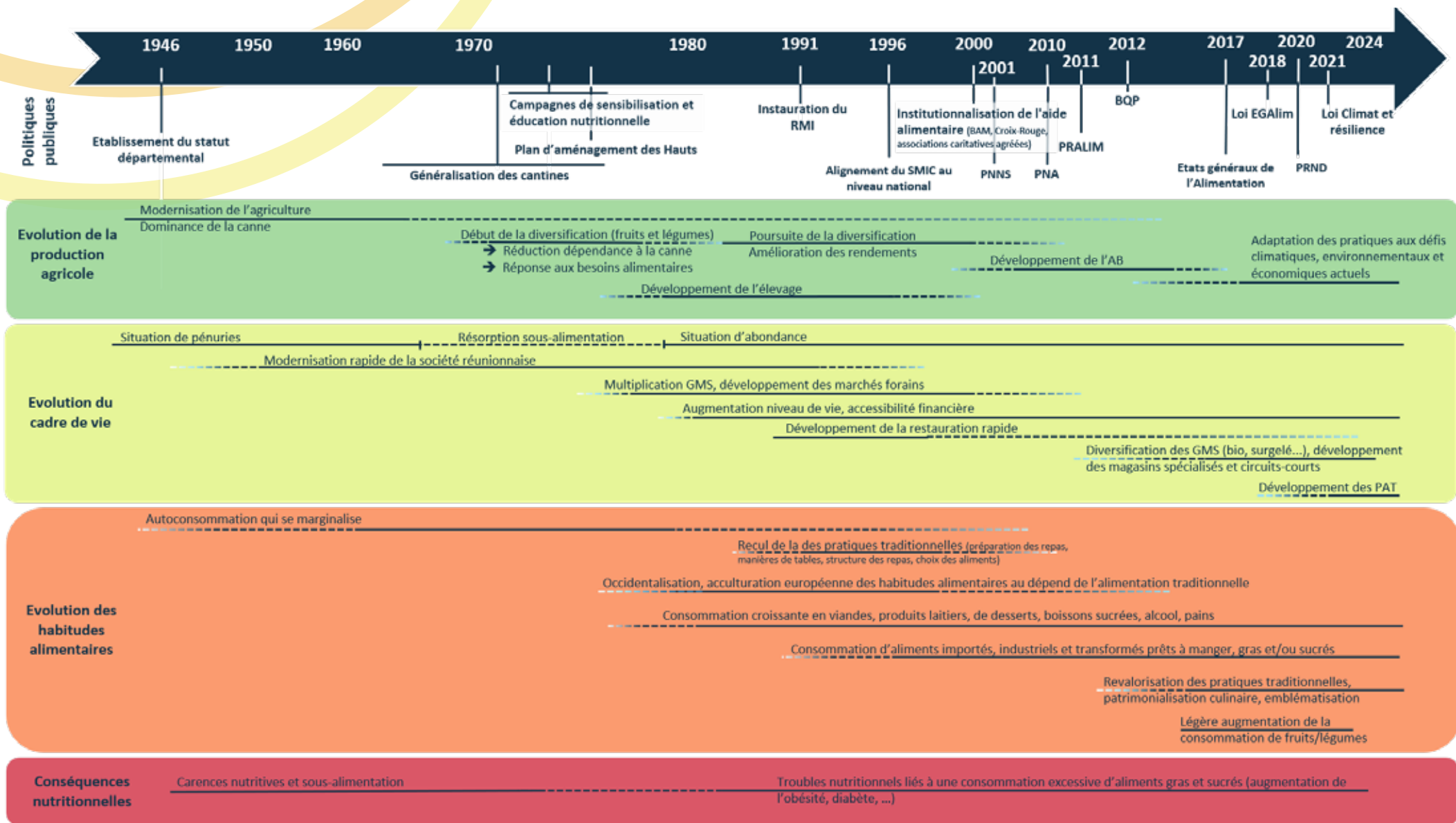


Figure 5 : Evolution de l'histoire alimentaire de La Réunion depuis 70 ans (BRLi, 2024)

Les transformations alimentaires observées à La Réunion ne relèvent pas seulement de choix individuels : elles sont le fruit d'un ensemble de déterminants économiques, sociaux, culturels, territoriaux et environnementaux. Pour mieux comprendre les comportements actuels, il est essentiel d'analyser les facteurs qui influencent concrètement ce que l'on mange au quotidien sur l'île. Cette partie explore les multiples dimensions qui orientent les pratiques alimentaires des Réunionnais, souvent de manière invisible ou contrainte.

POURQUOI MANGE-T-ON CE QU'ON MANGE À LA RÉUNION ?

À La Réunion, les habitudes alimentaires ne relèvent pas seulement de préférences individuelles. Elles sont fortement conditionnées par des facteurs extérieurs, comme les prix, la précarité, l'organisation des circuits d'approvisionnement, les représentations culturelles, les politiques publiques et les préoccupations pour la santé ou l'environnement. Ces influences croisées expliquent en grande partie les déséquilibres observés dans l'alimentation réunionnaise actuelle.

LE BUDGET, PREMIER CRITÈRE DES CHOIX ALIMENTAIRES

Le budget est un déterminant majeur des choix alimentaires à La Réunion en raison de prix alimentaires plus élevés et d'une précarité socio-économique marquée.

Les produits alimentaires à La Réunion sont en moyenne 37 % plus chers à La Réunion qu'en France hexagonale (*INSEE, 2022*). Cette cherté s'explique par des coûts de production locaux élevés et une forte dépendance aux importations (77 % des produits alimentaires de l'île sont importés), ce qui entraîne des frais de transport et des taxes (comme l'octroi de mer) qui augmentent les prix.

Dans ce contexte, 79 % des Réunionnais déclarent choisir leurs aliments principalement en fonction du prix, souvent au détriment de la qualité nutritionnelle (*OBSOCO, 2024*). Les produits transformés, riches en calories mais peu coûteux, sont donc largement consommés, en particulier dans les foyers modestes.

Si le prix reste le premier facteur guidant les choix alimentaires, il ne s'exerce pas de la même manière pour tous. À La Réunion, les inégalités sociales se traduisent par des situations de précarité qui restreignent fortement l'accès à une alimentation saine, variée et équilibrée.

Ces contraintes renforcent la consommation de produits peu chers, souvent ultra-transformés, et accentuent les inégalités nutritionnelles.

UNE PRÉCARITÉ QUI LIMITE L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

36 % des Réunionnais vivent sous le seuil de pauvreté, soit plus du double qu'en hexagone (*INSEE, 2021*). Cette précarité alimentaire est encore plus marquée chez les jeunes et dans certaines zones enclavées.

Dans ce contexte socio-économique difficile, l'alimentation devient une variable d'ajustement. De nombreux ménages réduisent la diversité ou la qualité des produits pour faire face à d'autres dépenses essentielles (logement, énergie...).

En parallèle, 1 réunionnais sur 10 dépend aujourd'hui de l'aide alimentaire (Croix Rouge, 2021), dont la demande a fortement augmenté ces dernières années (+6 à +20 % selon les structures). Bien que structurée (avec des opérateurs comme la Banque Alimentaire des Mascareignes et la Croix-Rouge), cette aide présente des limites : la fréquence de distribution est parfois trop faible, les quantités limitées, et les produits ne sont pas toujours adaptés aux habitudes alimentaires locales. Néanmoins, les têtes de réseau s'attachent à renforcer l'adéquation des produits distribués avec les habitudes alimentaires locales.

Les produits bio, par exemple, restent peu accessibles pour une majorité : seuls 23 % des Réunionnais en consomment chaque semaine, contre 30 % en hexagone. Le prix est l'obstacle principal (cité par 76 % des non-consommateurs) (Agence Bio, 2024), accentuant une fracture sociale dans l'accès à une alimentation saine.

Aux contraintes économiques s'ajoutent des disparités territoriales qui influencent l'accès à l'alimentation. Selon que l'on habite en zone urbaine, périurbaine ou enclavée, l'offre en produits frais, locaux ou de qualité varie considérablement. Ces inégalités géographiques jouent un rôle déterminant dans les pratiques d'achat et les possibilités concrètes de mieux manger.

DES LIEUX D'APPROVISIONNEMENT INÉGALEMENT ACCESSIBLES

Les lieux d'approvisionnement et leur accessibilité influencent de manière significative les choix alimentaires à La Réunion, une évolution marquée par des transformations profondes du paysage commercial et des réalités socio-économiques de l'île.

Le modèle dominant d'approvisionnement est aujourd'hui celui de la grande distribution, qui concentre 77 % des achats alimentaires. Tous les foyers y ont recours, mais les ménages modestes se tournent plus souvent vers le hard discount ou les petites surfaces de proximité.

Les circuits courts (marchés forains, primeurs, vente directe) restent essentiels pour les produits frais – notamment les fruits et légumes – mais leur accessibilité reste variable selon les territoires, les moyens de transport et le pouvoir d'achat.

L'autoconsommation vivrière (jardinage, petit élevage) a fortement reculé. En 2017, seul un foyer sur cinq y avait recours. Des initiatives comme les jardins partagés émergent pour recréer des formes de résilience alimentaire locale, en particulier dans les quartiers prioritaires.

Au-delà des choix individuels et des contraintes territoriales, l'alimentation passe aussi par des lieux de consommation collectifs, qui jouent un rôle structurant. À La Réunion, la restauration scolaire, hospitalière ou en entreprise concerne des milliers de repas chaque jour, et constitue un levier essentiel pour améliorer l'accès à une alimentation de qualité, notamment pour les publics les plus jeunes et les plus vulnérables.



LA RESTAURATION COLLECTIVE : UN LEVIER D'ACCÈS À UNE ALIMENTATION SAINTE

Avec plus de 27 millions de repas servis par an, la restauration collective (cantines scolaires, hôpitaux, entreprises, EHPAD...) est un pilier du système alimentaire réunionnais. Elle constitue parfois le seul repas équilibré de la journée, notamment pour les enfants ou les personnes âgées en situation de précarité. (Let's Food, 2024 ; Département de La Réunion, 2021 ; Insatiables, 2024)

En moyenne, 52 % des produits servis sont d'origine locale, avec une forte présence de légumes, œufs et produits laitiers, mais leur fabrication repose encore en partie sur l'importation de poudre de lait. (Département de La Réunion, 2021)

Mais des freins subsistent :

- contraintes budgétaires et logistiques,
- rigidités réglementaires,
- réticences culturelles à introduire certains produits ou menus végétariens.

Pourtant, la restauration collective représente un levier structurant pour améliorer les habitudes alimentaires, soutenir les filières locales, et réduire les inégalités d'accès à une alimentation saine.

Même lorsqu'un accès à une alimentation équilibrée est rendu possible, notamment via la restauration collective, cela ne garantit pas l'adhésion des convives aux repas proposés.

Les préférences, les pratiques et les refus alimentaires sont largement façonnés par les représentations sociales, culturelles et symboliques associées à l'acte de manger.

Comprendre ces influences est essentiel pour mieux accompagner les changements de comportement.

DES CHOIX ENCORE INFLUENCÉS PAR LES REPRÉSENTATIONS SOCIALES ET CULTURELLES

Les normes sociales jouent un rôle important dans les choix alimentaires :

- Le « bien manger » est souvent associé à la quantité et à la tradition (riz, cari, piment), avant même les critères de santé ou d'environnement.
- Certains aliments sains, comme les légumes lontan, sont encore perçus comme « aliments de pauvres » ou peu valorisants, ce qui freine leur consommation.

Les pratiques spirituelles influencent aussi les régimes : plus d'un Réunionnais sur deux observe des restrictions alimentaires temporaires ou permanentes liées à des motifs religieux (carême, jeûne, interdits de consommation...).

Les représentations du corps diffèrent selon les milieux sociaux et culturels, influençant les perceptions de la santé, de la beauté et de l'alimentation.

Si les représentations culturelles influencent fortement les pratiques alimentaires, d'autres dimensions émergent progressivement dans les choix des consommateurs.



La santé, l'impact environnemental ou l'origine des produits deviennent des critères de plus en plus pris en compte, en particulier chez les jeunes et les publics sensibilisés. Toutefois, ces préoccupations restent inégalement partagées et intégrées dans les comportements du quotidien.

SANTÉ ET ENVIRONNEMENT : DES PRÉOCCUPATIONS CROISSANTES MAIS INÉGALEMENT INTÉGRÉES

Les Réunionnais sont particulièrement sensibles aux enjeux de santé liés à l'alimentation : 77 % se disent préoccupés par l'impact de leur alimentation sur leur santé (contre 62 % en hexagone), et 22 % perçoivent l'alimentation comme un facteur de maladies et de problèmes de santé soit plus du double de la proportion nationale (9 %). (OBSOCO, 2024).

Malgré cette forte inquiétude, seulement 57 % des Réunionnais affirment adapter leurs pratiques alimentaires en conséquence, un chiffre inférieur de 8 points à celui de l'Hexagone, créant une dissonance marquée, surtout chez les ménages modestes ou avec enfants. Ces préoccupations motivent l'adoption de régimes spécifiques (sans sucre, sans lactose, flexitarisme). (OBSOCO, 2024).

Sur le plan environnemental, environ un réunionnais sur deux déclare faire régulièrement attention à la quantité d'emballages et à la manière dont les aliments sont produits. Cette vigilance augmente avec l'âge des personnes interrogées. (ORS, 2021). Cependant, ils se montrent légèrement moins sensibles qu'en France hexagonale aux aspects éthiques et environnementaux : 63 % sont vigilants au processus de production respectueux de l'environnement et de la condition animale (contre 67 % en hexagone), et 57 % sont attentifs à la rémunération des producteurs (contre 66 % en hexagone). (OBSOCO, 2024).

De plus, les consommateurs réunionnais sont attentifs aux dates de péremption pour éviter le gaspillage alimentaire. 55 % de ceux ayant modifié leurs habitudes alimentaires au cours de l'année précédente déclarent une attention plus forte au gaspillage, contre 44 % dans l'Hexagone. (OBSOCO, 2024).

EN RÉSUMÉ

Les comportements alimentaires des Réunionnais sont largement influencés par des facteurs économiques, logistiques, culturels et institutionnels. Le prix des aliments, nettement plus élevé qu'en hexagone, pousse une majorité de la population à prioriser les produits bon marché, souvent au détriment de la qualité nutritionnelle. Cette contrainte est aggravée par une précarité socio-économique persistante, un accès inégal aux produits sains (notamment bio), et une dépendance structurelle à la grande distribution.

Les circuits courts et l'autoproduction restent marginaux, malgré des initiatives prometteuses. La restauration collective, quant à elle, joue un rôle clé mais encore sous-exploité pour garantir une alimentation équilibrée à tous.

Par ailleurs, les représentations culturelles et les normes sociales influencent fortement les préférences alimentaires, parfois au détriment des recommandations de santé.

Si les Réunionnais expriment une forte sensibilité aux enjeux de santé et d'environnement, ces préoccupations peinent encore à se traduire en changements concrets de comportement, notamment chez les publics les plus vulnérables.

Mes choix alimentaires sont influencés par...



...Les lieux d'approvisionnement, ce qu'ils proposent et où ils sont situés

- Une **dominance des GMS** : 77% des Réunionnais s'y approvisionnent prioritairement
- Un **nombre important de repas fournis par la restauration collective** : 27 millions de repas annuels (4% des repas consommés à La Réunion) dont **52% des produits utilisés sont locaux**
- Certaines personnes en situation de précarité rencontrent des **difficultés d'accès à certains lieux d'approvisionnement en raison de contraintes de mobilité**



...Mes moyens financiers et le coût des produits

- Des produits alimentaires **37% plus chers** que dans l'Hexagone
- **Plus d'un tiers des Réunionnais sous le seuil de pauvreté** (36%), notamment à l'Est

Ainsi...

- **51% des Réunionnais restreignent leurs dépenses alimentaires** (27% de manière importante)
- 57% arbitrent en faveur du prix au détriment de la qualité
- **18% du budget des ménages consacré à l'alimentation** (vs. 16% en Hexagone), soit le 2nd poste du budget après le transport, et devant le logement.



...Mes conditions de santé

- Certaines **conditions de santé et/ou maladies entraînent des restrictions alimentaires** : 11% suivent des régimes alimentaires spécifiques (sans sucre, sans lactose, sans gluten, ...)
- Une **conscience de l'impact de l'alimentation sur la santé, mais qui ne se traduit pas toujours dans les faits** : 77 % des Réunionnais préoccupés par l'impact de l'alimentation sur leur santé, mais 57 % y accordent une attention réelle dans leurs habitudes
- Une **consommation de produits AB principalement motivée par les effets de l'alimentation sur la santé** (39% des Réunionnais)



...Mes préoccupations environnementales et éthiques

- **Vigilance à la production et aux emballages des aliments**, attention qui augmente avec l'âge (50%)
- 23% consomment des produits bio au moins une fois par semaine (vs. 30% en Hexagone)



...Mon identité et ma culture

- La **cuisine créole est fortement ancrée dans l'identité réunionnaise**
- Une priorité donnée à manger en quantité, puis pour la santé
- Le riz et les plats traditionnels créoles perçus comme essentiels
- Des **religions et traditions** qui orientent les pratiques alimentaires : plus d'un Réunionnais sur deux suit des spécificités alimentaires permanents ou temporaires



Figure 6 : Les facteurs influençant mes choix alimentaires (BRLi, 2024)

Comprendre les facteurs qui influencent nos choix alimentaires permet d'en saisir la complexité, entre contraintes économiques, habitudes culturelles, accessibilité territoriale et sensibilités individuelles. Mais ces choix ont des conséquences bien réelles : ils façonnent notre état de santé, affectent nos écosystèmes et conditionnent la durabilité du système alimentaire réunionnais. Cette nouvelle partie du diagnostic examine les principaux impacts de notre alimentation sur la santé publique et sur l'environnement.

QUELS IMPACTS DE NOTRE ALIMENTATION SUR LA SANTÉ ET LA PLANÈTE ?

Les évolutions rapides du système alimentaire réunionnais ont permis de faire reculer les carences nutritionnelles, mais elles ont également entraîné de nouveaux déséquilibres majeurs. La surconsommation de produits gras, sucrés et transformés, combinée à une sédentarité croissante, a de lourdes conséquences sur la santé publique. En parallèle, le modèle alimentaire actuel exerce une pression importante sur l'environnement, du champ à l'assiette.

UNE ALIMENTATION DÉSÉQUILBRÉE QUI DÉGRADE LA SANTÉ PUBLIQUE

La transformation rapide des habitudes alimentaires à La Réunion a entraîné des conséquences importantes sur la santé publique, notamment une augmentation du surpoids, de l'obésité et du diabète, qui sont devenus des enjeux majeurs. Le basculement vers une alimentation plus sucrée, grasse et transformée, associé à une sédentarité accrue, aggrave le risque de maladies chroniques.

DES DÉSÉQUILIBRES ALIMENTAIRES...

Seuls 2 Réunionnais sur 10 respectent la recommandation de consommer 5 portions de fruits et légumes par jour, et cette proportion est encore plus faible chez les adolescents. (ORS, 2021).

De même, la consommation de boissons sucrées est très répandue, affectant 1 adolescent sur 3 et 2 adultes sur 10. Ainsi, les jeunes sont particulièrement touchés par des comportements alimentaires défavorables, consommant peu de fruits et légumes, et davantage de boissons sucrées et d'aliments gras et sucrés. (ORS, 2021).

Ces déséquilibres, loin d'être anodins, ont des conséquences directes et durables sur la santé des populations. Ils contribuent à l'augmentation de pathologies chroniques telles que le diabète, l'obésité ou les maladies cardiovasculaires, en particulier dans les milieux les plus précaires.

...QUI ENGENDRENT DES PROBLÈMES DE SANTÉ PUBLIQUE MAJEURS...

Surcharge pondérale (surpoids ou obésité) : En 2021, 47 % de la population réunionnaise souffre de surcharge pondérale. L'obésité est particulièrement plus élevée chez les femmes et apparaît plus tôt dans la vie qu'en hexagone. (ORS, 2023). Elle frappe plus durement les foyers modestes, étant 2,5 fois plus fréquente chez les adolescents issus de familles défavorisées. (ORS, 2022 ; ORS, 2024).

Diabète de type 2 : 13,6 % des Réunionnais de 18 à 85 ans déclarent un diabète connu, un taux deux fois supérieur à la moyenne nationale. (ORS, 2023). Cette maladie chronique est fortement liée à l'alimentation et à la sédentarité. La Réunion enregistre un taux élevé de complications liées au diabète.

Dénutrition : 14 % des personnes de 65 ans et plus vivant à domicile présentent un indice de masse corporelle (IMC) trop faible, souvent en raison d'un accès limité à des aliments nutritifs, de difficultés économiques et de problèmes de santé. (Vincenot, 2019).

Les déséquilibres alimentaires ne sont pas les seuls facteurs en cause dans la dégradation de la santé publique. Ils s'ajoutent à d'autres éléments de mode de vie, notamment la sédentarité croissante et le manque d'activité physique, qui renforcent les risques liés aux maladies chroniques. Cette combinaison accentue les inégalités de santé, en particulier chez les jeunes et dans les zones les plus défavorisées.

...AGGRAVÉS PAR LA SÉDENTARITÉ ET UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE INSUFFISANTE

L'impact de l'alimentation est renforcé par un niveau d'activité physique insuffisant chez une grande partie de la population. Environ 60 % des Réunionnais atteignent les recommandations minimales d'activité physique, mais les femmes, les personnes âgées et les moins diplômés sont nettement moins actifs. (ORS, 2024).

Les comportements sédentaires sont également préoccupants : 1 Réunionnais sur 3 passe plus de 3 heures par jour devant un écran, et 13 % restent assis plus de 7 heures par jour. (ORS, 2024). Ces pratiques sont socialement différenciées, touchant davantage les jeunes, les garçons, et les personnes à faibles revenus.

Si les déséquilibres alimentaires ont un impact direct sur la santé des Réunionnais, ils ne sont pas sans conséquence sur l'environnement. Le modèle alimentaire actuel, fortement dépendant des importations et de produits transformés, exerce une pression importante sur les ressources naturelles, locales comme mondiales. Cette section met en lumière les effets de notre alimentation sur les sols, la biodiversité, le climat et les déchets.

DES EFFETS VISIBLES SUR LES ÉCOSYSTÈMES

L'alimentation génère des impacts environnementaux à chaque étape de la chaîne, de la production à la consommation, se traduisant par des émissions dans l'air, l'eau et les sols, ainsi que par des consommations importantes d'eau et d'énergie.

UNE EMPREINTE CARBONE ÉLEVÉE DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

L'empreinte carbone alimentaire par habitant à La Réunion est estimée à 2,5 tonnes équivalent CO₂ par an, soit 25 % de plus que la moyenne nationale. Bien que le transport (maritime, aérien) contribue à cet écart (22 % du poids du transport lié à l'importation), ce sont principalement les méthodes de production des denrées importées qui contribuent le plus à l'empreinte carbone de l'alimentation.



La consommation de viande et de produits sucrés représente 58 % de l'impact carbone de l'alimentation, bien qu'ils ne constituent que 23 % de la consommation. (ADEME, 2022).

Au-delà des émissions de gaz à effet de serre, le système alimentaire réunionnais génère d'autres formes de pressions sur l'environnement. L'usage de produits phytosanitaires, les rejets issus de certaines pratiques agricoles ou industrielles et la mauvaise gestion des déchets organiques contribuent à la dégradation des sols, de l'eau et de la biodiversité.

Cette section aborde ces impacts souvent invisibles mais durables sur les milieux naturels du territoire.

DES POLLUTIONS AGRICOLES ET INDUSTRIELLES QUI AFFECTENT LES MILIEUX

L'agriculture intensive et l'industrie agroalimentaire locale contribuent à des formes de pollution de l'eau et des sols.

La production agricole génère des émissions dans l'eau, notamment en raison de l'utilisation d'intrants comme les engrais et les produits phytosanitaires. L'usage de ces produits est 3 à 4 fois plus élevé à La Réunion qu'en hexagone en raison des contraintes du climat tropical, et des résidus persistants sont détectés dans les sols et les eaux. (ANSES, 2021).

De plus, la gestion des effluents d'élevage est un enjeu critique dans certaines zones, pouvant entraîner une contamination des aquifères et des cours d'eau. Enfin, l'industrie agroalimentaire consomme également de grandes quantités d'eau et peut générer des rejets polluants si non traités.

La pression environnementale du système alimentaire ne résulte pas uniquement de la production ou de la transformation : elle s'observe aussi dans la manière dont les aliments sont consommés... ou gaspillés. À La Réunion, comme ailleurs, une part importante des denrées alimentaires finit jetée sans avoir été consommée, tout au long de la chaîne. Réduire le gaspillage constitue donc un levier clé pour limiter les impacts et améliorer l'efficacité du système alimentaire.

UN GASPILLAGE ALIMENTAIRE ENCORE TROP IMPORTANT

Le gaspillage alimentaire est un défi majeur. Chaque Réunionnais produit en moyenne 10,9 kg de gaspillage alimentaire par an, dont 9,9 kg de produits non consommés et 1 kg de produits sous emballages, totalisant plus de 9 000 tonnes de déchets annuellement. Dans la restauration scolaire, le gaspillage alimentaire varie entre 30 % et 39 % de l'assiette. (SREPEN, 2021 ; ADEME, 2022).

Ce gaspillage représente une perte économique et nutritionnelle, ainsi qu'un gaspillage de toutes les ressources mobilisées en amont (eau, énergie, intrants).

En plus des impacts que le système alimentaire génère sur l'environnement, il en subit lui-même les conséquences. Le changement climatique affecte déjà les conditions de production agricole à La Réunion, avec des effets sur les rendements, la qualité des produits et la sécurité des approvisionnements. Mieux comprendre cette vulnérabilité est essentiel pour adapter le système alimentaire local et renforcer sa résilience.

UNE VULNÉRABILITÉ CROISSANTE FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Le changement climatique fragilise les systèmes alimentaires mondiaux et locaux, entraînant une baisse des rendements agricoles, une dégradation des ressources en eau et l'intensification des événements climatiques extrêmes (cyclones, sécheresses, inondations). Ces effets affectent l'agriculture locale et les pays fournisseurs.

À La Réunion, la température moyenne a augmenté d'environ 1°C en 50 ans, avec une prévision de +1,4°C à +3°C d'ici 2100. Les sécheresses sont plus longues et les cyclones plus intenses. (DEAL, 2021).

La raréfaction des ressources pétrolières dans les prochaines décennies accentuera ces fragilités en augmentant les coûts de production et de transport alimentaire.

EN RÉSUMÉ

Le modèle alimentaire actuel à La Réunion, dominé par les produits transformés, sucrés et importés, a permis d'éliminer les anciennes carences nutritionnelles, mais il a fait émerger de nouveaux risques sanitaires.

Le surpoids, l'obésité et le diabète de type 2 touchent une large part de la population, avec une intensité accrue dans les milieux modestes. La sédentarité vient renforcer ces déséquilibres, en particulier chez les jeunes et les personnes précaires.



Figure 7 : Les conséquences de l'alimentation sur la santé (BRLi, 2024)



Figure 8 : Les conséquences de l'alimentation sur l'environnement (BRLi, 2024)

Sur le plan environnemental, l'alimentation génère une empreinte carbone élevée, une pollution des sols et de l'eau, et un gaspillage alimentaire massif, en particulier en restauration scolaire.

La forte dépendance aux importations rend le système alimentaire local vulnérable aux crises climatiques, géopolitiques et énergétiques, alors même que le changement climatique affecte déjà la production agricole de l'île.

Ces constats appellent une réorientation profonde du système alimentaire, vers des pratiques plus durables, locales et équilibrées.

COMMENT CONSTRUIRE UN SYSTÈME ALIMENTAIRE PLUS JUSTE ET PLUS RÉSILIENT ?

Face aux nombreuses fragilités de son système alimentaire – dépendance aux importations, inégalités d'accès, vulnérabilité climatique, surpoids et maladies chroniques – La Réunion ne peut viser l'autonomie totale, mais elle peut construire une souveraineté alimentaire raisonnée.

Il s'agit de renforcer sa capacité à produire localement des aliments sains et accessibles, tout en limitant sa dépendance à des chaînes d'approvisionnement longues et exposées aux crises.

RÉDUIRE LA DÉPENDANCE ALIMENTAIRE DE LA RÉUNION

Pour sécuriser son approvisionnement, La Réunion doit diversifier sa production locale, mieux valoriser les cultures adaptées au climat, et développer des capacités de transformation et de stockage sur le territoire.

Les pistes prioritaires incluent :

- développer des filières à haute valeur nutritionnelle (tubercules, légumineuses, fruits, légumes),
- orienter les soutiens agricoles vers les cultures utiles à l'alimentation de la population,
- mettre en place des outils de protection de la production locale face à la concurrence des produits importés,
- moderniser les infrastructures de stockage, pour mieux gérer les pics de production et les aléas climatiques.

Le développement de filières agricoles ne peut se faire sans :

- lutter contre la déprise agricole,
- rendre les métiers agricoles plus attractifs,
- disposer de références techniques adaptées au contexte insulaire et au changement climatique.

Il faut également :

- soutenir les transformateurs locaux (PME, coopératives, micro-unités),
- structurer les circuits de distribution en lien avec les productions locales,
- stabiliser l'offre pour éviter les ruptures sur les marchés locaux, en s'appuyant notamment sur les outils des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT).

Diminuer la dépendance de La Réunion aux importations passe en priorité par un renforcement de la production locale et de ses débouchés.

Mais cela ne signifie pas viser l'autarcie : la résilience du système alimentaire réunionnais passe aussi par des partenariats choisis. Dans cette perspective, les coopérations régionales avec les pays de la zone océan Indien peuvent offrir de nouvelles marges de manœuvre, en matière de production, de transformation ou de sécurité alimentaire partagée.

RENFORCER LES COOPÉRATIONS RÉGIONALES

La Réunion ne peut tout produire. Elle doit donc s'intégrer dans une dynamique régionale de coopération alimentaire, en mutualisant les moyens logistiques, en sécurisant certaines productions stratégiques (riz, maïs, légumineuses), et en favorisant les échanges de savoir-faire agricoles avec les îles de l'océan Indien, dans le respect de la réglementation et des populations des différents territoires.

Renforcer la production locale et développer des coopérations régionales ne suffisent pas si les produits de qualité ne sont pas accessibles à l'ensemble de la population.

Pour que le droit à une alimentation saine devienne une réalité, il est essentiel d'agir sur les leviers économiques, sociaux et territoriaux qui conditionnent l'accès à l'alimentation.

GARANTIR UN ACCÈS ÉQUITABLE À UNE ALIMENTATION Saine ET DURABLE POUR TOUS

L'accès à une alimentation de qualité reste très inégal à La Réunion. Il est nécessaire de :

- soutenir les circuits courts (marchés de producteurs, vente directe) dans les zones peu desservies,
- favoriser l'autoproduction alimentaire (jardins partagés, glanage),
- renforcer l'aide alimentaire, en structurant les plateformes logistiques, en fédérant les initiatives locales, et en adaptant les produits distribués aux habitudes réunionnaises.

Des épiceries sociales et solidaires, des ressourceries alimentaires, ainsi que des dispositifs éducatifs et financiers doivent permettre aux publics précaires de mieux accéder à une alimentation saine, tout en réduisant leur dépendance aux aides publiques.

Enfin, l'adaptation des politiques publiques locales et nationales est essentielle pour répondre aux spécificités du territoire.

Améliorer l'accès à une alimentation de qualité est indispensable, mais il ne suffit pas de rendre les produits disponibles : encore faut-il qu'ils soient choisis, appréciés et intégrés durablement dans les pratiques quotidiennes. Accompagner les changements de comportement, dès le plus jeune âge et tout au long de la vie, est un levier clé pour construire un système alimentaire plus équilibré, ancré dans les réalités et les valeurs du territoire.

FAVORISER DES HABITUDES ALIMENTAIRES PLUS SAINES ET DURABLES

Changer les comportements alimentaires nécessite des actions complémentaires :

- renforcer l'éducation à l'alimentation et à la santé, notamment dans les écoles et auprès des publics vulnérables,
- valoriser les produits locaux non transformés via des campagnes de communication engageantes,
- mobiliser la restauration collective comme levier de diffusion des bons réflexes,
- responsabiliser la grande distribution sur la qualité nutritionnelle de ses offres et ses pratiques promotionnelles.

Pour que les efforts en matière de production locale, d'accès équitable et de sensibilisation portent leurs fruits, encore faut-il que les circuits de distribution soient adaptés, accessibles et cohérents avec les objectifs de durabilité. Le modèle actuel reste largement dominé par la grande distribution et l'importation, au détriment des filières courtes et des débouchés pour les producteurs locaux. Repenser la manière dont les produits circulent et sont valorisés est donc un maillon essentiel de la transition alimentaire à La Réunion.

STRUCTURER UN MODÈLE DE DISTRIBUTION PLUS JUSTE ET DURABLE

Cela passe par :

- le développement de marchés de producteurs de proximité,
- une meilleure logistique pour les circuits courts,
- une sensibilisation accrue des consommateurs à l'importance du lien entre mode d'achat, santé et environnement.

La transition alimentaire ne consiste pas à tourner le dos à ce qui fait l'identité du territoire, mais bien à s'appuyer sur ses forces culturelles. À La Réunion, les traditions culinaires sont riches, métissées et porteuses de sens. Elles peuvent devenir un levier puissant pour promouvoir une alimentation saine, locale et durable. Préserver ce patrimoine vivant et le transmettre aux jeunes générations, c'est aussi renforcer l'ancrage territorial et la fierté alimentaire.

PRÉSERVER ET VALORISER LES TRADITIONS CULINAIRES RÉUNIONNAISES

La préservation de l'identité alimentaire réunionnaise est un levier culturel fort. Il faut :

- promouvoir la cuisine créole traditionnelle dans la restauration collective,
- organiser des événements éducatifs et gastronomiques,
- et revaloriser les aliments locaux comme les grains lontan, les tubercules et les légumes oubliés.



Une alimentation durable ne se limite pas à une question de production ou de culture alimentaire : elle doit aussi répondre aux enjeux de santé publique et de préservation de l'environnement.

À La Réunion, concilier ces dimensions est un défi majeur, mais aussi une opportunité de construire un modèle plus équilibré, à la fois bénéfique pour les habitants et pour les écosystèmes.

CONCILIER ALIMENTATION, SANTÉ ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Enfin, il est nécessaire de faire converger les objectifs nutritionnels, sociaux et écologiques en :

- favorisant le développement de l'agriculture biologique et des pratiques agroécologiques,
- encourageant l'économie circulaire alimentaire (valorisation des invendus, redistribution, compostage...),
- et luttant activement contre le gaspillage alimentaire dans les foyers comme dans la restauration.

EN RÉSUMÉ

Face à sa forte dépendance aux importations, à ses déséquilibres nutritionnels et à sa vulnérabilité climatique, La Réunion doit engager une transformation en profondeur de son système alimentaire. L'objectif n'est pas l'autarcie, mais une souveraineté alimentaire raisonnée, combinant production locale renforcée, résilience des approvisionnements, et accès équitable à une alimentation de qualité.

Pour cela, plusieurs leviers sont identifiés :

- Diversifier et structurer les filières locales, notamment autour des produits à haute valeur nutritionnelle ;
- Développer les capacités locales de transformation et de stockage, pour sécuriser les débouchés et limiter les pertes ;
- Soutenir les initiatives d'aide alimentaire et d'autoproduction, en ciblant les publics les plus fragiles ;
- Mobiliser la restauration collective et les politiques publiques comme leviers d'exemplarité ;
- Promouvoir une alimentation saine, durable et culturellement ancrée, en valorisant le patrimoine culinaire réunionnais ;
- Intégrer les dimensions de santé publique et d'écologie, en favorisant les circuits courts, la lutte contre le gaspillage, et l'agriculture biologique.

En somme, améliorer la souveraineté alimentaire de La Réunion implique des investissements majeurs dans les filières locales, la structuration des acteurs et le renforcement des compétences, tout en anticipant l'augmentation des coûts potentiels pour ne pas aggraver les inégalités sociales. Cela nécessite une mobilisation collective des acteurs publics, économiques et citoyens pour construire un modèle alimentaire plus résilient, équitable et durable. Le Département de La Réunion, à travers son Projet Alimentaire Territorial (PAT), vise à fédérer l'ensemble des acteurs pour relever ces défis et garantir une alimentation saine, locale et accessible à tous, avec une attention particulière pour les populations vulnérables.

Les orientations stratégiques définissent le cap à suivre pour faire évoluer le système alimentaire réunionnais vers plus de justice, de durabilité et de résilience.

Mais pour que cette transformation devienne réalité, elle doit s'ancrer dans des actions concrètes, visibles et adaptées aux spécificités locales. À La Réunion, plusieurs initiatives structurantes sont déjà en marche, en particulier à travers les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). Cette dynamique collective constitue un socle essentiel pour faire avancer le changement sur le terrain.

SUR QUELS PROJETS S'APPUYER POUR TRANSFORMER L'ALIMENTATION À LA RÉUNION ?

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) sont des outils clés pour renforcer la souveraineté alimentaire de La Réunion. En favorisant la coopération entre collectivités, acteurs économiques, associations et citoyens, ils permettent d'ancrer des actions locales concrètes autour de l'alimentation, adaptées aux réalités des territoires.

UNE DYNAMIQUE TERRITORIALE DÉJÀ ENGAGÉE

La Réunion compte actuellement 10 PAT labellisés :

- 8 PAT communaux, portés par les municipalités,
- le PAT de Mafate, adapté à un contexte d'isolement géographique extrême,
- et le PAT du Département, qui agit à l'échelle de toute l'île.

Ces PAT constituent un réseau actif, animé par une structure dédiée, l'InterPAT, qui assure la mise en lien des démarches, le partage d'expériences et l'articulation avec les dynamiques nationales.

LE RÔLE DE L'INTERPAT : MUTUALISER, FORMER, STRUCTURER

Mis en place en 2021, l'InterPAT a pour mission de :

- renforcer les compétences des porteurs de projets,
- accompagner la montée en puissance des PAT locaux (animation, co-construction, évaluation),
- favoriser les synergies entre territoires, en lien avec les réseaux nationaux (RN PAT).

Il constitue aujourd'hui un point d'appui stratégique pour faire émerger une vision alimentaire cohérente à l'échelle de l'île.

LE PAT DU DÉPARTEMENT : UN PROJET STRUCTURANT À L'ÉCHELLE INSULAIRE

Le PAT du Département de La Réunion («Sa ki fé ansanm pou manz péi»), labellisé niveau 1 en 2023, vise à fédérer l'ensemble des acteurs du territoire autour des enjeux de souveraineté alimentaire et de transition agroécologique. Ses objectifs principaux sont de :

- Fédérer les acteurs pour construire une stratégie commune d'accès à une alimentation durable et accessible, en réalisant un diagnostic alimentaire partagé.
- Contribuer à la cohérence des politiques publiques locales pour une production agricole plus abondante et de meilleure qualité, ciblant les populations en situation de précarité alimentaire.
- Accompagner les initiatives privées et les agriculteurs dans la transition agroécologique pour atteindre la souveraineté alimentaire et préserver les ressources naturelles.

Le PAT départemental joue ainsi un rôle de charnière : il complète l'action de terrain des communes en assurant une vision globale et une cohérence stratégique.

DES PAT COMMUNAUX ADAPTÉS AUX SPÉCIFICITÉS LOCALES

Chaque PAT communal répond aux enjeux propres de son territoire.

Bras-Panon (« Produits la kour nout zarlor ») : Vise à favoriser une alimentation durable, saine et de qualité, faciliter l'installation de jeunes agriculteurs en agroécologie, diversifier l'offre alimentaire, valoriser le patrimoine alimentaire (Bœuf Moka, Fruit à Pain) et développer les circuits courts, notamment pour la restauration scolaire et les personnes précaires.

Cilaos (« Not manzé, not kulture, not avenir ») : Met l'accent sur l'accompagnement des agriculteurs (professionnalisation, formation en agroécologie), la création d'outils collectifs (Maison des Terroirs, ferme pilote), la valorisation locale (restauration scolaire, commerces locaux), la sensibilisation et la lutte contre la précarité alimentaire (jardins partagés, épicerie solidaire itinérante).

L'Entre-Deux (« Not mangé – not santé ») : Priorise l'autosuffisance alimentaire dans les cantines communales, la réponse aux besoins de repas végétariens, l'accès aux produits de l'agriculture durable, la protection de la santé par l'éducation alimentaire, et la gestion des biodéchets.

La Possession (« Cultiv'local, pou manj'local ») : Favorise une consommation responsable et équitable, l'aménagement durable du territoire et la protection de l'environnement, ainsi que la valorisation de la production locale et le développement économique.

Trois-Bassins (« Nourrissons nos racines, cultivons nos liens ») : Travaille à créer un écosystème favorable, accompagner la transition vers une agriculture durable et une transition alimentaire pour tous.

La Plaine des Palmistes : Se concentre sur le « retour à la terre », le développement de l'agrotourisme, la mise en place de serres anticycloniques et d'un Pôle de Transformation et de Conservation alimentaire.

Saint-Joseph (« Maison de l'alimentation pour tous ») : Cherche à créer une gouvernance partagée, valoriser les produits locaux et patrimoniaux (géranium, thé, curcuma), promouvoir une alimentation équilibrée et l'activité sportive, lutter contre la précarité alimentaire, et encourager une dynamique d'insertion.

Saint Paul (« Vers une alimentation saine, durable et accessible à tous ») : Vise le développement durable et la préservation des ressources naturelles, la justice sociale et la lutte contre la précarité alimentaire, la santé pour tous, la transition agroécologique, la gouvernance alimentaire et l'éducation à l'alimentation durable.

LE CAS SPÉCIFIQUE DE MAFATE : UN MODÈLE DE RÉSILIENCE EN MILIEU ISOLÉ

Le PAT de Mafate, lauréat de l'appel à projets PNA (Programme National pour l'Alimentation) en 2019, s'inscrit dans un contexte exceptionnel d'isolement. Il vise à :

- renforcer la production vivrière locale,
- et valoriser les savoir-faire agricoles des habitants.
- améliorer la logistique d'approvisionnement,

Ce PAT illustre la capacité d'adaptation d'un territoire contraint à innover pour gagner en autonomie alimentaire, tout en préservant son environnement.

EN RÉSUMÉ

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) constituent des leviers concrets pour construire un système alimentaire plus durable, solidaire et résilient à La Réunion. Ils permettent d'ancrer localement des actions en faveur d'une alimentation saine, accessible à tous et respectueuse des ressources.

La Réunion compte 10 PAT labellisés, dont 8 portés par des communes, 1 spécifique à Mafate, et 1 à l'échelle départementale. Chacun agit selon les priorités de son territoire : développement des circuits courts, valorisation des produits locaux, lutte contre la précarité alimentaire, transition agricole...

Le PAT du Département joue un rôle de coordination stratégique, tandis que l'InterPAT soutient les collectivités dans l'élaboration et la mise en œuvre de leurs projets.

Cette dynamique collective constitue une base solide pour transformer durablement le système alimentaire réunionnais, en articulant les échelles locales, départementales et régionales.

Les projets alimentaires territoriaux (PAT) à la Réunion

Réalisation :
DAAF Réunion - SISE
Octobre 2024



Légende

Administratif

□ Commune

Agricole

PAT à la Réunion

- Bras-Panon : « Produits la kour nout zarlor »
- Cilaos : « Not manzé, not kultur, not avenir »
- Entre-Deux : « Not mangé – not santé »
- La Plaine des Palmistes
- La Possession : « Cultiv' local, pou manj' local »
- Saint-Joseph : « Maison de l'alimentation pour tous »
- Saint-Paul : « Vers une alimentation saine, durable et accessible à tous ! »
- Les Trois-Bassins : « Nourrissons nos racines, cultivons nos liens »
- Cirque de Mafate : « Planté pou manzé »
- Département : « Sa ki fé ansamn pou manz péi »



0 7.5 15 km

Figure 9 : Les Projets Alimentaires Territoriaux à La Réunion (DAAF La Réunion, 2024)

Source : ©IGN - BD Carto, France PAT

Les constats sont désormais posés et les initiatives existantes identifiées.

Reste à définir une trajectoire claire et cohérente pour coordonner l'action publique et accompagner les acteurs du territoire. La stratégie alimentaire portée par le Département de La Réunion propose un cadre d'intervention structuré, fondé sur les priorités locales, les retours d'expérience et les attentes exprimées lors de la concertation.

QUELLE STRATÉGIE POUR AMÉLIORER DURABLEMENT L'ALIMENTATION À LA RÉUNION ?

UNE DÉMARCHE COLLECTIVE, ANCRÉE DANS LES RÉALITÉS LOCALES

La transition alimentaire à La Réunion ne peut réussir que si elle est pensée et portée collectivement. C'est dans cette logique que la stratégie alimentaire du Département a été construite avec les acteurs du territoire, en s'appuyant sur des dynamiques locales déjà à l'œuvre :

- 10 Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) labellisés à La Réunion, dont 8 portés par des communes, 1 dédié à Mafate, et 1 au niveau départemental.
- Des ateliers de concertation organisés entre 2024 et 2025, associant élus, agriculteurs, associations, professionnels de santé, acteurs de la distribution, chercheurs, citoyens...
- Le soutien d'un réseau InterPAT, pour renforcer le partage d'expériences et l'entraide entre collectivités.

La stratégie alimentaire du Département s'appuie sur une large mobilisation d'acteurs engagés sur le terrain, chacun porteur d'initiatives et de solutions adaptées aux spécificités locales. Pour amplifier cette dynamique et lui donner une direction commune, une feuille de route opérationnelle a été construite collectivement. Elle vise à articuler les efforts, à hiérarchiser les priorités et à coordonner les actions sur l'ensemble du territoire.

UNE FEUILLE DE ROUTE PARTAGÉE POUR TRANSFORMER LE SYSTÈME ALIMENTAIRE RÉUNIONNAIS

La stratégie alimentaire portée par le Département de La Réunion vise à concrétiser les ambitions du Projet Alimentaire Territorial (PAT) départemental, labellisé en 2023. Elle s'appuie sur :

- les enseignements du diagnostic alimentaire territorial,
- les propositions issues des ateliers de co-construction menés avec les acteurs du territoire,
- et une volonté affirmée de fédérer les initiatives locales autour d'un objectif commun : garantir une alimentation plus saine, plus locale, plus accessible et plus durable.

Cette stratégie repose sur une approche systémique, à la croisée des enjeux agricoles, sociaux, nutritionnels, environnementaux, économiques et culturels. Elle implique une mobilisation collective, condition indispensable à la réussite des transformations à venir.

La mise en œuvre de la stratégie passe par des actions concrètes, organisées autour de trois axes complémentaires. Le premier axe vise à agir directement sur les habitudes de consommation, en sensibilisant, en formant et en créant les conditions pour que chacun puisse faire des choix alimentaires plus sains et plus durables. Il s'agit d'un levier essentiel pour enclencher une transformation en profondeur, en phase avec les réalités sociales, économiques et culturelles du territoire.

AXE 1 :

ACCOMPAGNER AU CHANGEMENT DE COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES, MEILLEURS POUR LA SANTÉ, EN TENANT COMPTE DE LA TRANSITION DURABLE NÉCESSAIRE AU TERRITOIRE

Cet axe vise à encourager des pratiques alimentaires plus saines, durables et adaptées au contexte local.

Il s'agit d'outiller, sensibiliser et impliquer la population – notamment les jeunes, les familles modestes, les professionnels de santé ou de la restauration – pour favoriser une évolution progressive des habitudes alimentaires.

Les leviers identifiés incluent :

- l'éducation à l'alimentation et à la santé,
- la valorisation des produits locaux et non transformés,
- la mobilisation de la restauration collective,
- et la lutte contre le marketing alimentaire agressif et les pratiques commerciales défavorables à la santé.

Encourager des comportements alimentaires plus durables n'a de sens que si chacun a réellement les moyens d'y accéder. Le deuxième axe de la stratégie vise donc à lever les freins économiques, géographiques et sociaux à une alimentation de qualité. Il s'agit de faire de l'alimentation un droit effectif, en renforçant la justice sociale et la solidarité territoriale.

AXE 2 :

GARANTIR À TOUS, L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION, Saine, locale, culturellement appropriée et économiquement accessible

Le deuxième axe vise à réduire les inégalités d'accès à une alimentation saine, locale et culturellement appropriée, en agissant sur les dimensions économiques, sociales, logistiques et territoriales de l'alimentation.

Les priorités sont :

- le déploiement des circuits courts et des points de vente de proximité,
- le soutien aux initiatives solidaires (épiceries sociales, jardins partagés, glanage, troc),
- le renforcement de l'aide alimentaire structurée,
- et l'adaptation des politiques publiques aux spécificités locales.

Pour garantir un accès durable à l'alimentation, il ne suffit pas de produire localement ou de mieux consommer : encore faut-il assurer la continuité et la fiabilité des approvisionnements. Dans un contexte marqué par le changement climatique, les tensions géopolitiques et la forte dépendance aux importations, le troisième axe de la stratégie vise à renforcer la résilience du système alimentaire réunionnais. Il s'agit d'anticiper les chocs, de diversifier les sources et de structurer les capacités de stockage pour protéger le territoire des ruptures.

AXE 3 :

SÉCURISER LE STOCKAGE ET L'APPROVISIONNEMENT QU'IL SOIT LOCAL ET EXTÉRIEUR, EN TENANT COMPTE DU CHANGEMENT CLIMATIQUE ET DES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX, SANITAIRES ET GÉOPOLITIQUES

Le troisième axe répond au besoin de résilience du système alimentaire réunionnais, face aux aléas climatiques, sanitaires, économiques et géopolitiques.

Les actions visent à :

- renforcer la production locale, notamment sur les filières stratégiques,
- développer des infrastructures de stockage, de transformation et de distribution,
- soutenir la coopération régionale pour sécuriser certains approvisionnements essentiels,
- et intégrer les enjeux environnementaux dans la planification alimentaire du territoire.

EN RÉSUMÉ

La stratégie alimentaire du Département de La Réunion donne une trajectoire claire pour faire évoluer le système alimentaire vers plus de santé, de résilience et de justice sociale.

Elle s'appuie sur un diagnostic partagé, une concertation avec les acteurs du territoire, et les ambitions portées par le Projet Alimentaire Territorial départemental.

Elle s'articule autour de trois axes complémentaires :

1. Accompagner les changements de comportement alimentaire, en sensibilisant les publics, valorisant les produits locaux, mobilisant la restauration collective et en luttant contre les pratiques néfastes.
2. Garantir à tous un accès à une alimentation saine, locale et abordable, en soutenant les circuits courts, l'aide alimentaire et les dispositifs solidaires.
3. Sécuriser l'approvisionnement alimentaire face aux crises, en renforçant la production locale, les infrastructures de transformation et la coopération régionale.

Cette stratégie constitue le cadre d'action collectif pour bâtir un système alimentaire réunionnais plus durable, inclusif et adapté aux défis actuels.

La stratégie départementale fixe un cap clair et mobilisateur pour transformer en profondeur le système alimentaire réunionnais. Pour qu'elle devienne réalité, elle s'accompagne d'un plan d'actions structuré, hiérarchisé et opérationnel. Ce plan identifie des leviers concrets, à activer dès aujourd'hui, en s'appuyant sur les dynamiques existantes et les initiatives locales.

QUELS LEVIERS CONCRETS POUR AGIR DÈS MAINTENANT ?

Pour rendre sa stratégie alimentaire pleinement opérationnelle, le Département de La Réunion a élaboré un plan d'actions structuré, issu de la concertation avec les acteurs du territoire et du diagnostic partagé.

Ce plan vise à faire converger les initiatives, mobiliser les partenaires locaux et prioriser les efforts sur les leviers les plus transformateurs.

Organisé en 12 actions phares, il permet de traduire les 3 axes stratégiques en mesures concrètes, territorialisées et coordonnées.

Chaque action identifiée s'inscrit dans un calendrier de mise en œuvre (2025–2028), avec un portage institutionnel clair, des partenaires associés et des sources de financement mobilisées ou à identifier.

Ce plan servira de feuille de route collective, en lien étroit avec les PAT communaux, les filières agricoles et les réseaux de solidarité. Il fera l'objet d'un suivi et d'une actualisation régulière, en fonction des retours de terrain et des opportunités.

Le détail des actions est présenté dans le tableau ci-après.

PLAN D'ACTIONS ISSU DU DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE

Action	Intitulé	Priorité	Période de réalisation	Pilote	Partenaires	Financeurs	Intégration au plan d'actions du PAT
AXE 1 : Accompagner au changement de comportements alimentaires, meilleurs pour la santé, en tenant compte de la transition durable nécessaire au territoire							
Objectif 1.1 : Poser les fondements d'une gouvernance alimentaire							
1.1.1	Créer une haute autorité institutionnelle pour faciliter la mise en œuvre opérationnelle et la coordination d'actions sur l'alimentation	1	2025-2026	Département – Direction de l'agriculture et de l'eau - cellule PAT (animation)	ARS, Préfecture, DAAF, DEETS, Communes / CCAS, Région, IREN, Rectorat, ORS, ADEME	Etat, ADEME, ARS	A intégrer dans l'Action 1.1.2 : Mettre en place des instances de gouvernance collaboratives
Objectif 1.2 : Renforcer les connaissances théoriques et pratiques des citoyens afin de leur permettre de faire des choix alimentaires favorables à leur santé							
1.2.1	Renforcer l'organisation d'ateliers d'éducation populaire sur l'alimentation et la santé (cuisine, nutrition...) y compris pour les publics précaires	2	2026-2028	HAAN	Institutions : DAAF, DEETS, ARS, ADEME, Département, Région, Communes / CCAS, Associations, BAM, Croix Rouge, Interprofessions, établissements scolaires, acteurs de l'ESS	DEETS, DAAF, ADEME, ARS, Département, Région, Pacte Département et Territoires (si mobilisable)	A intégrer dans l'Action 2.3.2 : Sensibiliser au « Manger Sain » à travers des ateliers collectifs et favoriser l'accès aux produits du terroir à prix modéré grâce à un marché solidaire
1.2.2	Renforcer les actions de sensibilisation dans les collèges sur les liens entre alimentation et santé	1	2025-2028	Département - Direction de l'agriculture et de l'eau et Direction de l'éducation (animation & financement)	Rectorat, associations, intervenants santé / diététique, interprofessions, ARS, DEETS	Rectorat, DEETS, ARS, Département	A intégrer dans l'Action 2.2.1 : Sensibiliser les élèves à consommer local et à mieux s'alimenter
Objectif 1.3 : Promouvoir une alimentation saine fondée sur des produits frais/bruts et non ultra-transformés, et lutter contre le marketing alimentaire agressif							
1.3.1	Développer une stratégie de communication publique visant à valoriser les produits sains, de qualité, locaux et non ultra-transformés (réseaux sociaux, applications, culture culinaire...)	2	2026-2028	HAAN	DAAF, ARS/ORS, Département, Région, Communes (dont PAT), IRT, Associations locales et interprofessions, Médias, influenceurs, agences de communication, Réseau d'éducation (Rectorat, collèges...)	DAAF, DEETS, ARS, Département, Région	Modifier l'Action 1.2.3 : Valoriser et promouvoir les actions des PAT et des initiatives locales pour intégrer une communication plus large sur les produits sains, de qualité, locaux et non ultra-transformés

AXE 2 : Garantir à tous, l'accès à une alimentation, saine, locale, culturellement appropriée et économiquement accessible

Objectif 2.1 : Renforcer l'offre locale en produits sains, durables et accessibles à tous

2.1.1	Déployer des marchés de producteurs notamment dans les zones à faible accessibilité alimentaire	1	2025-2028	Département – Direction de l'agriculture et de l'eau et Direction de l'action sociale (animation & financement)	DEETS, DAAF, Communes / CCAS, EPCI, Associations de lutte contre la précarité, d'aide alimentaire, d'économie solidaire, Chambres consulaires, interprofessions, syndicats agricoles, Structures logistiques locales (coopératives, plateformes...)	Fonds propres du Département, DAAF, DEETS, Contributions logistiques ou humaines des communes, CCAS, producteurs	A intégrer dans l'Action 3.2.1 : Favoriser les circuits courts et rapprocher producteurs et consommateurs
2.1.2	Soutenir les initiatives d'autoproduction alimentaire et de solidarité entre habitants (jardins partagés, composteurs collectifs, glanage organisé, etc.)	1	2025-2028	Département – Direction de l'Appui à la Performance et à l'Innovation (DAPI) (financement)	DEETS, DAAF, ADEME, Communes / CCAS, Associations de quartier, jardins partagés, ESS, Acteurs de l'insertion ou de la solidarité, Interprofessions	Fonds propres du Département (budget du BIC), ADEME, DAAF, DEETS, Financements participatifs ou fonds citoyens pour certains projets	A intégrer dans l'Action 1.1.4 : Soutenir les initiatives citoyennes pour une alimentation solidaire

Objectif 2.2 : Accompagner et renforcer les initiatives alimentaires spécifiques aux publics précaires, pour faciliter l'accès aux alimentaires de base et aux équipements ménagers essentiels

2.2.1	Structurer et accompagner le réseau de l'aide alimentaire solidaire	1	2025-2028	Département – Direction de l'Action Sociale (DAS) (animation, financement)	DEETS, DAAF, Communes / CCAS, EPCI, Associations de lutte contre précarité/éloignement/soutien aux personnes âgées, CAF, Structures d'insertion, épiceries sociales, réseaux d'ESS	Pacte Local des Solidarités (Fonds propres du Département, DEETS), DAAF, ARS, CAF, Contributions partenaires	A intégrer dans l'Action Action 1.1.3 : Renforcer les actions contre la précarité alimentaire
2.2.2	Renforcer les capacités de stockages et de distribution des denrées locales des associations d'aide alimentaire (plateformes logistiques, chambres froides partagées, etc.)	1	2025-2028	Département – Direction de l'Action Sociale (financement, foncier)	DEETS, DAAF, ARS, Communes, EPCI, Associations d'aide alimentaire (têtes de réseau et structures locales), Producteurs locaux et organisations professionnelles agricoles	Pacte Local des Solidarités (Fonds propres du Département, DEETS), DAAF, ARS, Apport en nature des collectivités (bâtiments, foncier, logistique)	A intégrer dans l'Action Action 1.1.3 : Renforcer les actions contre la précarité alimentaire

Axe 3 : Sécuriser le stockage et l'approvisionnement qu'il soit local et extérieur, en tenant compte du changement climatique et des enjeux environnementaux, sanitaires et géopolitiques							
Objectif 3.1 : Faire évoluer les systèmes et structures d'exploitations pour favoriser la diversification des filières agricoles vers des produits à haute valeur nutritionnelle tout en maintenant et consolidant les filières existantes en tenant compte du changement climatique, de la biodiversité, des ressources (eau, intrants, ...) et des risques de crise							
3.1.1	Diversifier et structurer les filières agricoles à haute valeur nutritionnelle	1	2025-2028	Département (animation) RITA pour le volet expérimentation	SAFER, Région, Chambre d'agriculture, DAAF, Lycées agricoles, Centres de formation, Communes (dont PAT), Acteurs de la recherche et centre techniques (CIRAD, Armefflor,...), Coopératives partenaires, EPFR, Interprofessions, Communes engagées dans les PAT	Fonds propres du Département et partenaires, Europe (FEADER, FEDER), DAAF, Aides nationales aux investissements de filière / transition agroécologique	A intégrer dans l'Action 3.1.1 : Déployer le Plan AGRPEI 2030 pour atteindre la souveraineté alimentaire
3.1.2	Assurer la stabilité de l'offre alimentaire en prenant en compte le changement climatique et les situations de crises possibles en assurant le stockage	1	2025-2028	Département	Région, DAAF, ADIR, Interprofessions, Coopératives, GPMDLR (logistique), Communes et EPCI engagés dans un PAT, ACI, réseaux d'insertion	Fonds propres du Département, Europe (FEADER, FEDER), DAAF, ADEME	Remplacer l'Action 3.1.3 : Accompagner la transformation des produits agricoles locaux et de qualité via des appels à projets
Objectif 3.2: Mettre en place des partenariats durables avec les pays de la zone garantissant des débouchés stables pour les producteurs des deux côtés en garantissant le maintien de la production locale (Charte Océan Indien)							
3.2.1	Élaborer et mettre en œuvre la Charte Océan Indien pour des échanges agricoles durables	3	2026-2028	Département / Région	Commission de l'Océan Indien (COI), Pays de la zone OI, UROI, DAAF, Interprofessions, coopératives, groupements de producteurs réunionnais, AFD, Chambres consulaires	Région, Département, AFD, COI, DAAF, programmes européens	Nouvel objectif et nouvelle action à intégrer dans l'AXE 1 : FÉDÉRER
Objectif 3.3: Réduire la vulnérabilité et la dépendance de notre système agricole aux intrants (semences, aliments, énergie etc)							
3.3.1	Encourager la création ou le développement de projets privés ou associatifs de valorisation des biodéchets agricoles, alimentaires et verts en intrants agricoles	2	2026-2028	Département	ADEME, DAAF, CIRAD, RITA, CGE, Chambre d'agriculture, Collectivités locales, Établissements de formation agricole, Réseaux de l'ESS ou de l'insertion	Fonds propres du Département, ADEME, FEADER, DAAF, Contributions des bénéficiaires	Nouvelle action à intégrer dans l'AXE 2 : CONTRIBUER - Objectif 1 : Favoriser l'installation agricole et la valorisation des ressources locales

Le diagnostic partagé, la stratégie structurée et le plan d'actions priorisé constituent désormais un socle clair pour faire évoluer durablement le système alimentaire réunionnais.

Mais au-delà des orientations fixées, c'est bien la mobilisation collective, la cohérence des actions et l'engagement dans la durée qui feront la différence. La conclusion suivante rappelle les ambitions portées par cette démarche et les conditions de réussite pour les années à venir.

CONCLUSION GÉNÉRALE

CONSTRUIRE ENSEMBLE UN SYSTÈME ALIMENTAIRE RÉUNIONNAIS PLUS JUSTE, PLUS SAIN ET PLUS RÉSILIENT

L'alimentation à La Réunion est à la croisée de nombreux enjeux : santé publique, justice sociale, développement agricole, résilience territoriale, préservation de l'environnement et transmission culturelle.

Le diagnostic territorial l'a montré : si des progrès ont été réalisés, les fragilités structurelles persistent, qu'il s'agisse de la dépendance aux importations, des inégalités d'accès, ou des impacts sanitaires et écologiques du modèle alimentaire actuel.

Face à ces constats, la transition vers un système alimentaire durable n'est plus une option mais une nécessité. Elle implique d'agir sur toute la chaîne, de la production à la consommation, avec une attention constante aux réalités sociales, aux ressources locales et aux aspirations des habitants.

Le Département de La Réunion a fait le choix d'une approche globale et partagée, à travers une stratégie alimentaire territoriale et un plan d'actions concerté.

Cette démarche se veut à la fois structurante et fédératrice : elle vise à soutenir les initiatives existantes, impulser des projets innovants, et renforcer les coopérations entre acteurs publics, privés et citoyens.

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), à l'échelle communale et départementale, offrent aujourd'hui un cadre efficace pour coordonner les efforts, mutualiser les ressources et ancrer les actions dans les territoires.

La réussite de cette transition dépendra de la volonté politique, de la mobilisation collective et d'un pilotage rigoureux dans la durée. Car c'est bien en agissant ensemble, avec cohérence et ambition, que La Réunion pourra construire un système alimentaire à la hauteur de ses défis – et de ses potentiels.

BIBLIOGRAPHIE

ACADEMIE DE LA REUNION, « Cartographie des établissements » [en ligne], ac-reunion.fr, le 2024, URL : <https://www.ac-reunion.fr/cartographie-des-etablissements>, consulté le 29 octobre 2024.

ACADEMIE DE LA REUNION, « Chiffres clés de l'académie » [en ligne], le 2021, URL : <https://www.ac-reunion.fr/chiffres-cles-de-l-academie-121479>, consulté le 29 octobre 2024.

AD2R, « Diagnostic alimentaire de La Plaine des Palmistes », 2024.

AD2R, « Diagnostic alimentaire territorial de la commune de La Possession », 2024.

AD2R, « Diagnostic alimentaire territorial de la commune de l'Entre-Deux », 2023.

AD2R, « Le diagnostic alimentaire de La Plaine des Palmistes », 2023.

ADEME, « Chiffres clés, La Réunion - Alimentation durable Manzé La Rényon », 2022.

ADEME, Carbone organique des sols, 2014.

ADEME, « Réalisation d'un bilan des émissions de gaz à effet de serre - Guide sectoriel filière agricole et agro-alimentaire » [en ligne], 2011, URL : <https://librairie.ademe.fr/ged/3356/Guide-realisation-bilans-emissions-GES-secteur-agricole-7403.pdf>.

ADEME, ECO2 INITIATIVE, ASAL, S., et al., « Impact environnemental de l'alimentation en Outre-Mer - Focus Reunion », 2022.

ADEME, LE, Basic, DRESSAYRE, Aurélie, Alimentation et coût des externalités environnementales, 2019.

AGRESTE, « Fiche filière La Reunion : filière cunicole », DAAF, 2021.

AGRESTE, « Fiche filière La Reunion : Filière porcine », DAAF, 2021.

ALLIROT, Xavier, FAVIER, François, FIANU, Adrian, « Evolution des disponibilités alimentaires à La Réunion depuis 1975 », Cahiers de Nutrition et de Diététique, 2006.

ANTOINE, VERNIER, « Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire », 2016.

ARS, « Territoires et populations » [en ligne], le 15 mars 2024, URL : <https://www.lareunion.ars.sante.fr/territoires-et-populations-3>, consulté le 3 décembre 2024.

ARS, « Chiffre clés : le diabète et les personnes diabétiques à La Réunion » [en ligne], le 2023, URL : <https://www.lareunion.ars.sante.fr/chiffre-cles-le-diabete-et-les-personnes-diabetiques-la-reunion>, consulté le 16 octobre 2024.

ARS, « Le Programme Réunionnais de Nutrition et de lutte contre le Diabète (PRND) 2020-2023 » [en ligne], le 2022, URL : <https://www.lareunion.ars.sante.fr/le-programme-reunionnais-de-nutrition-et-de-lutte-contre-le-diabete-prnd-2020-2023-0>, consulté le 16 octobre 2024.

ARS, « Le Programme Alimentation Activités Nutrition Santé (PRAANS) 2013-2016 - Réunion du CRALIM du 26 mai 2016 », 2016.

ARS, « PProgramme Alimentation Activités Nutrition Santé (PRAANS) Volet Réunion 2013-2016 », 2013.

AUBERT, S., « Panorama de La Reunion », IEDOM, 2024.

BANQUES ALIMENTAIRES, « Le rapport d'activité 2023 des Banques Alimentaires », 2023.

BOE, Julie, INSEE Analyses - La Réunion-Mayotte, INSEE, 2019.

BRIAL, Adèle, La résilience alimentaire dans les Départements et Régions d'outre-mer: enjeux, conceptualisation, évaluation et application à La Réunion, Economies et finances, Université de La Réunion, La Réunion, 2023.

BRLLI, SCP, DEPARTEMENT DE LA REUNION, « AgriPéi 2030, l'agriculture réunionnaise de demain - étude de définition d'un modèle agricole et d'une stratégie d'actions », 2019.

CAF LA REUNION, « CAF - Les épiceries sociales, un espace de solidarité dans la ville » [en ligne], le 2023, URL : <https://www.caf.fr/professionnels/offres-et-services/caf-de-la-reunion/partenaires-locaux/actualites-partenaires/les-epiceries-sociales-un-espace-de-solidarite-dans-la-ville>, consulté le 17 janvier 2025.

CALIEZ, Florence, « Etat de santé et conditions de vie des personnes âgées de 65 ans ou plus à La Réunion », ARS, 2018.

CATTEAU, Christine, HAUTCŒUR, Jean-Claude, SQUARZONI, René, Le RMI à La Réunion : une famille sur quatre en bénéficie, vol. 252, coll. « Economie et statistique » 1, 1992, 51 62 p.

CERDAN, Claire, « Le Projet Alimentaire Territorial en Outre-mer » [en ligne], Pour, n° 2, 2022, pp. 41 58., URL : <https://www.cairn.info/revue-pour-2022-2-page-41.htm?ref=doi>, consulté le 15 octobre 2024.

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA REUNION, « Vue de l'agriculture réunionnaise » [en ligne], le 2024, URL : <https://reunion.chambre-agriculture.fr/votre-chambre/chiffres-reperes-et-statistiques/vue-de-lagriculture-reunionnaise/>, consulté le 16 octobre 2024.

CHAN-OU-TEUNG, Karine, « Les tendances alimentaires - Observation Départementale de La Réunion », 2000. 40 p.

COHEN, Patrice, Thèse de doctorat en anthropologie, Paul Cézanne, Aix-en-Provence; Marseille, 1993., 664 + 102 p, 664 + 102 p.

COMITE DE L'EAU ET DE LA BIODIVERSITE, « SDAGE 2022-2027 - La Réunion », 2022.

COMMISSION EUROPEENNE, « Stratégie De la ferme à la table pour un système alimentaire équitable, sain et respectueux de l'environnement » [en ligne], le 2020, URL : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM%3A4494870>, consulté le 27 février 2025.

CONSEIL NATIONAL DE L'ALIMENTATION, « Frise chronologique » [en ligne], le 2016, URL : https://cna-alimentation.fr/FriseCNA_30ans/P24.xhtml, consulté le 26 février 2025.

CONTOU, Marie Cerise, Représentation conceptuelle du système d'élevage porcin à La Réunion en terme de Supply Chain, CIRAD, 2007.

CROIX ROUGE, « Accès à l'alimentation des plus précaires à La Réunion », 2022.

DAAF LA REUNION, « Comité de suivi annuel du 4 février 2025 - Plan Régional de Souveraineté Alimentaire de La Réunion (PRSA) », 2025.

DAAF LA REUNION, « Enquête sur la strcuture des exploitations agricoles en 2023 » [en ligne], 2025, URL : chrome-extension://efaidnbmnnnibpccjpcglclefindmkaj/https://www.agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/download/publication/publie/Chd2511/cd2025-11_ESEAL2023.pdf.

DAAF LA REUNION, « Fiche filière vanille- Agreste », 2025.

DAAF LA REUNION, « Bilan des importations de produits agricoles à La Réunion - Agreste », 2024.

DAAF LA REUNION, « Production et Filières, Organisation et enjeux » [en ligne], DAAF de la Réunion, le 26 février 2024, URL : <https://daaf.reunion.agriculture.gouv.fr/organisation-et-enjeux-a3527.html>, consulté le 3 décembre 2024.

DAAF LA REUNION, « BILAN DES IMPORTATIONS DE PRODUITS AGRICOLES À LA RÉUNION - Les volumes importés fléchissent en 2023 », 2024.

DAAF LA REUNION, « Comité Régional de l'Alimentation de La Réunion », 2024.

DAAF LA REUNION, « Envoi et transport de végétaux depuis La Réunion - Campagne 2024/2025 » [en ligne], DAAF de la Réunion, le 2024, URL : <https://daaf.reunion.agriculture.gouv.fr/envoi-et-transport-de-vegetaux-depuis-la-reunion-campagne-2024-2025-a2027.html>, consulté le 21 janvier 2025.

DAAF LA REUNION, « Mémento Agreste 2024 - La Réunion » [en ligne], 2024, URL : <https://daaf.reunion.agriculture.gouv.fr/memento-2024-chiffres-2023-a3750.html>.

DAAF LA REUNION, « Progression de l'approvisionnement en produits durables et de qualité », 2024.

DAAF LA REUNION, « Bilan d'activité 2023 de la DAAF de La Réunion », 2023.

DAAF LA REUNION, « Contrôle de la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire - Bilan 2020-2023 », 2023.

DAAF LA REUNION, « Fiche filière fruits - Agreste », 2023.

DAAF LA REUNION, « Fiche filière légumes - Agreste », 2023.

DAAF LA REUNION, « La Réunion, une île aux multiples visages - Agreste », 2023.

DAAF LA REUNION, « Mémento Agreste 2023 - la Réunion », 2023.

DAAF LA REUNION, « Plan régional de souveraineté alimentaire de La Réunion », 2023.

DAAF LA REUNION, « Plan Régional de souveraineté alimentaire de La Réunion », 2023.

DAAF LA REUNION, « Conjoncture - Taux de couverture du marché par les filières locales en 2020 - Agreste », 2021.

DAAF LA REUNION, « Entreprises agroalimentaires : La Réunion », 2021.

DAAF LA REUNION, « Fiche filière bovine - Agreste », 2021.

DAAF LA REUNION, « Fiche filière laitière - Agreste », 2021.

DAAF LA REUNION, « Fiche filière oeufs et ovoproduits - Agreste », 2021.

DAAF LA REUNION, « Fiche filière porcine - Agreste », 2021.

DAAF LA REUNION, « Fiche filière volaille - Agreste », 2021.

DAAF LA REUNION, « La restauration collective réunionnaise et l'application de la loi EGalim - Agreste », 2021.

DAAF LA REUNION, « Le premier recensement agricole à Mayotte depuis la départementalisation - Agreste », 2021.

DAAF LA REUNION, « Taux de couverture du marché par les filières locales en 2019 - Agreste » [en ligne], 2020, URL : https://daaf.reunion.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Conj_juillet_2020_cle0e7bd7.pdf.

DAAF LA REUNION, « Filière Bio - Agreste », 2019.

DAAF LA REUNION, « Observatoire de la restauration collective : les produits consommés à La Réunion », 2015.

DARRAS, Adèle, BOSC, Pierre-Marie, MIALET-SERRA, Isabelle, « L'agriculture de La Réunion : évolution, chiffres clés et défis », PRéRaD, 2021.

DEAL, « Sols, usages des sols et pollutions », 2021.

DEAL LA REUNION, « Changement climatique », 2021.

DEETS, « Annuaire des opérateurs de l'aide alimentaire de La Réunion », 2024.

DEETS, « Les chiffres clés 2022 » [en ligne], 2022, URL : https://reunion.deets.gouv.fr/sites/reunion.deets.gouv.fr/IMG/pdf/deets_chiffres-cle-2022.pdf.

DEMA, Jérémy Desting, « Les projets alimentaires territoriaux : leviers pour de nouveaux arrangements organisationnels et institutionnels autour de la restauration scolaire à la Réunion », Ecole d'économie - Université Clermont Auvergne, 2023.

DEPARTEMENT DE LA REUNION, « Conseil départemental : un nouveau pacte avec les territoires - 2024 » [en ligne], Département de La Réunion, le mars 2024, URL : <https://www.departement974.fr/actualite/conseil-departemental-un-nouveau-pacte-avec-les-territoires-2024>, consulté le 31 janvier 2025.

DEPARTEMENT DE LA REUNION, « Note de cadrage du dispositif Chèque d'Accompagnement Personnalisé Alimentaire », 2020.

DEPARTEMENT DE LA REUNION, « Projet AGRIPéi 2030, second temps fort : présentation du programme de travail fondé sur 40 actions prioritaires - 2019 | Département de La Réunion » [en ligne], le 2019, URL : <https://www.departement974.fr/presse/projet-agripei-2030-second-temps-fort-presentation-programme-de-travail-fonde-sur-40-actions>, consulté le 16 octobre 2024.

DEPARTEMENT DE LA REUNION, « La coopération bilatérale » [en ligne], le 2017, URL : <https://www.departement974.fr/actualite/cooperation-bilaterale>, consulté le 16 octobre 2024.

DOUANES ET DROITS INDIRECTS, « Octroi de mer | Portail de la Direction Générale des Douanes et Droits Indirects » [en ligne], le 2024, URL : <http://www.douane.gouv.fr/lexique/octroi-de-mer>, consulté le 24 octobre 2024.

DUMAS, Eugénie, PASQUIER, Marianne, « En France, le gaspillage alimentaire en chiffres » [en ligne] édition Le Monde, 2018, URL : https://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2018/06/07/le-gaspillage-alimentaire-en-france-en-chiffres_5311079_4355770.html, consulté le 16 octobre 2024.

ESCALON, Hélène, VERDOT, Charlotte, SERRY, Anne-Juliette, « Connaissance des recommandations sur l'activité physique et la sédentarité, comportements et perceptions : résultats du baromètre de santé publique France 2021 », Santé Publique France, 2024.

ESPELIA, RECOVERING, DELOITTE, et al., Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets de La Réunion [en ligne], 2024, URL : <https://regionreunion.com/IMG/pdf/3-praec.pdf>.

FAO, « Les systèmes alimentaires représentent plus du tiers des émissions de gaz à effet de serre (FAO) | ONU Info » [en ligne], le 2021, URL : <https://news.un.org/fr/story/2021/03/1091292>, consulté le 3 décembre 2024.

FOLLET, Sébastien, VINSON, Nathalie, Caractérisation des déchets ménagers et assimilés, guide de mise en oeuvre de la méthodologie en déchetterie., 2024.

FOURNIS, Pauline, « Loi EGalim dans les DROM : des impacts encore limités sur l'approvisionnement de la restauration scolaire et la transition agroécologique du système alimentaire de La Réunion », Institut AgroMontpellier ; CIRAD, 2022.

FOURNIS, Pauline, « Synthèse - Loi EGalim dans les DROM : quels impacts sur l'approvisionnement des restaurants scolaires et sur la transition du système alimentaire réunionnais ? », Institut AgroMontpellier ; CIRAD, 2022.

GAUCHE, Mélanie, « Les pratiques alimentaires des ménages : quelle place pour une consommation durable ? », CGDD/Service de la donnée et des études statistiques, 2018.

GAY, Jean-Christophe, « L'outre-mer en marge, les marges de l'outre-mer » [en ligne], Bulletin de l'association de géographes français. Géographies, vol. 94, n° 3, Association de géographes français, 2017, pp. 436 452., URL : <https://journals.openedition.org/bagf/2119>, consulté le 16 octobre 2024.

GOUVERNEMENT, « Les 5 pressions responsables de l'effondrement de la biodiversité » [en ligne], le 2024, URL : <http://biodiversite.gouv.fr/les-5-pressions-responsables-de-leffondrement-de-la-biodiversite>, consulté le 3 décembre 2024.

GULTZGOFF, Germain, NEYRET, Jean-Baptiste, GRONDIN, Maéva, et al., « Diagnostic territorial du Département de La Réunion », Verso Consulting, 2023.

HAUTEVILLE, Jean-Michel, « Martinique : l'accord trouvé pour baisser les prix de l'alimentaire n'éteint pas la mobilisation » [en ligne] édition Le Monde, 2024, URL : https://www.lemonde.fr/politique/article/2024/10/18/martinique-l-accord-trouve-pour-baisser-le-prix-de-l-alimentaire-n-eteint-pas-la-mobilisation_6354722_823448.html, consulté le 21 octobre 2024.

HERROU, Mael, Dispositif d'appui INTERPAT : appui à l'émergence de PAT à La Réunion et animation interterritoriale, Parc national de La Réunion, 2023.

HOFFMANN, Aurélie, « Diagnostic Alimentaire de la commune de Trois Bassins », L'Essaomoir - Isodom, 2024.

IEDOM, « Etude thématique - Une conjoncture moins favorable aux grandes surfaces alimentaires réunionnaises » [en ligne], 2024. n°787., URL : https://www.iedom.fr/IMG/pdf/etude_thematique_grandes_surfaces_alimentaires_la_reunion.pdf.

IEDOM, « Rapport économique 2023 - La Réunion » [en ligne], le 2023, URL : https://www.iedom.fr/IMG/rapport_annuel_iedom_la_reunion_2023/#p=108, consulté le 28 octobre 2024.

IEDOM, « La Grande Distribution Alimentaire à La Réunion - De bonnes performances économiques et financières » [en ligne], 2020, URL : https://www.iedom.fr/IMG/pdf/etudes_thematiques_grande_distribution_alimentaire_la_reunion_finale.pdf.

INC-CONSO, « Fonctionnement et bienfaits des circuits courts avec le réseau des CTCR » [en ligne], Institut national de la consommation, le 2022, URL : <https://www.inc-conso.fr/content/fonctionnement-et-bienfaits-des-circuits-courts-avec-le-reseau-des-ctcr>, consulté le 21 novembre 2024.

INRA, Volet « écosystèmes agricoles » de l'Evaluation Française des Ecosystèmes et des Services Ecosystémiques., 2017.

INRAE, « Alimentation de proximité et durabilité des systèmes alimentaires » [en ligne], le 2020, URL : <https://www.inrae.fr/actualites/alimentation-proximite-durabilite-systemes-alimentaires>, consulté le 16 octobre 2024.

INSEE, « Bilan économique 2023 - La Réunion - Insee Conjoncture Réunion » [en ligne], le 2024, URL : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/7936570>, consulté le 17 octobre 2024.

INSEE, , « Commerce extérieur - Baisse des importations et des exportations en 2023 », Insee, 2024.

INSEE, « En 2021, le taux de pauvreté s'élève à 36 % à La Réunion - Insee Flash Réunion - 268 » [en ligne], le 2024, URL : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/7767624>, consulté le 17 octobre 2024.

INSEE, « L'essentiel sur... La Réunion | Insee » [en ligne], le 2024, URL : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4482473>, consulté le 16 octobre 2024.

INSEE, « Des prix plus élevés de 9 % à La Réunion, jusqu'à 37 % pour l'alimentaire - Insee Analyses Réunion - 83 » [en ligne], le 2023, URL : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/7647041>, consulté le 17 octobre 2024.

INSEE, « Infographie - Panorama de la pauvreté à La Réunion | Insee » [en ligne], le 2023, URL : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/7705910?sommaire=7706096>, consulté le 24 octobre 2024.

INSEE, « Définition - Emploi peu qualifié (nomenclature des PCS) | Insee » [en ligne], le 2022, URL : <https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c1904>, consulté le 22 novembre 2024.

INSEE, « Grâce à la dynamique de l'emploi, le chômage baisse - Insee Flash Réunion - 232 » [en ligne], le 2022, URL : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/6483410>, consulté le 16 octobre 2024.

INSEE, « Enquête Budget de famille 2017 - De fortes disparités de consommation selon le niveau de vie à La Réunion », 2019.

INSEE, « Cartographie de la pauvreté à La Réunion - Insee Analyses Réunion » [en ligne], le 2018, URL : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/3619236>, consulté le 16 octobre 2024.

INSEE, « La grande distribution alimentaire domine toujours le marché, mais un peu moins qu'avant - Lieux d'achats à La Réunion en 2017 » [en ligne], le 2017, URL : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4981424>, consulté le 27 février 2025.

INSEE, « Les comportements alimentaires des Réunionnais - Un excès d'huile et de riz, un déficit de fruits et légumes - Insee Analyses Réunion - 12 » [en ligne], le 2015, URL : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1304115>, consulté le 28 octobre 2024.

INSEE, , INJEP, « Peu de licences sportives en club à La Réunion, éléments d'explications complémentaires » [en ligne], 2024, URL : https://www.insee.fr/fr/statistiques/fichier/8181077/re_cp2_2024_inf_272.pdf.

IRAM, « Environnement, ressources naturelles et changement climatique » [en ligne], le 2024, URL : <https://www.iram-fr.org/environnement-ressources-naturelles-changement-climatique.html>, consulté le 3 décembre 2024.

LA POSTE, « La Poste signe son premier contrat de portage de repas à La Réunion » [en ligne], La Poste Groupe, le octobre 2023, URL : <https://www.lapostegroupe.com/fr/actualite/la-poste-signe-son-premier-contrat-de-portage-de-repas-a-la-reunion>, consulté le 9 décembre 2024.

LABORATWAR NOUT ZIDE, « L'alimentation et l'agriculture réunionnaise durable », 2023.

LAROCLETTE, Brigitte, SANCHEZ-GONZALEZ, Joan, « Cinquante ans de consommation alimentaire : une croissance modérée, mais de

profonds changements » [en ligne], INSEE, le 2015, URL : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1379769>, consulté le 15 octobre 2024.

LE MONDE, « « L'agriculture biologique peut être meilleure pour l'environnement » » [en ligne], 2020, URL : https://www.lemonde.fr/idees/article/2020/02/21/oui-l-agriculture-biologique-est-bonne-pour-l-environnement_6030362_3232.html, consulté le 16 octobre 2024.

LEDROIT, Valentin, « "De la ferme à la table" : la stratégie contrariée de l'Union européenne pour verdifier l'agriculture » [en ligne], Touteurope.eu, le 10 février 2025, URL : <https://www.touteurope.eu/agriculture-et-peche/de-la-ferme-a-la-table-comment-l-ue-veut-verdifier-nos-assiettes/>, consulté le 27 février 2025.

LENORMAND, Anne, « Loi Climat et Résilience : ce qu'il faut retenir des mesures sur l'alimentation » [en ligne], Localtis, le 15 octobre 2021, URL : <https://www.banquedesterritoires.fr/loi-climat-et-resilience-ce-qu'il-faut-retenir-des-mesures-sur-l-alimentation>, consulté le 31 janvier 2025.

LES INSATIABLES, , « Diagnostic des actions en lien avec l'alimentation durable à La Réunion », 2024.

LET'S FOOD, « MOOC - Modules de formation en ligne : Construire des systèmes alimentaires durables dans les Outre-mer » [en ligne], le 2024, URL : <https://elearning.easygenerator.com/ea5757ec-492d-4088-9318-c64223ac9a1f/#/sections/f07e8c87826848be9a70b51882bf721e/questions/176f82fb21b6407989d8d457c09bfa2c>, consulté le 16 octobre 2024.

MARE, Marion, « Alimentation et environnement : quelle transition ? » [en ligne], Cahier français 2019/n°412, 2019, URL : <https://shs.cairn.info/magazine-cahiers-francais-2019-5-page-56?tab=texte-integral>.

MARZIN, Jacques, FREGUIN-GRESH, Sandrine, ANGEON, Valérie, et al., Étude sur les freins et leviers à l'autosuffisance alimentaire : vers de nouveaux modèles agricoles dans les départements et régions d'outre-mer, CIRAD, AFD, 2021, p. 226.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE, « Plus de 440 Projets alimentaires territoriaux (PAT) reconnus par le ministère au 1er juillet 2024 | Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire » [en ligne], le 2024, URL : <https://agriculture.gouv.fr/projets-alimentaires-territoriaux-reconnus-par-le-ministere>, consulté le 4 mars 2025.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE, « Programme ambition bio 2027 », 2024.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE, « Le Conseil national de l'alimentation, « Parlement de l'alimentation » » [en ligne], Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, le 2020, URL : <https://agriculture.gouv.fr/le-conseil-national-de-l'alimentation-parlement-de-l'alimentation>, consulté le 26 février 2025.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE, « Programme national pour l'alimentation » [en ligne], Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, le 2010, URL : <https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l'alimentation>, consulté le 26 février 2025.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE ET DE LA FORET, « La certification en agriculture biologique » [en ligne], le 2023, URL : <https://agriculture.gouv.fr/la-certification-en-agriculture-biologique>, consulté le 16 octobre 2024.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE ET DE LA FORET, « Tout comprendre de la loi EGAlim 2 » [en ligne], le 2023, URL : <https://agriculture.gouv.fr/tout-comprendre-de-la-loi-egalim-2>, consulté le 16 octobre 2024.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE ET DE LA FORET, « Entre mer et volcans, La Réunion, une île de grande tradition agricole » [en ligne], le 2021, URL : <https://agriculture.gouv.fr/entre-mer-et-volcans-la-reunion-une-ile-de-grande-tradition-agricole>, consulté le 16 octobre 2024.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE ET DE LA FORET, « L'adaptation des taux EGAlim pour l'outre-mer ! - ma cantine » [en ligne], le 2021, URL : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/blog/16/>, consulté le 16 octobre 2024.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE ET DE LA FORET, « Les circuits courts, un levier important pour s'approvisionner en produits frais » [en ligne], le 2021, URL : <https://agriculture.gouv.fr/les-circuits-courts-un-levier-important-pour-sapprovisionnement-en-produits-frais>, consulté le 16 octobre 2024.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET, « La Loi d'Avenir pour l'Agriculture, Alimentation et la Forêt en actes », 2016.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE, « Gaspillage alimentaire : des nouvelles données pour la France » [en ligne], Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, le 2024, URL : <https://agriculture.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-des-nouvelles-donnees-pour-la-france>, consulté le 6 août 2025.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE, « Une ambition réaffirmée pour l'agriculture biologique avec l'adoption du programme Ambition bio 2027 » [en ligne], Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, le 2024, URL : <https://agriculture.gouv.fr/une-ambition-reaffirmee-pour-lagriculture-biologique-avec-ladoption-du-programme-ambition-bio-2027>, consulté le 27 février 2025.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE, « PAC : Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER) » [en ligne], Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, le 2023, URL : <https://agriculture.gouv.fr/pac-fonds-europeen-agricole-pour-le-developpement-rural-feader>, consulté le 27 février 2025.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE, « Vidéo - Qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial ? | Ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt » [en ligne], le 2022, URL : <https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-quun-projet-alimentaire-territorial>, consulté le 16 octobre 2024.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE, CONSEIL NATIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE, « Les mesures de la loi EGAlim, complétée par la loi Climat et résilience concernant la restauration collective », 2022.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION, « Bilan du 2e Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire (2017-2020) », 2021.

MINISTERE DE L'INTERIEUR ET DES OUTRE-MER, « La Réunion | Mom » [en ligne], le 2022, URL : <https://www.outre-mer.gouv.fr/territoires/la-reunion>, consulté le 16 octobre 2024.

MINISTERE DU TRAVAIL, DE LA SANTE, DES SOLIDARITES ET DES FAMILLES, « Programme national nutrition santé (PNNS) - Professionnels » [en ligne], Ministère du Travail, de la Santé, des Solidarités et des Familles, le 2025, URL : <https://sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/le-programme-national-nutrition-sante/article/programme-national-nutrition-sante-pnns-professionnels>, consulté le 26 février 2025.

MOUGEOT, Lucie, Développement des Projets Alimentaires Territoriaux dans les territoires d'outre-mer, ODEADOM, 2020.

MUNDLER, P., CRINER, G., « Food System - Food Miles », Encyclopedia of Food and Health, 2016. 77-82.

NOUAR, Farida, WARIN, Diane, « Violences et colère contre la vie chère en Martinique : "8,50 euros, tu te vois acheter du beurre à ce prix ?" » [en ligne], Franceinfo, le 2024, URL : <https://www.radiofrance.fr/franceinfo/podcasts/les-documents-franceinfo/violences-et-colere-contre-la-vie-cherre-en-martinique-8-50-euros-tu-te-vois-acheter-du-beurre-a-ce-prix-8147770>, consulté le 21 octobre 2024.

OBSCO, AGENCE BIO, « Baromètre des produits biologiques à La Réunion, consommation et perception », 2024.

ODEADOM, « Les industries agroalimentaires des départements et régions d'outre-mer: perspectives économiques et difficultés rencontrées dans le cadre de la transformation agricole ultramarine et de l'objectif de souveraineté alimentaire », 2022.

ODEADOM, « La couverture des besoins alimentaires dans les DROM », 2021.

OJAMAA, Priit, MARTI, Carmen-Paz, « La pêche à La Réunion », 2015.

OPMR, « OPMR | Bouclier qualité-prix » [en ligne], 2015, URL : <https://www.opmr.re/qui-sommes-nous/bouclier-qualite-prix/>, consulté le 28 novembre 2024.

ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE, « Maladies non transmissibles - Mauvaise alimentation » [en ligne], World Health Organization - Regional Office for the Eastern Mediterranean, le 2024, URL : <http://www.emro.who.int/fr/noncommunicable-diseases/causes/unhealthy-diets.html>, consulté le 16 octobre 2024.

ORS, « Alimentation, activité physique, sédentarité et pathologies associées chez les adultes à La Réunion » [en ligne], 2024, URL : chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.ors-reunion.fr/IMG/pdf/ors_rap_bspf_nutri_diab_reunion_mars2024.pdf.

ORS, « Infographie activités physiques et sédentarité à La Réunion », 2024.

ORS, « Le diabète et les personnes diabétiques à La Réunion » [en ligne], 2024, URL : chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.ors-reunion.fr/IMG/pdf/orsreunion_cc_diabete_2024_support_acteurs.pdf.

ORS, « Pratique physique et sportive licenciée à La Réunion » [en ligne], 2024, URL : chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.ors-reunion.fr/IMG/pdf/ors_pratique-licenciee-aps_aout_2024.pdf.

ORS, « Santé nutritionnelle à La Réunion: un sujet de mobilisation au quotidien », La Réunion, 2024.

ORS, « Santé nutritionnelle des adolescents en collège et en lycée à La Réunion » [en ligne], 2024, URL : chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.ors-reunion.fr/IMG/pdf/orsreunion_rap_enclass2023_sante_nutritionnelle_synthese_2024.pdf.

ORS, « Tableau de bord "Nutrition - Obésité - Diabète" », 2022.

ORS, « Activités physiques et sportives en population générale », 2022.

ORS, « Offre alimentaire », 2022.

ORS, « Surpoids et obésité en population générale » [en ligne], 2022, URL : chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.ors-reunion.fr/IMG/pdf/10_ors_surpoids-obesite-population_mars2022.pdf.

ORS, « Baromètre Santé Environnement à La Réunion », 2021.

PREFET DE LA REUNION, « Tout savoir sur le bouclier qualité prix (BQP) ? » [en ligne], Les services de l'État à La Réunion, le 2024, URL : <https://www.reunion.gouv.fr/Actions-de-l-Etat/Economie-commerce-exterieur-et-fiscalite-locale/Bouclier-qualite-prix-BQP/Tout-savoir-sur-le-bouclier-qualite-prix-BQP>, consulté le 28 novembre 2024.

PREFET DES BOUCHES DU RHONE, « La loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt » [en ligne], Les services de l'État dans les Bouches-du-Rhône, le 2014, URL : <https://www.bouches-du-rhone.gouv.fr/Actions-de-l-Etat/Agriculture-foret-et-developpement-rural/Agriculture/La-loi-d-avenir-pour-l-agriculture-l-alimentation-et-la-foret>, consulté le 26 février 2025.

REGION DE LA REUNION, « Schéma régional de développement économique, d'innovation et d'internationalisation - La nouvelle économie - La Réunion 2030 », 2022.

REGION REUNION, « Lutter contre le gaspillage alimentaire dans les cantines », 2022.

REGION REUNION, « INTERREG : Présentation » [en ligne], le 2020, URL : <https://www.regionreunion.com/sites/interreg/>, consulté le 16 octobre 2024.

RICQUEBOURG, Monique, « Observation de la thématique « nutrition - obésité - diabète » à La Réunion », Observatoire Régional de la Santé, 2022.

RONGIN, Gaëlle, VAULEON, Mathilde, « La Réunion : une île en circuit court ? - Revue Silence » [en ligne], le 2015, URL : <https://www.revuesilence.net/numeros/436-Alternatives-a-la-Reunion/la-reunion-une-ile-en-circuit-court>, consulté le 16 octobre 2024.

RUSSEIL, Valentin, Perspectives d'autonomisation alimentaire-électrique de l'île de La Réunion: enseignements de la modélisation spatiale dynamique et de l'anticipation participative, Sciences de l'environnement, Université de La Réunion, La Réunion, 2023.

SANTE PUBLIQUE FRANCE, « Le diabète en France : les chiffres 2020 » [en ligne], le 2020, URL : <https://www.santepubliquefrance.fr/les-actualites/2021/le-diabete-en-france-les-chiffres-2020>, consulté le 16 octobre 2024.

SPQR CONSEIL, DEPARTEMENT 974, « Mission d'Assistance à la Mise en Oeuvre de la politique "Grand-Age" du Département de La Réunion », 2024.

SYSTEME ALIMENTAIRE QUEBEC, « Distribution alimentaire | VERS UNE ALIMENTATION TERRITORIALISÉE ET DURABLE » [en ligne], le 2017, URL : <https://www.systemealimentairequebec.info/axes-de-recherche/distribution-alimentaire#>, consulté le 16 octobre 2024.

TALPIN, Jérôme, « Vie chère à La Réunion : les résistances persistent sur la transparence des prix » [en ligne] édition Le Monde, 2024, URL

: https://www.lemonde.fr/politique/article/2024/10/06/vie-chere-a-la-reunion-les-resistances-persistent-sur-la-transparence-des-prix_6344992_823448.html, consulté le 21 octobre 2024.

TENDALL, D.M., JOERIN, J., KOPAINSKY, B., et al., « Food system resilience: Defining the concept », Global Food Security, 2015. vol. 6, pp. 17-23.

TOUTELEUROPE.EU, « Le Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER) » [en ligne], Toutedurope.eu, le 2023, URL : <https://www.toutedurope.eu/l-europe-et-moi/le-fonds-europeen-agricole-pour-le-developpement-rural-feader/>, consulté le 27 février 2025.

VERSO CONSULTING, Département de La Réunion, « Pacte des Solidarités - Diagnostic territorial du Département de La Réunion », 2023.

VINCENOT, A., « Facteurs associés au risque de dénutrition chez les personnes âgées de plus de 65 ans vivant à domicile à La Réunion en 2016 et 2017 », Université de La Réunion, 2019.

VONTHRON, Simon, « Offre commerciale alimentaire et pratiques spatiales d'approvisionnement des ménages: Construire une géographie des paysages alimentaires », 2021.

WILMES, Claude, « La Réunion - les exploitations cannières en 2021 », Agreste, 2023.

WILMES, Claude, AGRESTE, « La Réunion - La production biologique », 2023.



AGRICULTURE

Avec vous, tous les jours, pour notre territoire