



Diagnostic alimentaire, stratégie et plan d'actions associé

Webinaire 02/10/2025



1. Introduction et contexte

Présentation de l'étude, ses objectifs et son déroulé

2. Présentation des résultats du diagnostic alimentaire

3. Présentation de la stratégie et du plan d'actions

Zoom sur quelques actions clés

4. Conclusion générale

5. Suite à donner





Introduction et contexte

- Les objectifs et le déroulé de l'étude

Introduction

Un contexte social et économique marqué par des crises successives

- Crises sanitaires et économiques récentes (COVID-19, inflation)
- Augmentation des inégalités sociales

Une dépendance alimentaire

- Dépendance importante
- Dépendance aux intrants

Des enjeux environnementaux

- Changement climatique
- Pression sur les ressources agricoles

Système alimentaire :
réseaux nécessaires pour produire et transformer les aliments, et garantir qu'ils parviennent aux consommateurs

- ⇒ **Une vulnérabilité du système alimentaire réunionnais à plusieurs niveaux**
- ⇒ **Une volonté du Département d'agir en faveur de la sécurité alimentaire dans ce contexte, en répondant aux besoins des populations, notamment les plus vulnérables**
- ⇒ **Les PAT et ici celui du Département s'inscrivent dans cette dynamique**

Contexte : Diagnostic alimentaire

⇒ Une étude qui s'inscrit dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Département.

Qu'est-ce qu'un PAT ?



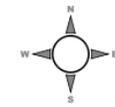
- Un projet collectif et territorial qui place **l'alimentation au cœur des politiques publiques** pour répondre à des **enjeux sociaux, économiques, environnementaux et de santé**.
- Des PAT adaptés aux spécificités de leur territoire mais qui poursuivent des objectifs communs :
 - renforcer la **sécurité alimentaire**,
 - valoriser les **productions locales et durables**,
 - sensibiliser à une **alimentation saine**,
 - **favoriser l'accès de tous à une alimentation de qualité**.

Les PAT de La Réunion





Les projets alimentaires territoriaux (PAT) à la Réunion



Un PAT départemental pour une action à plus grande échelle

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 »

Quelques éléments sur les PAT de La Réunion (1/3)

Porteur	Niv	Principaux enjeux alimentaires	Actions phares
Cirque de Mafate	Niveau 2 (2025)	<ul style="list-style-type: none"> • Valoriser le patrimoine agricole et alimentaire • Structuration de circuits courts • Restauration scolaire et sensibilisation • Agroécologie et transformation 	<p>Des projets et des personnes accompagnés Appui aux projets agricoles et alimentaires individuels et collectifs Professionnalisation et formation des producteurs et de gîteurs Accompagnement à l'approvisionnement local des écoles</p>
Commune de Bras-Panon	Niveau 2 (2025)	<ul style="list-style-type: none"> • Favoriser une alimentation durable, saine et de qualité • Soutien aux jeunes agriculteurs dans les projets agroécologiques • Diversification de l'offre alimentaire et agro-tourisme en soutenant des initiatives • Développement de circuits courts et l'approvisionnement local des restaurants scolaires et des personnes âgées ou en situation de précarité alimentaire 	<p>Filières patrimoniales (Boeuf Moka et Fruit à Pain) Appuyer la structuration et la promotion des productions alimentaires patrimoniales</p>
Commune de l'Entre-Deux	Niveau 2 (2025)	<ul style="list-style-type: none"> • Autosuffisance alimentaire dans les cantines de la commune • Répondre au besoin de repas végétariens dans les établissements éducatifs et sociaux • Accès aux produits issus de l'agriculture durable • Protection du capital santé par l'éducation alimentaire et la valorisation du patrimoine alimentaire • Gestion des biodéchets et lutte contre le gaspillage alimentaire 	<p>Pôle Territorial de Coopération Economique (PTCE) et société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) Organisation Solidaire pour la Production Agricole et Alimentaire Locale (OSPAAL) Des outils pour porter la démarche et organiser la gouvernance territoriale Une association d'agriculteurs pour sensibiliser les élèves et fournir la restauration scolaire</p>

Quelques éléments sur les PAT de La Réunion (2/3)

Porteur	Niv	Principaux enjeux alimentaires	Actions phares
Commune de La Possession	Niveau 2 (2024)	<ul style="list-style-type: none"> Favoriser une consommation responsable et équitable Aménager le territoire de façon durable et protéger l'environnement Valoriser la production locale, ses acteurs et accompagner le développement économique 	Plan Menu Participatif Sensibilisation des parents – visites, ateliers et malette pédagogique dédiée : conception de menu / Suivi appréciation des repas par les enfants
Commune de Trois Bassins	Niveau 2 (2024)	<ul style="list-style-type: none"> Créer un écosystème favorable Accompagner la transition vers une agriculture durable Accompagner la transition alimentaire pour tous 	Case Rurale, insertion et entrepreneuriat alimentaire Accompagnement pour répondre aux appels d'offre ; groupement prévisionnel d'emploi, mise en réseau, chantier d'insertion maraichage et transformation
Commune de Cilaos	Niveau 1 (2021)	<ul style="list-style-type: none"> Accompagner les agriculteurs Création d'outils collectifs Valorisation locale Sensibilisation Lutte contre la précarité alimentaire Accompagner la participation à l'action collective 	Maison des Terroirs Boutique de producteurs Unité de transformation végétale et animale
Commune de La Plaine des Palmistes	Niveau 2 (2025)	<ul style="list-style-type: none"> Retour à la terre Développement de l'agrotourisme 	Serres anticycloniques de Grand Bras Piton Outil de production communal mise à disposition pour l'installation

Quelques éléments sur les PAT de La Réunion (3/3)

Porteur	Niv	Principaux enjeux alimentaires	Actions phares
Commune de St-Joseph	Niveau 1 (2023)	<ul style="list-style-type: none">• Créer une gouvernance partagée autour de l'alimentation saine et durable• Agir pour la valorisation/diversification des produits locaux et patrimoniaux• Promouvoir une alimentation équilibrée, saine et durable et la pratique d'une activité sportive régulière• Agir et lutter contre la précarité alimentaire• Encourager une dynamique d'insertion pour une meilleure offre alimentaire	Collaborations régionales Tenue de l'Université Rurale de l'Océan Indien (UROI) en 2025 sur la thématique de la souveraineté alimentaire
Commune de St-Paul	Niveau 1 (2023)	<ul style="list-style-type: none">• Développement durable et ressources naturelles• Justice sociale et lutte contre la précarité alimentaire• Santé pour tous• Transition agroécologique• Gouvernance alimentaire• Education à l'alimentation durable	Accessibilité de l'alimentation Epicerie sociale ; relocalisation aide alimentaire
Département de La Réunion	Niveau 1 (2023)	<ul style="list-style-type: none">• Fédérer et construire une vision partagée• Contribuer à l'échelle départementale• Accompagner les initiatives locales	Assises Départementales de l'Alimentation et de la Précarité Alimentaire Temps d'échanges, fédération des acteurs du territoire

Et l'InterPAT ?

Objectifs

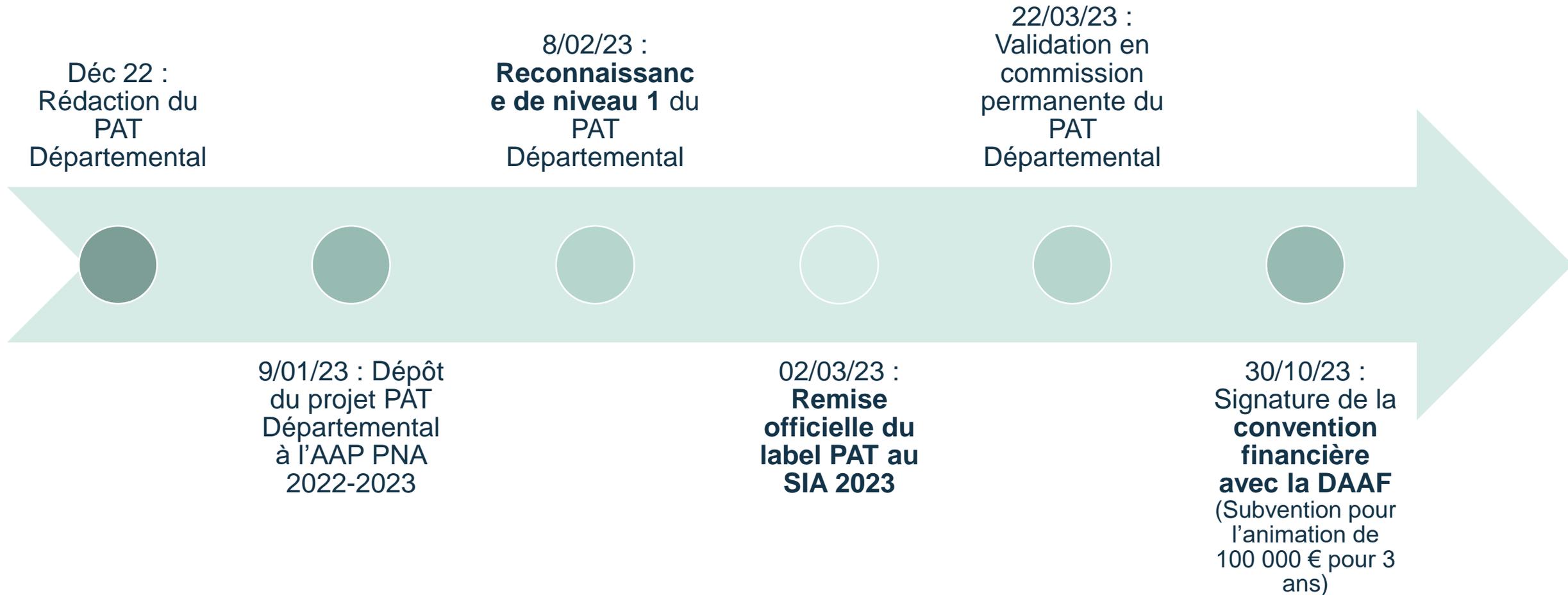
1. Accompagner l'émergence et la mise en œuvre des PAT
2. Créer un réseau et capitaliser les expériences
3. Renforcer les compétences des acteurs (formations adaptées)
4. Ouvrir la coopération avec d'autres territoires et réseaux nationaux

Gouvernance

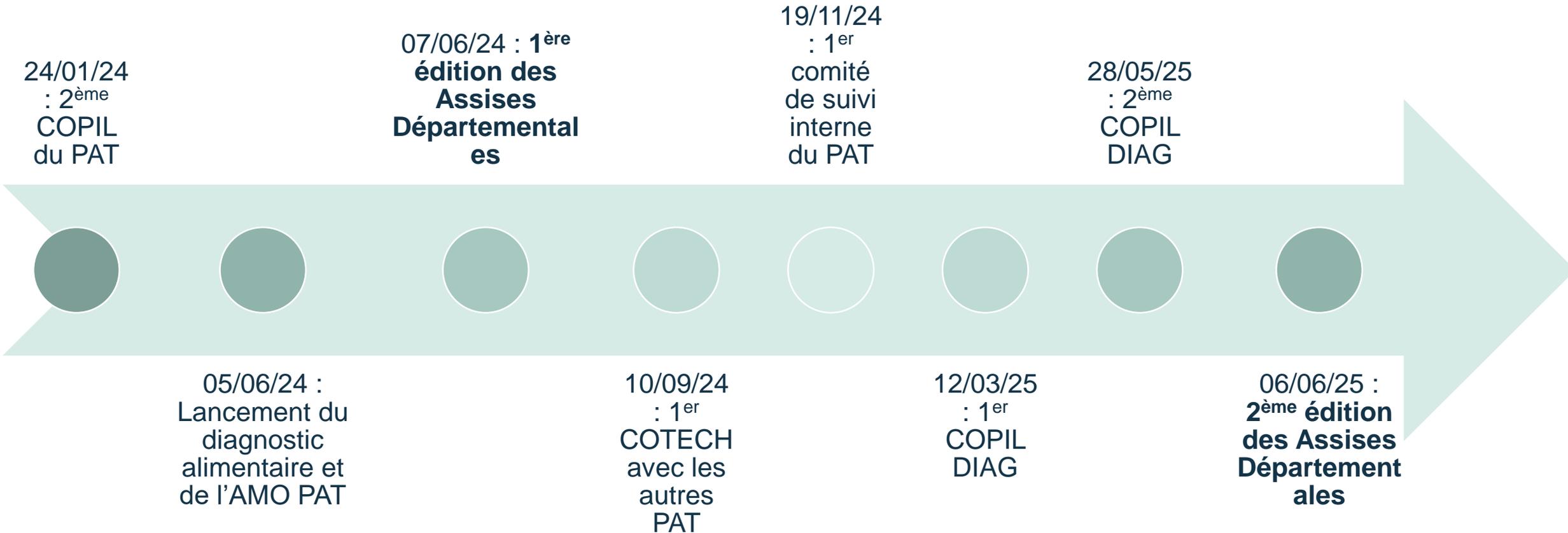
- Fin du pilotage par le Parc National en **2024**
- Transition assurée par la **DAAF** en 2025
- **CIRAD** identifié comme futur nouveau porteur :
 - Animation régionale des PAT
 - Coordination des échanges
 - Capitalisation des outils

L'InterPAT est devenu un **levier structurant** pour la transition alimentaire et agricole à La Réunion, en fédérant acteurs, financements et dynamiques locales.

Historique du PAT Départemental



Historique du PAT Départemental



Axes et objectifs du PAT départemental

AXE 1 : FEDERER

Objectif 1 :
Élaborer
une vision
commune
pour une
alimentation
durable

Objectif 2 :
Structurer
une
coopération
efficace entre
les acteurs
du territoire



Action 1.1.1 : Réaliser un diagnostic alimentaire partagé du territoire

AXE 2: CONTRIBUER

Objectif 1 :
Favoriser
l'installation
agricole et la
valorisation
des
ressources
locales

Objectif 2:
Sensibiliser
la jeunesse
à
l'alimentation
locale et
au bien-
manger

Objectif 3 :
Faciliter
l'accès à
une
alimentation
de
qualité
pour tous

AXE 3 : ACCOMPAGNER

Objectif 1 :
Renforcer les
filières agricoles
locales et bio

Objectif 2 :
Encourager la
consommation
de produits
locaux et
durables

Le PAT relève de plusieurs compétences du Département :
Agriculture et eau - Social – Education – Jeunesse - Transition
écologique et solidaire

Avancement du plan d'actions : une dynamique engagée, des fondations solides pour 2025



Mise en œuvre du plan d'actions :

- **16 actions en 2023 et enrichies à 21 actions** inscrites au plan d'actions du PAT pour 2025
- **+ 150 partenaires mobilisés** autour du PAT notamment dans le cadre des Assises Départementales de l'Alimentation (collectivités, associations, établissements scolaires, structures agricoles...)
- **3 instances de gouvernance** créées : COPIL, COTECH, comité de suivi interne ;
- **4 grands temps forts** organisés sur 2023-2024 (1^{ère} édition des Assises, 2 COPIL et 1 comité de suivi interne).



Quelques réalisations concrètes :

- **37 collèges** impliqués dans l'opération « Bann frui ek legum péï en ler dan nout kolez » ;
- **25 collèges** déjà équipés de tables de tri connectées pour lutter contre le gaspillage ;
- **78 inscrits** au MOOC sur les systèmes alimentaires durables ;
- **13 unités de transformation** financées depuis 2021 grâce aux 3 appels à projets lancés ;
- **145 projets lauréats** soutenus dans le cadre des deux premières éditions du Budget d'Initiative Citoyenne (BIC), pour près de **1,75 M€** engagés ;
- **4 marchés BIOPEI** et plusieurs marchés péï organisés pour valoriser la production locale.



Le PAT mobilise près de **4,6 millions d'euros** de dépenses engagées à mi-parcours (mars 2025), financées à **98 % par le Département** et à **2 % par des subventions nationales** (PNA, ADEME).

Les objectifs de l'étude

Comprendre la situation alimentaire de La Réunion et les besoins et enjeux associés, pour pouvoir poser les bases d'une stratégie départementale et d'une gouvernance adaptée au contexte de La Réunion, qui conduiront à la mise en place d'actions concrètes, notamment à travers le PAT du Département



1. Réaliser un diagnostic approfondi sur la thématique de l'alimentation

2. Définir une stratégie alimentaire pour alimenter le plan d'actions du PAT du Département

3. Proposer un plan d'actions associé à la stratégie, qui sera intégré au sein du plan d'actions existant du PAT Départemental

Méthodologie et étapes clés

Juin
2024

Mars
2025

Mai
2025

Octobre
2025

Diagnostic alimentaire

Définition d'une stratégie
alimentaire

Réalisation d'un plan
d'actions



COFIL 1

Mi mars



**Atelier de co-
construction**

Début avril



**Atelier de co-
construction**

Mi mai



COFIL 2

Fin mai

**Assises de
l'Alimentation
et de la
Précarité
alimentaire**

Début juin



**Webinaire
restitution**

Début octobre



**Collecte de la
bibliographie**



**Entretien auprès
d'acteurs clés**

- Compléter la bibliographie
- Retour « terrain »



Ateliers

- Partage des enseignements du diagnostic
- Définition des axes stratégiques
- Définition et priorisation des actions



Finalisation

- Rédaction des livrables



Résultats du diagnostic alimentaire

Les grandes questions auxquelles le diagnostic alimentaire a cherché à répondre

1. Qu'est-ce que je mange à La Réunion et pourquoi ? Comment mon alimentation a évolué ?

- a. Quels produits alimentaires je trouve sur l'île et d'où viennent-ils ?
- b. Comment mes habitudes alimentaires ont-elles évoluées au cours des 70 dernières années ?

2. Quels sont mes choix alimentaires ? Comment sont-ils influencés ?

- a. Quels sont mes choix alimentaires selon mon âge et mon sexe ?
- b. Comment mes moyens financiers influencent mes choix alimentaires ?
- c. Comment les lieux d'approvisionnement et leur accessibilité influencent mes choix alimentaires ?
- d. Comment ma culture et mes sensibilités à la santé et l'environnement influencent-ils mes choix alimentaires ?

3. Quelles conséquences a mon alimentation ?

- a. Quelles conséquences sur ma santé ?
- b. Quelles conséquences sur l'environnement ?

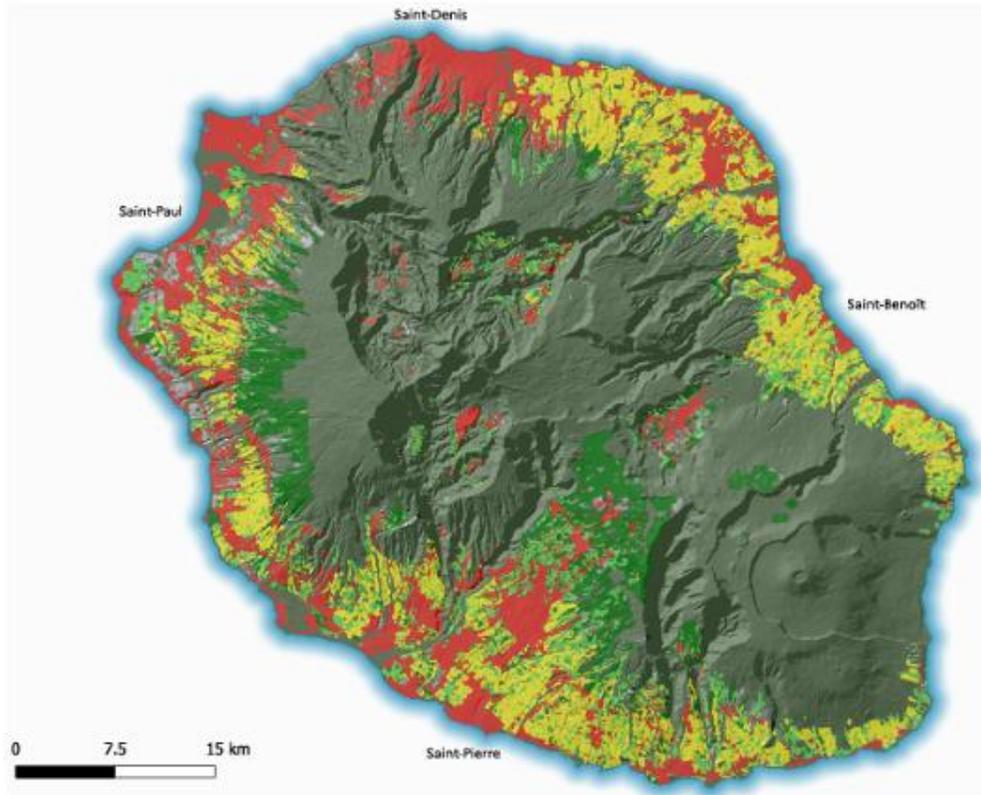
Synthèse : Comment relever les défis alimentaires à La Réunion pour construire un système durable et équitable ?



1. Qu'est-ce que je mange à La Réunion et pourquoi ? Comment mon alimentation a évolué ?

- a. Quels produits alimentaires je trouve sur l'île et d'où viennent-ils ?
- b. Comment mes habitudes alimentaires ont-elles évoluées au cours des 70 dernières années?

a. Quels produits alimentaires je trouve sur l'île et d'où viennent-ils ?



Légende

Surface agricole utilisée en 2023 : 37 560 ha

Canne à sucre : 19 620 ha ⇒ **52% canne**

Surfaces fourragères : 10 660 ha ⇒ **28% fourrage**

Fruits, légumes, tubercules, PAPAM, horticulture, friches, et autres : 7 280 ha ⇒ **20% autre**

Zones non mobilisables

En raison du contexte naturel

En raison de l'urbanisation

Source : Base d'occupation du sol - Statistique agricole annuelle

- ⇒ **SAU = 15% du territoire**
- ⇒ **En diminution depuis > 15 ans**
- ⇒ **Une agriculture diversifiée**
- ⇒ **Mais < 50 % de la SAU dédiée à la production alimentaire hors canne**
- ⇒ **6,4% de la SAU en AB (x4 en 10 ans)**

a. Quels produits alimentaires je trouve sur l'île et d'où viennent-ils ?

La production locale :

Fruits

38 000
tonnes (2022)

1. Ananas
2. Agrumes
3. Bananes
4. Letchis
5. Mangues

Légumes

61 000
tonnes (2022)

1. Tomates
2. Choux
3. Chouchous,
laitues,
brèdes

Viande

*En tonnes équivalent
carcasse (2023)*

1. Volaille :
21 648 t eq c
2. Porc :
11 236 t eq c
3. Bovine :
1 516 t eq c

Lait

17 millions
de litres
(2023)

Produits laitiers
associés :
crème,
yaourts,
fromages

Œufs

134,7
millions
d'œufs
(2023)

Œufs coquilles
principalement

Quelques
ovoproduits

Produits de la mer

Environ
5 000 tonnes
par an

Quiz

Le taux de dépendance alimentaire réel (en volume) de La Réunion aux importations est de 77 %?



VRAI



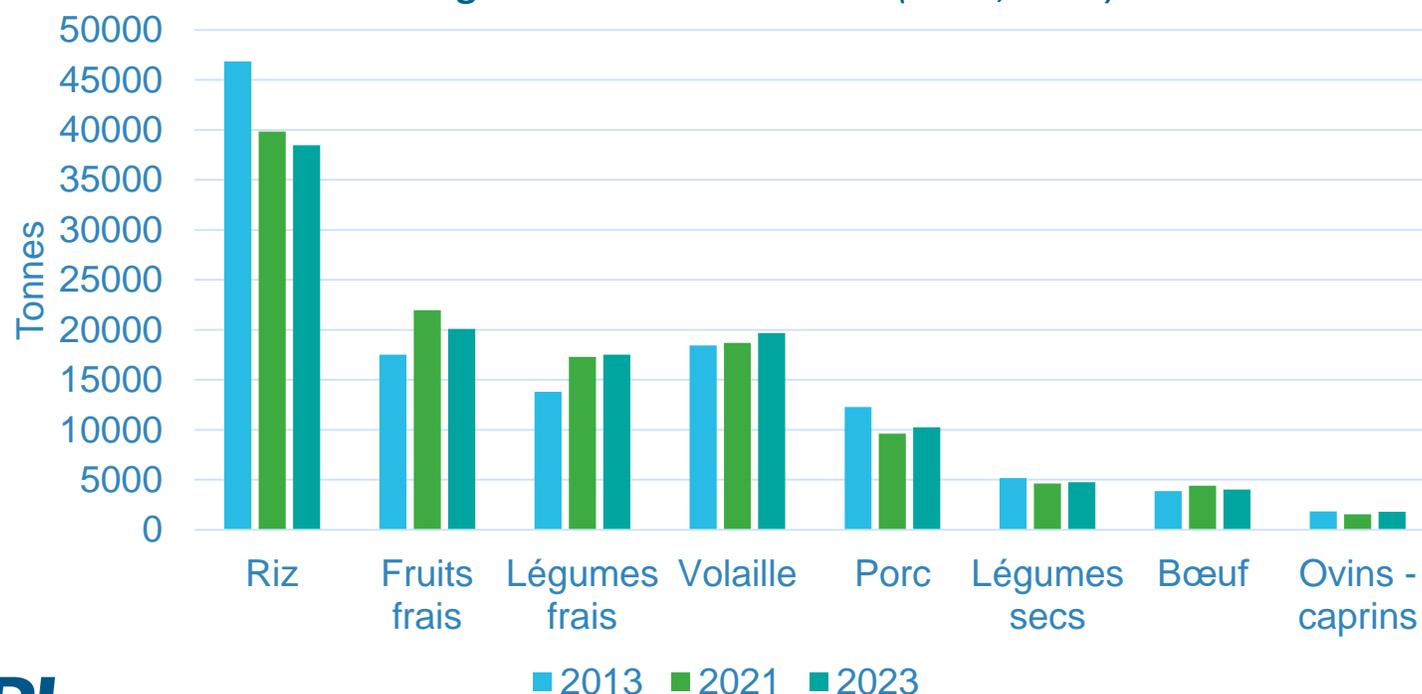
FAUX

-> 77% du volume des produits alimentaires locaux provient des importations (ADEME, 2022)

a. Quels produits alimentaires je trouve sur l'île et d'où viennent-ils ?

Des importations de produits alimentaires importantes et dont l'île dépend fortement

Evolution des importations de produits frais et congelés entre 2013 et 2022 (DAAF, 2023)



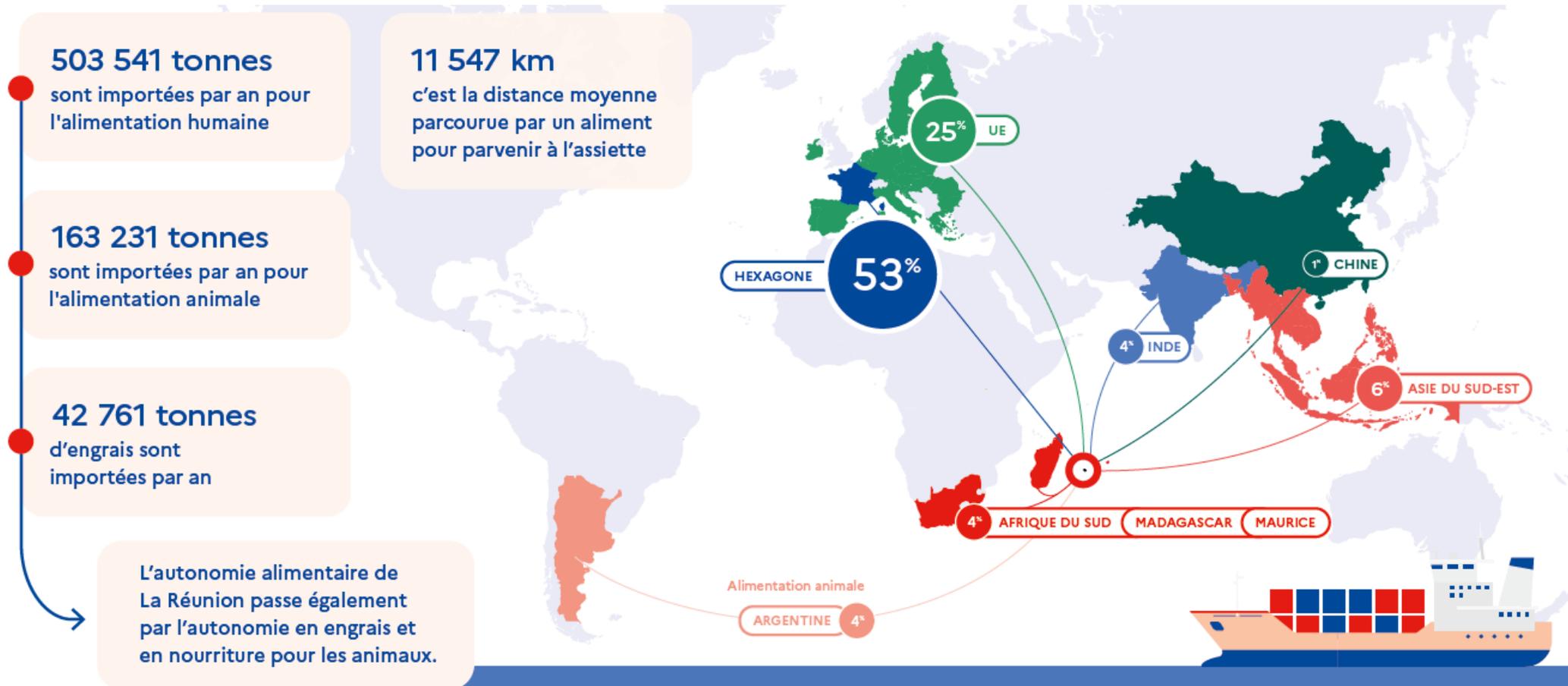
Dépendance marquée pour les céréales, le riz et les produits transformés

Une balance commerciale déficitaire (INSEE, 2023) :

- Importations alimentaires : 383 millions €
- Exportations alimentaires (hors sucre) : 80,5 millions €

a. Quels produits alimentaires je trouve sur l'île et d'où viennent-ils ?

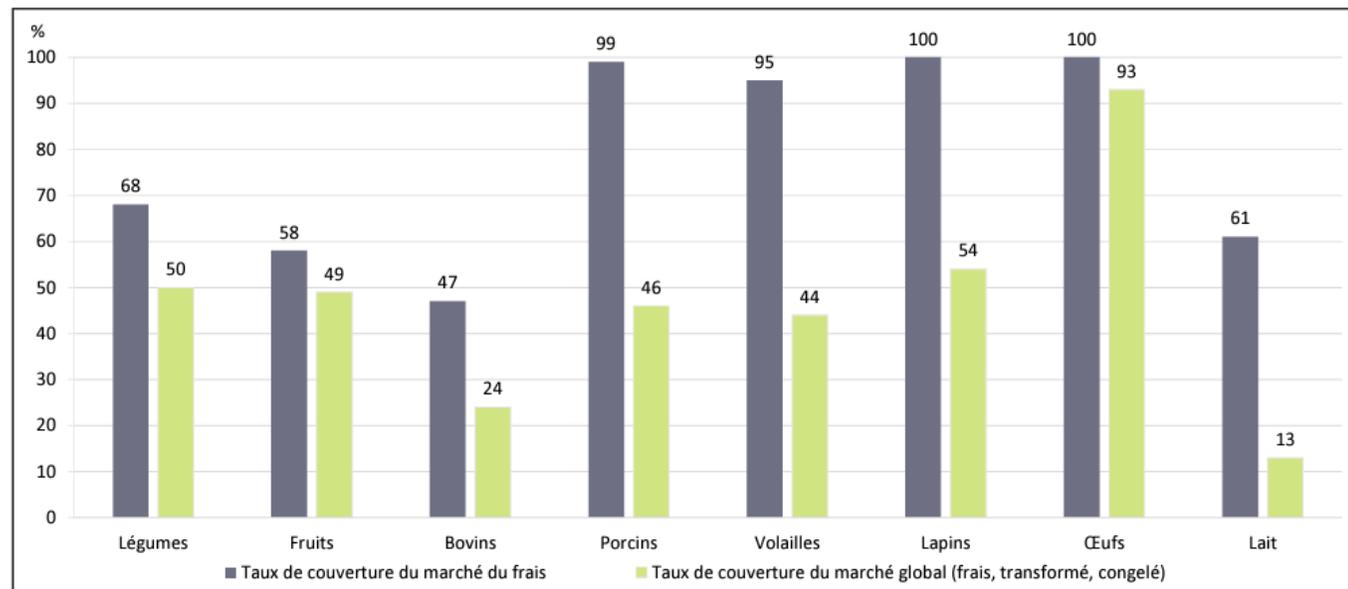
Des importations de produits alimentaires importantes et dont l'île dépend fortement



a. Quels produits alimentaires est-ce que je trouve sur l'île et d'où viennent-ils ?

Une bonne couverture du marché du frais

Taux de couverture du marché par les productions locales en 2020 à La Réunion (DAAF, 2021)



En volume :

- Bonne couverture des besoins en produits frais (entre 60 et 100%, à l'exception de la viande bovine)
- Couverture plus modeste du marché global (frais, transformé, congelé)

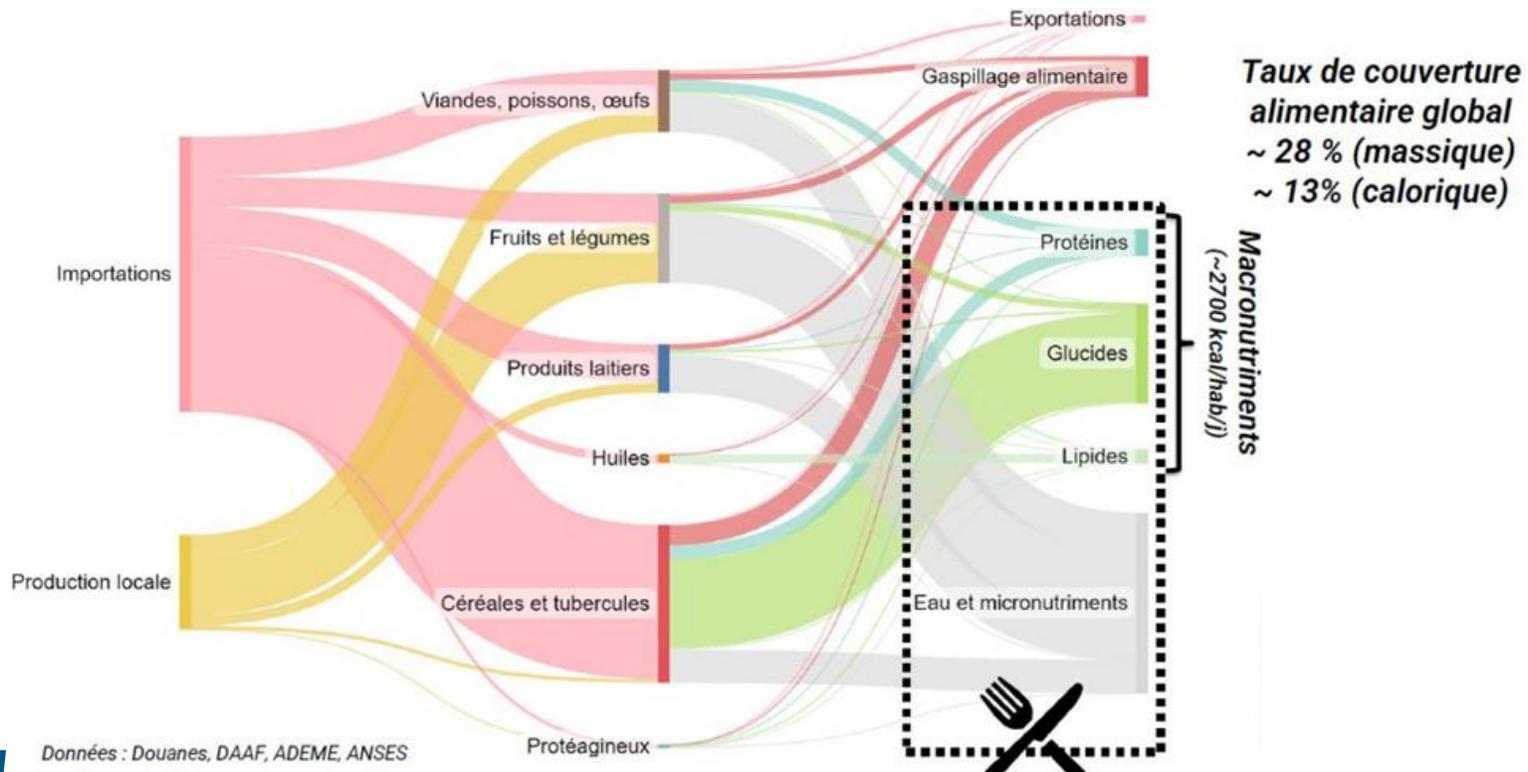
Source : DAAF statistiques annuelles agricoles - Douanes

Note de lecture : lire le graphique de la façon suivante : la production locale couvre 68 % du marché des légumes frais en 2020, et 50 % du marché global (légumes frais, transformés, congelés)

a. Quels produits alimentaires est-ce que je trouve sur l'île et d'où viennent-ils ?

Une couverture des besoins caloriques relativement faible

Répartition des flux alimentaires à La Réunion (V. Russeil, 2023)



- Le taux de **couverture alimentaire calorique** faible : environ **13%**
- **Majorité des glucides** consommés localement = céréales et tubercules **importées**
- **Production locale** : principalement apport **d'eau et micronutriments** (fruits et légumes).

a. Quels produits alimentaires est-ce que je trouve sur l'île et d'où viennent-ils ?

L'industrie agroalimentaire locale : un levier clé pour mieux couvrir les besoins



Le poids de la transformation alimentaire

= 1^{er} secteur manufacturier
En croissance depuis 10 ans

Répartition du secteur (nb d'entreprises) :

30% transfo. viande
21% transfo. fruits &
légumes
13% huiles et graisses
végétales & animales

Secteur qui souffre de compétitivité dû à :
Insularité + Eloignement + Structure du tissu économique local



Mais un secteur à enjeu pour :

- Diminuer les dépendances extérieures
- Diminuer les coûts importations
- Augmenter la couverture des besoins locaux

Quels produits alimentaires est-ce que je trouve sur l'île et d'où viennent-ils ?

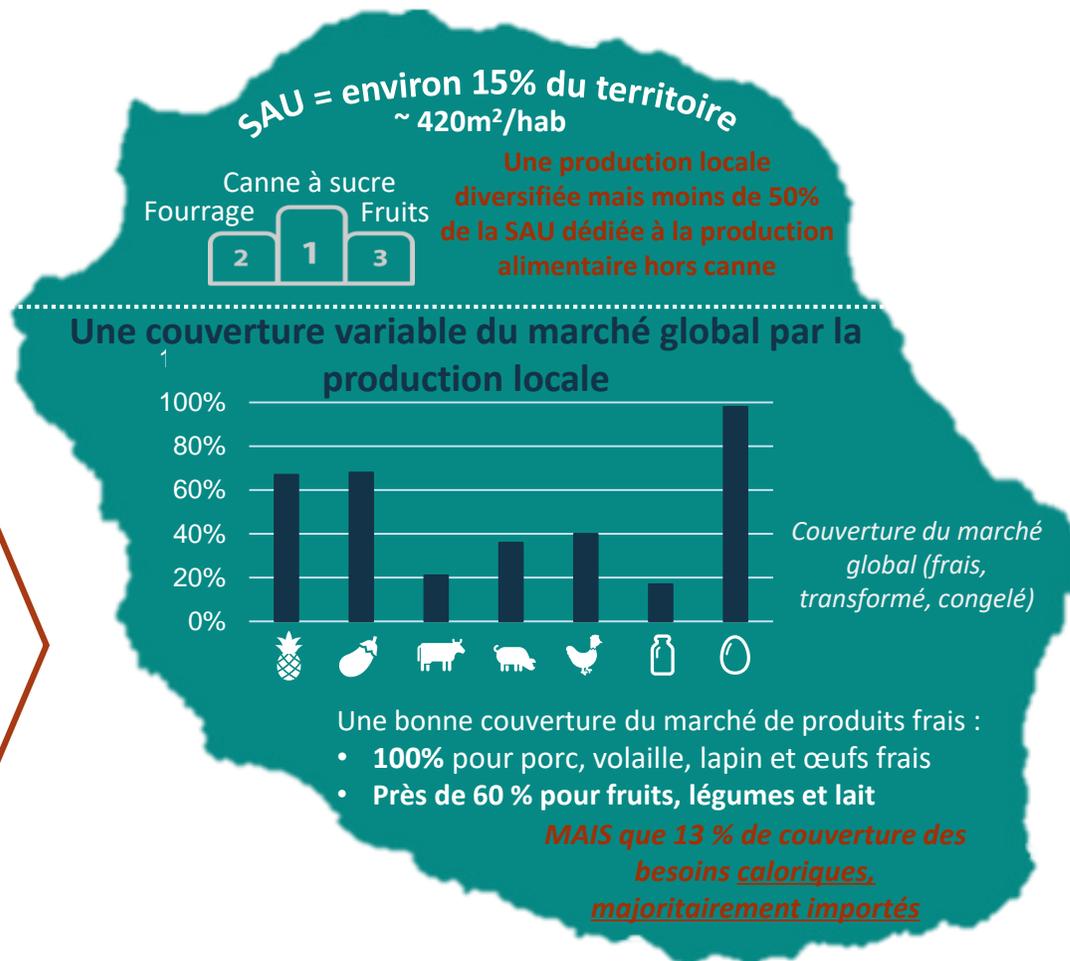
Une forte dépendance aux importations

77% des produits alimentaires
(en volume)

10 produits bruts les plus importés

- Céréales (hors riz)
- Riz
- Poulet
- Produits de la mer
- Agrumes
- Oignons
- Pommes
- Bovins
- Carottes

= 383 M € en 2023



Le poids de la transformation alimentaire

= 1^{er} secteur manufacturier, en croissance

Secteur qui souffre de compétitivité dû à :
Insularité + Eloignement + Structure du tissu économique local



Mais un secteur à enjeu pour :

- Diminuer les dépendances extérieures
 - Diminuer les coûts importations
- Augmenter la couverture des besoins locaux

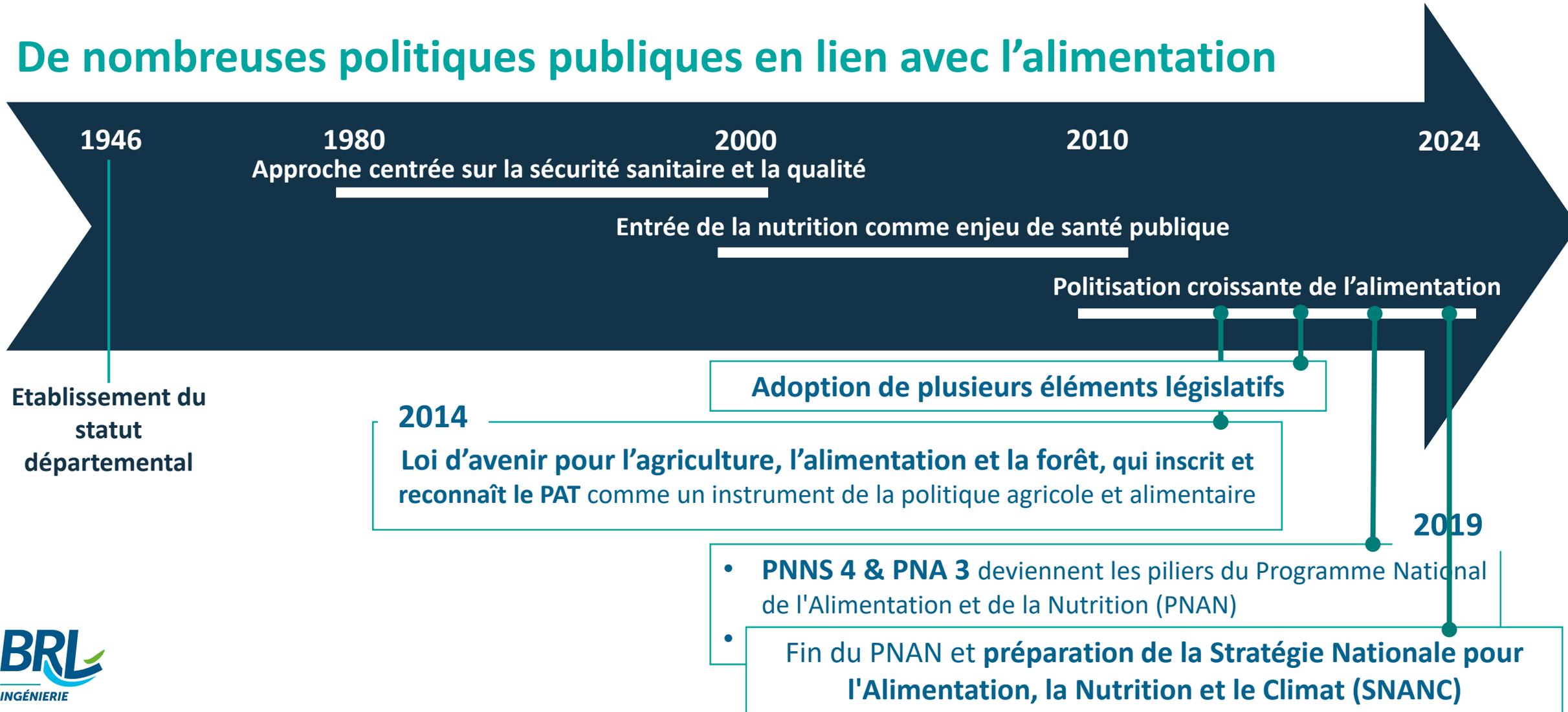
Synthèse

a. Quels produits alimentaires est-ce que je trouve sur l'île et d'où viennent-ils ?

- **SAU réduite et concentrée sur la canne** : Deuxième plus faible SAU par habitant (au niveau national)
⇒ Capacité de production alimentaire limitée par les surfaces
- **Agriculture diversifiée grâce aux multiples microclimats**
⇒ possibilité de produire fruits, légumes, viandes, œufs, produits laitiers
- **Bon taux de couverture du marché frais** (ex. œufs, fruits et légumes, porc, volaille), mais **taux global plus faible** quand on inclut le surgelé et le transformé
- **Couverture calorique faible au global** (environ 13 % des besoins) : la production locale n'apporte qu'une part limitée des apports énergétiques totaux, le reste provenant d'importations (notamment les céréales et tubercules)
- **Dépendance élevée pour certains aliments** (riz, céréales, produits transformés), vulnérabilité face aux fluctuations mondiales

b. Comment mes habitudes alimentaires ont-elles évoluées au cours des 70 dernières années ?

De nombreuses politiques publiques en lien avec l'alimentation



b. Comment mes habitudes alimentaires ont-elles évoluées au cours des 70 dernières années ?

De nombreuses politiques publiques en lien avec l'alimentation



Etablissement du statut départemental

- ⇒ Une montée en puissance de l'alimentation comme enjeu stratégique
- Passage d'une approche sanitaire et qualité des aliments à une vision **globale** intégrant **santé publique, nutrition et environnement**
 - Une **structuration** qui justifie aujourd'hui l'émergence des **PAT** comme outils d'action territoriale

National

- 1985 → Création du Conseil National de l'Alimentation (CNA)
- 2000 → 1^{er} États Généraux de l'Alimentation (EGA)
- 2001 → Lancement du National Nutrition Santé de National Nutrition Santé
- 2008 → Transformation des Directions de l'Agriculture et de la Forêt (DAF) en Directions de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF)
- 2010 → Lancement du 1^{er} Programme National pour l'Alimentation (PNA 1)
- 2013 → Lancement du 1^{er} Programme Régional Alimentation Activités Santé (PRAANS 2013-2016)
- 2014 → Loi d'avenir pour l'alimentation et la forêt (LAAF)
- 2016 → Mise en œuvre du 2^{ème} Programme National pour l'Alimentation (PNA 2)
- 2018 → Loi Egalim 1
- 2017 → Lancement du programme Ambition Bio 2017
- 2019 → Fusion du PNNS 4 et du PNA 3 dans le Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition (PNAN)
- 2021 → Loi Climat et Résilience
- 2023 → Publication de la Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat (SNANC)
- 2024 → Pacte Local des Solidarités (PLS)

2000

Entrée de la nutrition comme enjeu de santé publique

2015

Politisation croissante de l'alimentation

2020

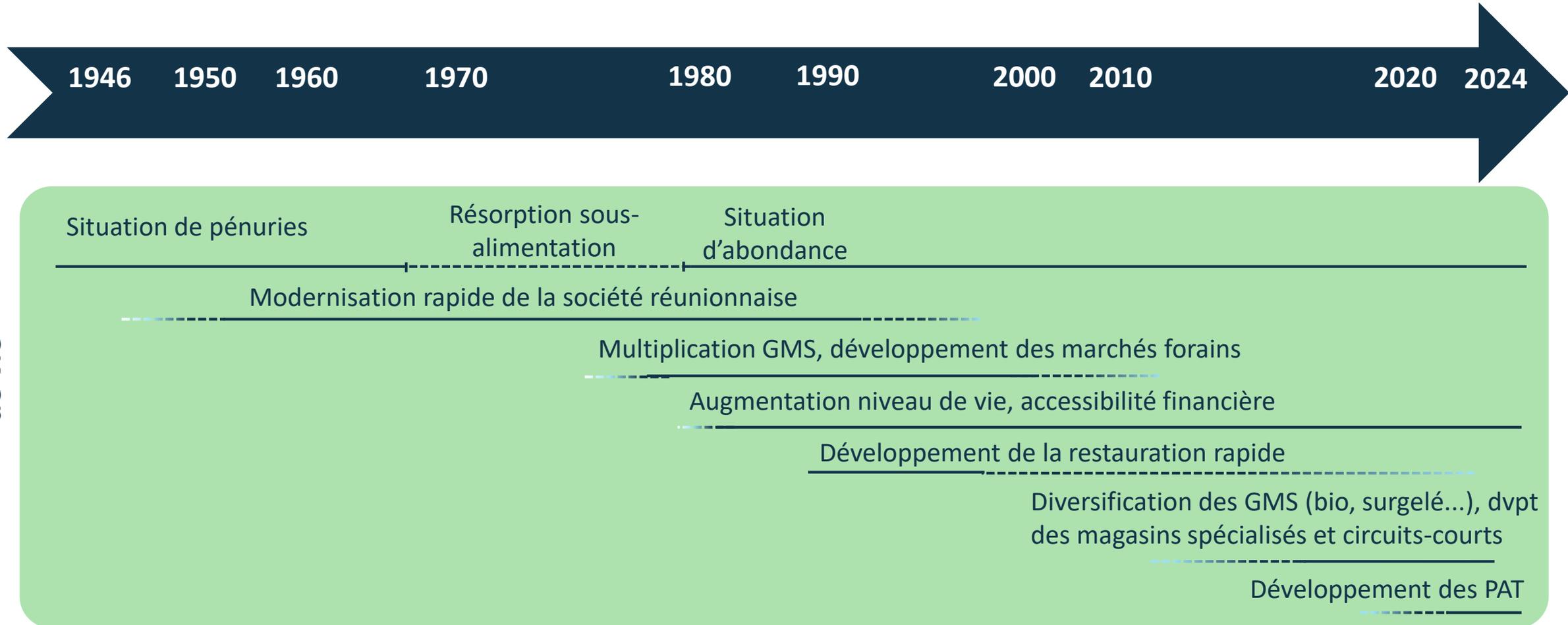
2025

Régional

- 2011 → Création du Comité Régional de l'ALIMENTATION (CRALIM)
- 2018 → Lancement de la stratégie AgriPei
- 2019 → 1^{er} PAT à Mafate
- 2020 → Lancement de Nutrition et de lutte contre le Diabète (PRND)
- 2021 → 5 PAT communaux (La Possession, Bras Panon, Entre Deux, Cilaos, Trois Bassins)
- 2023 → Signature de l'InterPAT Souveraineté Alimentaire (PRSA) :
- 2023 → 3 PAT communaux (Plaine des Palmistes, Saint-Joseph et Saint-Paul)
- 2023 → 1 PAT Départemental
- 2024 → 1^{ères} Assises Départementales de l'Alimentation et de la Précarité

b. Comment mes habitudes alimentaires ont-elles évoluées au cours des 70 dernières années ?

Mutation du contexte socio-économique



b. Comment mes habitudes alimentaires ont-elles évoluées au cours des 70 dernières années ?

Une évolution des habitudes alimentaires et de leurs conséquences nutritionnelles

Evolution des habitudes
alimentaires

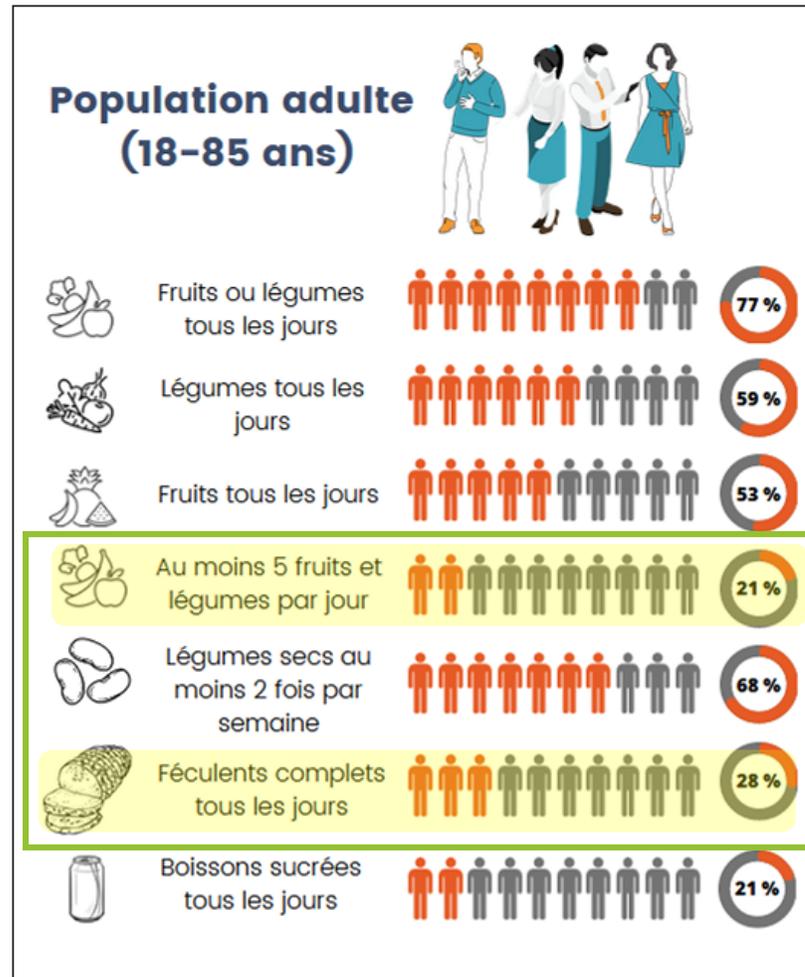




2. Quels sont mes choix alimentaires ? Comment sont-ils influencés ?

- a. Quels sont mes choix alimentaires selon mon âge et mon sexe ?
- b. Comment mes moyens financiers influencent-ils mes choix alimentaires ?
- c. Comment les lieux d'approvisionnement et leur accessibilité influencent-ils mes choix alimentaires ?
- d. Comment ma culture et mes sensibilités à la santé et l'environnement influencent-ils mes choix alimentaires ?

a. Quels sont mes choix alimentaires selon mon âge et mon sexe?



Recommandations sur l'alimentation pour les adultes (2019)

Source : Baromètre de Santé publique France DROM 2021 – Exploitation ORS La Réunion ; Enquête EnCLASS DROM 2021 – Exploitation ORS La Réunion

Quiz

1 adolescent sur 4 consomme des boissons sucrées tous les jours ?



VRAI



FAUX

-> 1 adolescent sur 3 (ORS, 2024)

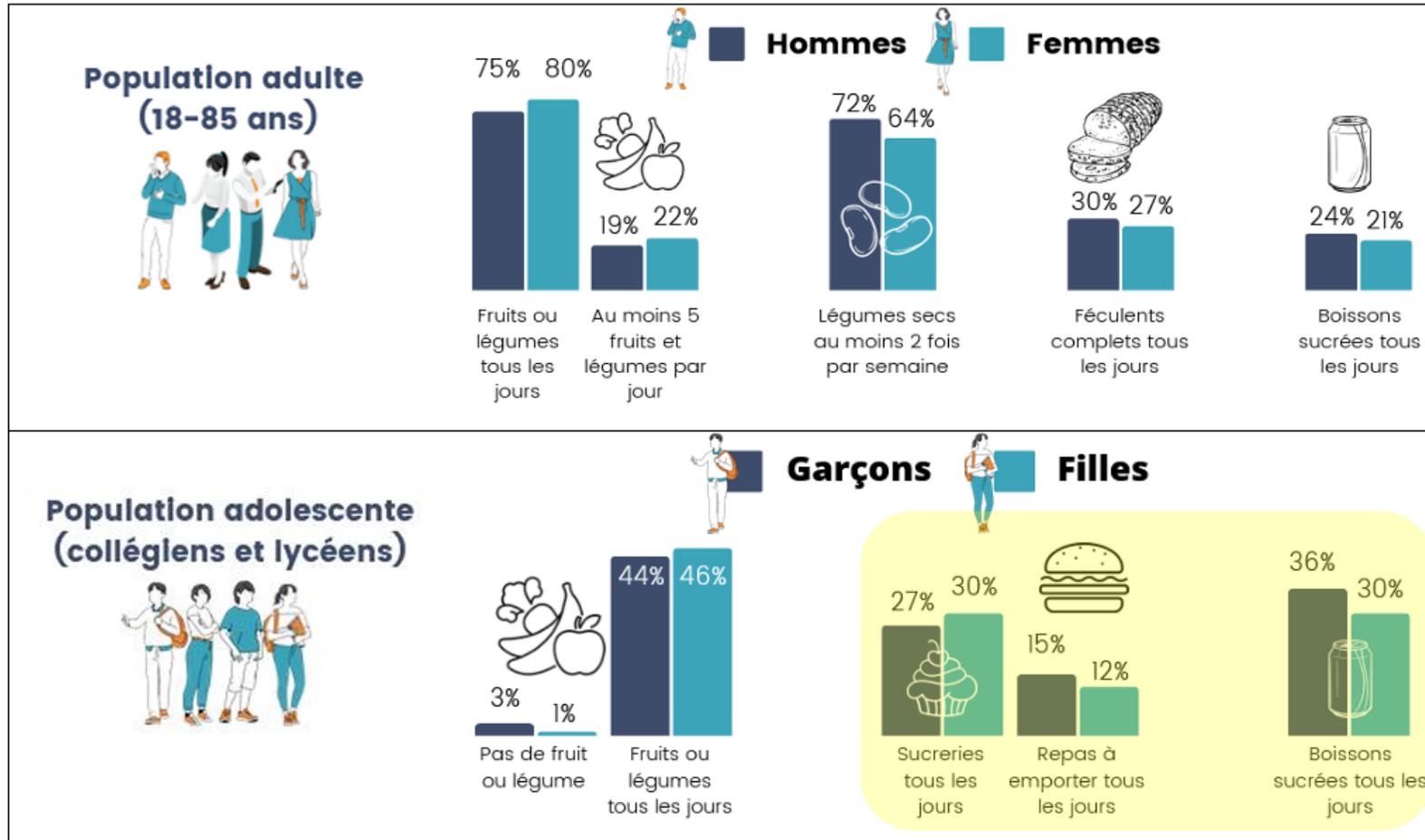
a. Quels sont mes choix alimentaires selon mon âge et mon sexe?

Population adolescente
(collégiens et lycéens)



Source: EnCLASS 2023 – Exploitation ORS 2024

a. Quels sont mes choix alimentaires selon mon âge et mon sexe?



- Légère différence d'habitudes alimentaires entre hommes et femmes
- Les jeunes cumulent plus de comportements à risques

Source : Baromètre de Santé publique France DROM 2021 – Exploitation ORS La Réunion ; Enquête EnCLASS DROM 2021 – Exploitation ORS La Réunion

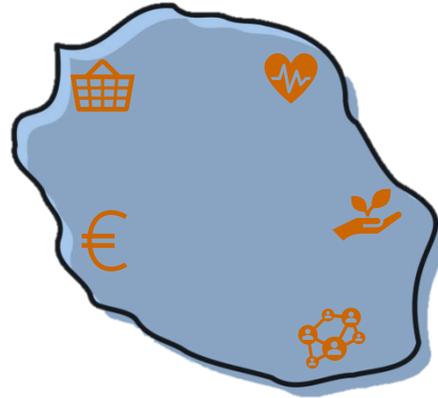
Mes choix alimentaires sont influencés par...



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



...Mes conditions de santé



...Mes préoccupations environnementales et éthiques

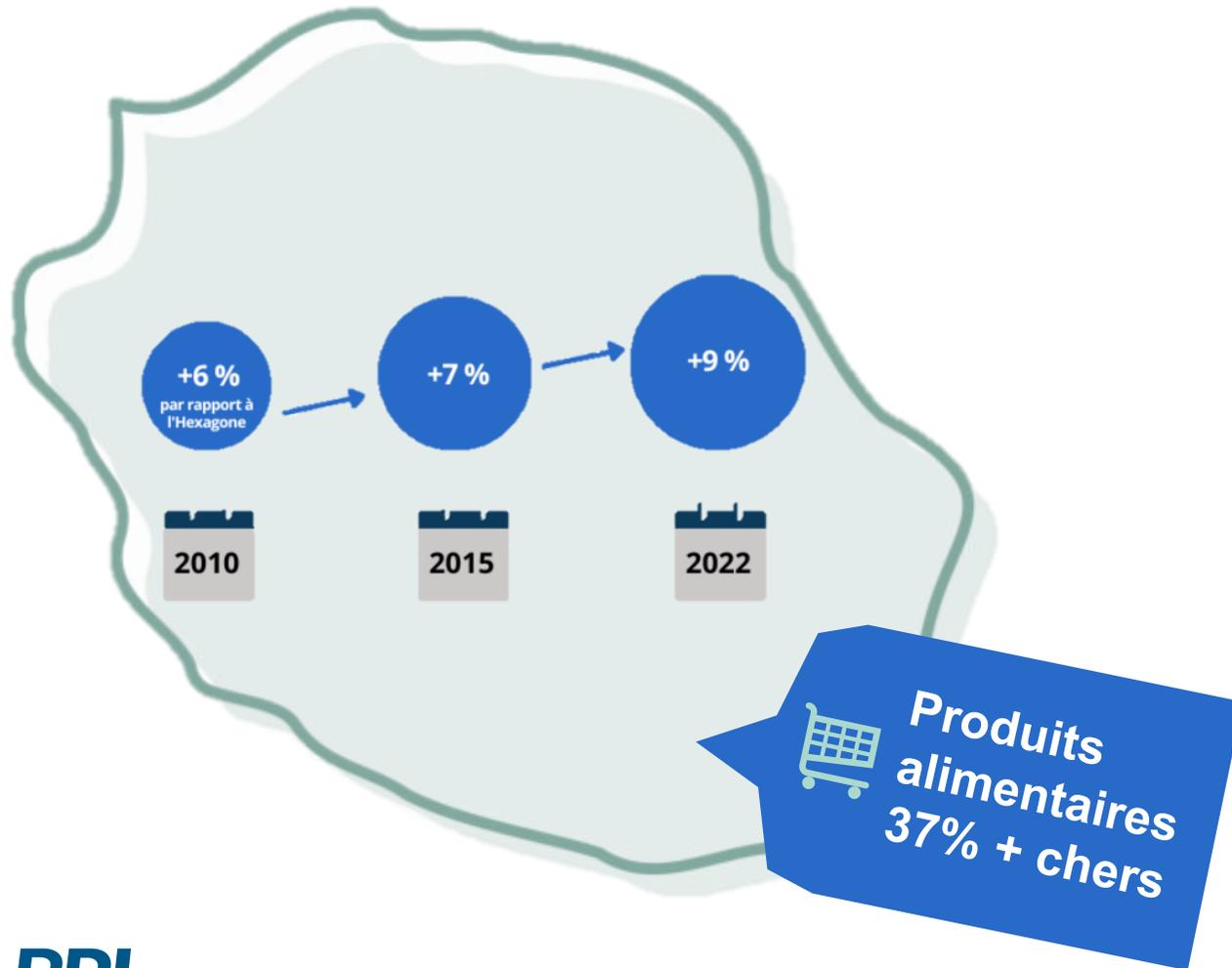


...Mes moyens financiers et le coût des produits



...Mon identité et ma culture

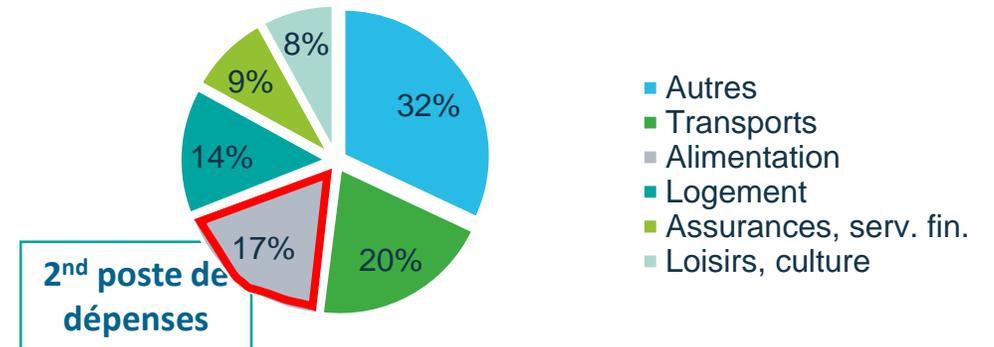
b. Comment mes moyens financiers influencent-ils mes choix alimentaires ?



Source : INSEE, 2021

Quel impact sur les courses des réunionnais ?

Budget des familles (2017)



57 % privilégient le prix au détriment de la qualité (+6 points par rapport à l'Hexagone)

Source : INSEE, 2017

* Autres = Autres biens et services, équipement du logement, hébergement et restauration, habillement, communication, alcool et tabac, santé et enseignement

Quiz

En 2021 le taux de pauvreté était de 25 %



VRAI



FAUX

-> Le taux de pauvreté était de 36 % (INSEE, 2021)

b. Comment mes moyens financiers influencent-ils mes choix alimentaires ?

Public vulnérable et précarité alimentaire

Une pauvreté inégale :

- **Des inégalités spatiales** : l'Est et le Sud de l'île plus touchés
- **Des inégalités en fonction de l'âge** : les jeunes sont plus touchés

Une précarité exacerbée par plusieurs facteurs :

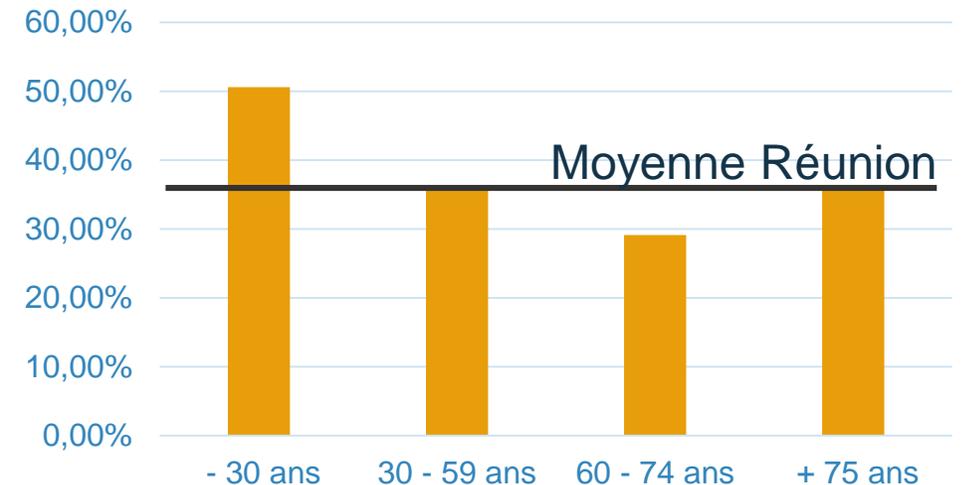
- **Inégalités socio-spatiales** : Les zones **isolées géographiquement**, sont celles où l'accès à des produits frais est le plus difficile.
- **Les conditions de logement précaires** : Des ménages vivent dans des logements insalubres ou mal équipés, ce qui rend difficile la conservation et la préparation des aliments.

- 21 % des ménages précaires n'ont pas accès à l'eau courante
 - 12 % n'ont pas de réfrigérateur ou de cuisinière
- (Echantillon Croix Rouge, 2022)



Les 5 intercommunalités de La Réunion font partie des 10 % d'EPCI de France où la pauvreté est la plus forte

Source : INSEE, 2021



Source : SPQR Conseil, 2024

b. Comment mes moyens financiers influencent-ils mes choix alimentaires ?

Lutte contre la précarité alimentaire : l'aide alimentaire un soutien précieux pas toujours adapté aux besoins



Soutien essentiel pour 1 Réunionnais sur 10

Une aide alimentaire essentielle pour les bénéficiaires (62 %)

35 % des bénéficiaires sont satisfaits parfaitement à leurs attentes

Réseau large et solide : BAM et Croix Rouge
Total = 39 opérateurs

Complémentarité avec d'autres dispositifs/programmes sociaux (emplois aidés, accompagnement social, CCAS, Pacte des Solidarités)



Besoins élevés : 30% des bénéficiaires souhaitent des distributions plus fréquentes, 24% plus de quantités

Manque de produits adaptés aux habitudes

Horaires contraignants, manque de confidentialité, sentiment de gêne ou de honte

Augmentation des demandes face à la hausse de la demande (augmentation de 20% depuis 2 ans)

Impact des crises (COVID-19, inflation, guerre en Ukraine) fragilisant les approvisionnements et augmentant la demande

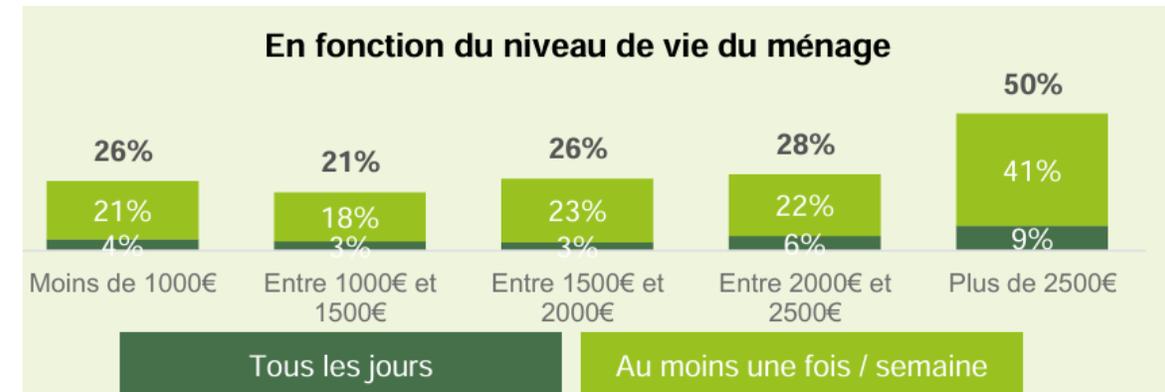
Aide alimentaire précieuse mais perfectible

Nécessite une meilleure diversification des produits et un accès facilité pour mieux répondre aux besoins des bénéficiaires

b. Comment mes moyens financiers influencent-ils mes choix alimentaires ?

Les produits issus de l'agriculture biologique sont souvent hors de portée

- 23% des habitants déclarent acheter des produits bio au moins une fois par semaine, (30% dans l'Hexagone)
- En comparaison avec la métropole : une **consommation régulière moins répandue**
- **Perçus comme réservés aux plus aisés** : les catégories les plus aisées en consomment plus



Source : Baromètre des produits biologiques à La Réunion, 2024



Le prix reste le principal obstacle à la consommation

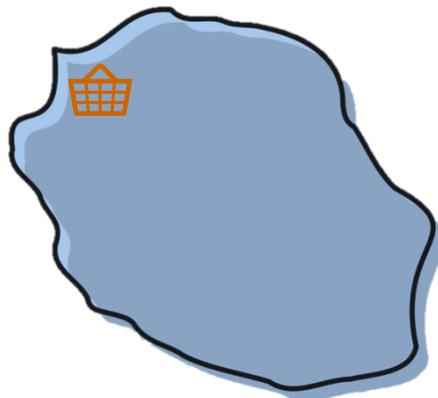
c. Comment les lieux d'approvisionnement et leur accessibilité influencent-ils mes choix alimentaires ?

🛒 Où fait-on ses courses à La Réunion ?

Répartition des achats alimentaires selon le type de point de vente



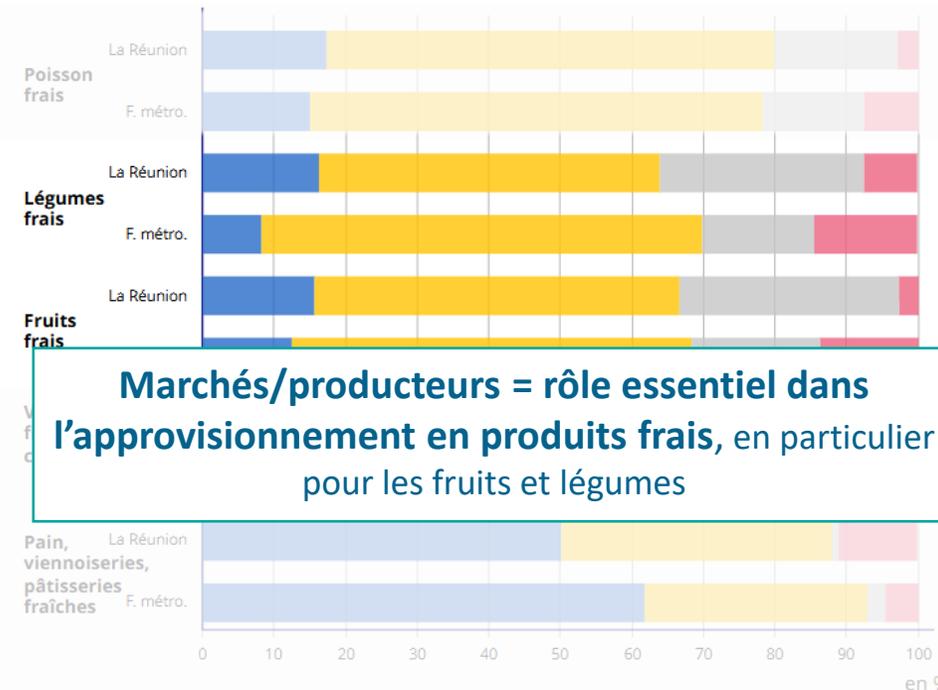
Source : ADEME, 2022



En parallèle des circuits traditionnels : **plus de 25%** des agriculteurs commercialisent leur production directement sur leurs exploitations

Répartition de certains groupes de produits alimentaires par lieu d'achat en 2017

- magasin spécialisé*
- grande surface alim.
- marché ou producteur
- autres



Marchés/producteurs = rôle essentiel dans l'approvisionnement en produits frais, en particulier pour les fruits et légumes

* le magasin spécialisé correspond à la poissonnerie pour le poisson frais, le primeur pour les fruits et légumes frais, la boucherie-charcuterie pour la viande fraîche et charcuterie, la boulangerie-pâtisserie pour le pain, viennoiseries et pâtisseries fraîches.

Source : INSEE, 2020

c. Comment les lieux d'approvisionnement et leur accessibilité influencent-ils mes choix alimentaires ?

Des spécificités dans le choix des lieux d'approvisionnement pour les personnes en situation de précarité

Répartition des approvisionnements alimentaires selon le type de point de vente
69% commerce



c. Comment les lieux d'approvisionnement et leur accessibilité influencent-ils mes choix alimentaires ?

D'autres alternatives de lieux d'approvisionnement

Épiceries sociales et solidaires

- Produits à **prix réduits (10 à 30% moins chers)**, préservant la dignité des bénéficiaires
- **15 épiceries** recensées

Jardins partagés ou collectifs

- **Production locale à faible coût**
- **Cohésion sociale**
- **Cadre paysager agréable**

Solidarité familiale

- 20% des ménages en difficulté sollicitent leur famille pour l'alimentation
- **Baisse du soutien familial** = sentiment de honte

Autoproduction

- 18% des ménages **Autoproduction en recul**
- Facteurs du recul : **urbanisation, évolutions des modes de vie**

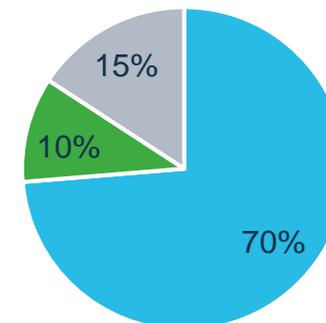
Restauration collective

- Repas offerts dans structures collectives
- **Plus de 27 millions de repas servis annuellement**

Restauration hors domicile

- **Hausse des repas pris à l'extérieur depuis 2011 (+30% dépensés/mois)**
- Reflet d'un mode de vie plus mobile et d'une adaptation aux nouvelles offres alimentaires

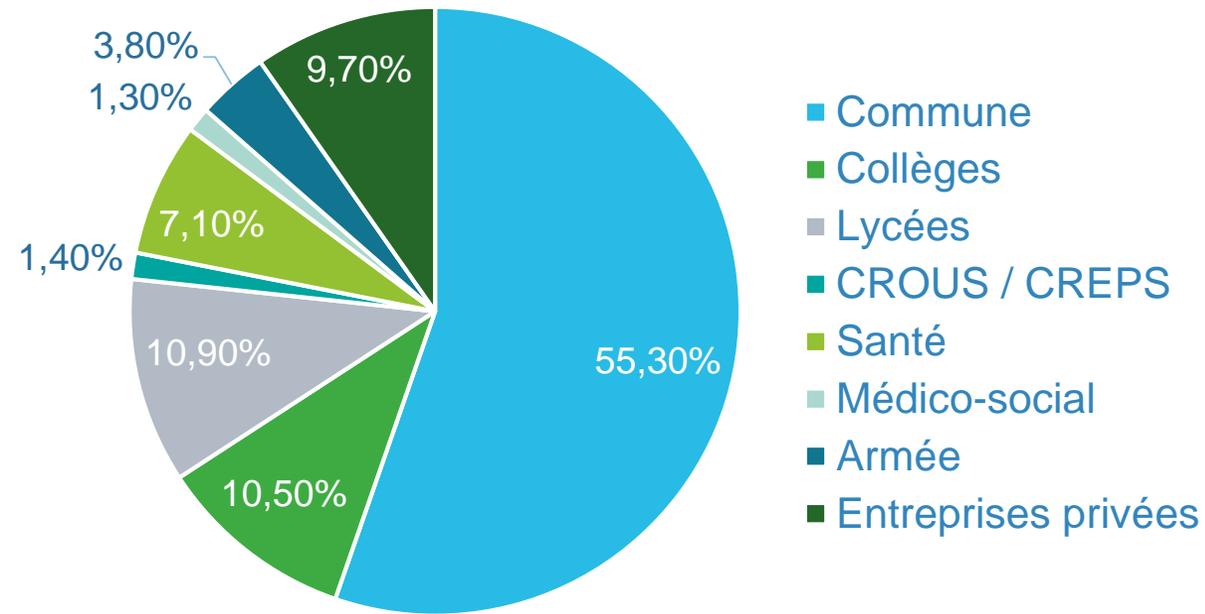
Produits principalement autoconsommés



- Fruits et légumes
- Œufs, lait, fromage
- Viande

c. Comment les lieux d'approvisionnement et leur accessibilité influencent-ils mes choix alimentaires ?

La restauration collective : un maillon essentiel de l'approvisionnement alimentaire local, qui contribue à une alimentation saine et durable



Répartition des repas produits en 2019 par catégorie de fournisseur
(DAAF, 2019)

Utilisation de produits locaux

52% de produits locaux utilisés en restauration collective *communale*

Mais des disparités selon les filières :

- Filières bien représentées : légumes, produits laitiers, œufs
⇒ Grâce à une **production locale structurée notamment**
- Filières sous-représentées : fruits, viandes et poissons, fromage
⇒ **Limités par des aléas saisonniers, la concurrence des produits importés...**

d. Comment ma culture et mes sensibilités à la santé et l'environnement influencent-ils mes choix alimentaires ?

La culture influence les perceptions et choix alimentaires

Identité réunionnaise

- **Patrimoine métissé**
- Revalorisation progressive de la mémoire collective et de l'héritage de l'esclavage à travers l'alimentation
- Mais des aliments lointan toujours perçus négativement

Perception du corps

- Autrefois : **L'embonpoint était valorisé**, symbole de respect
- Aujourd'hui : La **minceur s'impose**, surtout chez les jeunes et les classes aisées
- Persistance des rondeurs comme **marqueur de féminité, maternité et santé**

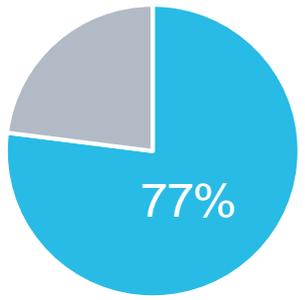


Spiritualité et traditions

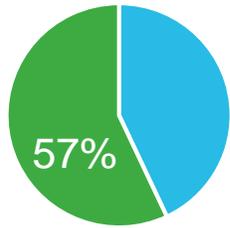
- **Plus d'un Réunionnais sur deux suit des restrictions alimentaires** (permanentes ou temporaires) liées aux pratiques religieuses ou culturelles
- Restauration collective (écoles, entreprises) a transformé les habitudes, favorisant la **convivialité et redéfinissant la commensalité**

d. Comment ma culture et mes sensibilités à la santé et l'environnement influencent-ils mes choix alimentaires ?

Les préoccupations liées à la santé et l'environnement : des critères de choix



Préoccupés par l'impact de leur alimentation sur leur santé



Y accordent une attention réelle

- **11% suivent des régimes alimentaires spécifiques** (sans sucre, sans lactose, sans gluten, ...)
- **39% commencent à consommer AB** pour leur santé

Gaspillage et emballage	<p>Un réunionnais sur deux fait attention à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quantité d'emballages • Dates de péremption <p>⇒ Vigilance accrue chez les plus âgés</p>
Produits locaux/de saison	<ul style="list-style-type: none"> • 60% privilégient les produits locaux • 55% les produits de saison <p>⇒ Surtout les catégories aisées ; moins fréquent chez les jeunes</p>
Ethique et environnement	<ul style="list-style-type: none"> • 63% attentifs aux conditions de production et au respect de l'environnement • 57% surveillent la rémunération des producteurs

3. Quelles conséquences a mon alimentation ?

- a. Quelles conséquences a mon alimentation sur ma santé ?
- b. Quelles conséquences a mon alimentation sur l'environnement ?



Quiz

La part de la population réunionnaise en situation de surcharge pondérale est de 47 % ?



VRAI



FAUX

Santé

Facteurs aggravants

Une activité physique insuffisante et une sédentarité inquiétante

- **60%** des Réunionnais pratiquent une activité physique régulière (vs. 80% en métropole)
- 13% passent plus de **7 heures par jour assis** (hors sommeil)
- 50% des jeunes (18-30 ans) passent plus de **3h/jour devant un écran**

Des inégalités de santé, liées à un gradient socio-économique marqué

- 20% d'obésité chez les personnes à faible revenu (<530€/UC) contre 8% pour les plus aisées (>1170€/UC)

Conséquences générales de l'alimentation

Des problèmes d'obésité et de maladies chroniques directement liés à l'alimentation

- **47%** en surcharge pondérale (surpoids ou obésité)
- **13,6%** des Réunionnais atteints de diabète (2x la moyenne nationale)

Des différences en fonction de catégories de population

- **Diabète gestationnel** : touche 2 femmes enceintes sur 10
- 14% des personnes âgées en **dénutrition** (IMC < 21)

Impact clé

Une alimentation déséquilibrée accentuée par les inégalités sociales et qui favorise le surpoids et le diabète

Quiz

La quantité moyenne de gaspillage alimentaire par habitant et par an à La Réunion est de 7,5 kg ?



VRAI



FAUX

-> 10,9 kg par habitant/an

Les conséquences de l'alimentation sur l'environnement



Des impacts de l'amont à l'aval de la filière

Production et transport



Transformation



Consommation

+ 0,5 t (25%) CO2 par rapport à métropole dont 22% lié au transport

Climat tropical : pression phytosanitaire et adventice

=> x3 pesticides

30 000 t engrais importés

60 Mm3 d'eau prélevés

RITAs, Ercane, PBI,

MAEC, Ecophyto
DEFI Responsable

Compostage,
méthanisation

Consommation eau, air,
énergie, déchets
Rejets riches en MES et
matière organique

Production énergie,
valorisation de co-produits

- 10,9 kg de gaspillage alimentaire par habitant/an
- En restauration scolaire : 30-39% des repas sont gaspillés

Tables connectées,
compostage des déchets de
restauration collective

Des services rendus par le secteur agricole

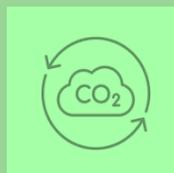


5% de bio
(2400 ha)

Biodiversité



700 apiculteurs, 140
professionnels, 23 000
ruches



Puits Carbone



Paysages



Economie
circulaire



Emploi local,
social



Sécurité alimentaire

Comment réduire la dépendance alimentaire de La Réunion ?



Accessibilité et justice sociale alimentaire

Comment garantir un accès équitable à une alimentation saine et durable pour tous ?



Circuits de distribution et modes d'approvisionnement

Comment structurer un modèle de distribution plus juste et durable ?



Habitudes alimentaires et sensibilisation

Comment favoriser des habitudes alimentaires plus saines et durables ?

Grands enjeux de l'alimentation



Coopération Océan Indien

Comment renforcer les coopérations régionales ?



Santé publique et environnement

Comment concilier alimentation, santé et respect de l'environnement ?



Culture, identité et alimentation

Comment préserver et valoriser les traditions culinaires réunionnaises ?

Grands enjeux de l'alimentation

Enjeu principal

Enjeux secondaires

Quelques pistes de solutions



Sécurité alimentaire

Comment réduire la dépendance alimentaire de La Réunion ?

Comment développer une agriculture résiliente pour répondre aux besoins alimentaires locaux ?

Comment structurer un système performant de transformation, stockage et conservation pour renforcer l'autonomie alimentaire ?



Coopération Océan Indien

Comment renforcer les coopérations régionales ?

Comment renforcer les partenariats agricoles, commerciaux et de recherche entre pays de la zone ?

Comment structurer une logistique inter-îles pour sécuriser les approvisionnements ?



Accessibilité et justice sociale alimentaire

Comment garantir un accès équitable à une alimentation saine et durable pour tous ?

Comment réduire les inégalités d'accès à l'alimentation en fonction du revenu et de la localisation ?

Comment favoriser la restauration collective comme levier pour améliorer l'accessibilité à une alimentation saine et durable pour tous ?



Habitudes alimentaires et sensibilisation

Comment favoriser des habitudes alimentaires plus saines et durables ?

Comment réduire la consommation de boissons sucrées et de produits ultra-transformés ?

Comment renforcer l'éducation alimentaire dès le plus jeune âge et favoriser des pratiques plus attractives ?



Circuits de distribution et modes d'approvisionnement

Comment structurer un modèle de distribution plus juste et durable ?

Comment allier praticité de l'approvisionnement, rémunération des agriculteurs et coûts attractifs pour le consommateur ?

Comment adapter les modes de distribution pour améliorer l'accessibilité géographique aux produits alimentaires ?



Culture, identité et alimentation

Comment préserver et valoriser les traditions culinaires réunionnaises ?

Comment valoriser la cuisine créole et la transmettre aux nouvelles générations ?

Comment réduire la stigmatisation des aliments locaux et encourager leur consommation ?



Santé publique et environnement

Comment concilier alimentation, santé et respect de l'environnement ?

Comment renforcer les programmes de prévention pour réduire la prévalence des maladies chroniques à La Réunion, comme l'obésité et le diabète ?

Comment limiter l'impact environnemental de l'alimentation à La Réunion (intrants, gaspillage, modes de production) ?

- 💡 **Diversifier les cultures locales** (notamment aliments riches en glucides, peu produits localement)
- 💡 Développer les **infrastructures de transformation** agroalimentaire et de conservation/ stockage
- 💡 Mieux **cibler les productions locales** en fonction de la demande pour améliorer la compétitivité
- 💡 Mettre en place des **mécanismes de protection** de la production locale

- 💡 **Développer des accords de coopération agricole entre les îles** (production, transformation, formation)
- 💡 Structurer un **corridor logistique régional** pour améliorer la circulation des denrées
- 💡 Favoriser les **échanges de savoir-faire** agricoles via des programmes de recherche et formation régionaux
- 💡 Identifier des **productions stratégiques** à développer dans la zone pour réduire les dépendances collectives

- 💡 Encourager la mise en place **d'épicerie solidaires et de circuits courts** à prix abordables
- 💡 Développer des **aides spécifiques pour améliorer l'accès** des populations précaires à l'alimentation saine et durable
- 💡 Intégrer davantage les produits locaux dans la restauration collective pour en faire un **levier éducatif et nutritionnel**

- 💡 Développer des **campagnes de sensibilisation ciblées** sur les risques liés aux produits ultra-transformés et **marketer une image attrayante de l'alimentation saine**
- 💡 Favoriser les **jardins partagés et l'autoproduction** pour reconnecter les habitants à leur alimentation
- 💡 Soutenir l'innovation en restauration rapide pour proposer des **alternatives saines et locales**
- 💡 Mobiliser la restauration collective pour **encourager les changements de pratiques** alimentaires

- 💡 **Renforcer les marchés locaux** et la vente directe via des dispositifs incitatifs
- 💡 Favoriser l'émergence de grandes surfaces du circuit court ou les relations directes entre producteur et distributeur
- 💡 **Sensibiliser les consommateurs aux circuits courts** et à leurs avantages
- 💡 Mettre en place des outils de **mise en relation directe** producteurs-consommateurs

- 💡 Promouvoir la cuisine créole à travers des **événements gastronomiques et éducatifs**
- 💡 Augmenter les fréquences de **repas traditionnels dans la restauration collective**
- 💡 Sensibiliser sur les **bienfaits nutritionnels** des aliments locaux pour déconstruire les stéréotypes

- 💡 Encourager la **transition vers une agriculture biologique et raisonnée**
- 💡 Favoriser les agro-systèmes permettant une **économie circulaire** et limitant les dépendances à l'importation pour la production
- 💡 Sensibiliser les consommateurs aux **enjeux du gaspillage** et promouvoir les bonnes pratiques
- 💡 Développer des **partenariats entre producteurs, distributeurs et associations** pour maximiser la redistribution des surplus



Stratégie et plan d'actions

Passer du diagnostic à la stratégie et ses actions



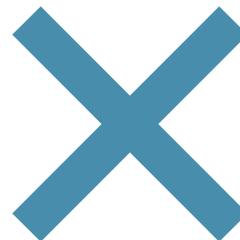
Diagnostic

- Que mangent les Réunionnais, et pourquoi
 - Comment les choix alimentaires sont influencés
 - Les conséquences sur la santé, l'environnement
- **7 grands enjeux croisés identifiés**



Ateliers de co-construction

- Appropriation des résultats du diagnostic
- Identification des **sujets prioritaires** d'intervention
- Utilisation de la méthode de l'arbre à problème pour faire émerger des **axes de travail**
- Co-construction des **objectifs stratégiques et des leviers d'action**



Stratégie et plan d'actions

- Une stratégie ancrée dans les réalités locales
- 3 axes stratégiques construits à partir des problématiques posées
- Déclinaison en **12 actions concrètes prioritaires** et à mettre en œuvre à court et moyen terme

Axes stratégiques :

**Axe 1 : Accompagner
au changement de
comportements
alimentaires, meilleurs
pour la santé, en tenant
compte de la transition
durable nécessaire au
territoire**

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

**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**

L'axe 1 : Quels objectifs?

**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

Objectif 1.2 : Renforcer les connaissances théoriques et pratiques des citoyens afin de leur permettre de faire des choix alimentaires favorables à leur santé

Objectif 1.3 : Promouvoir une alimentation saine fondée sur des produits frais/bruts et non ultra-transformés, et lutter contre le marketing alimentaire agressif

Axe 1 : Accompagner au changement de comportements alimentaires, meilleurs pour la santé, en tenant compte de la transition durable nécessaire au territoire

Objectifs	N°	Actions	Priorité	Période de réalisation
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
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
	1.2.2	Renforcer les actions de sensibilisation dans les collèges sur les liens entre alimentation et santé	1	2025-2028
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

Axe 1 : Accompagner au changement de comportements alimentaires, meilleurs pour la santé, en tenant compte de la transition durable nécessaire au territoire



ACTION : CRÉER UNE HAUTE AUTORITÉ INSTITUTIONNELLE POUR FACILITER LA MISE EN ŒUVRE OPÉRATIONNELLE ET LA COORDINATION D' ACTIONS SUR L' ALIMENTATION



Objectifs spécifiques

- **Assurer un pilotage stratégique**, concerté et opérationnel des politiques publiques en matière d'alimentation.
- **Coordonner et articuler les dispositifs existants** sur l'île pour plus de cohérence et d'impact.
- **Favoriser la transversalité** entre alimentation, santé, environnement, agriculture, solidarité et éducation.
- Garantir la mise en œuvre et le suivi d'une **feuille de route commune** pour une alimentation saine, durable et accessible.



Modalités de mise en œuvre

- **Création d'une instance à gouvernance partagée** : la HAAN (Haute Autorité sur l'Alimentation et la Nutrition)
 - Identifier les institutions/dispositifs existants
 - Mobiliser les acteurs
 - Définir les missions/périmètre de compétence/modalités de fonctionnement
 - Formaliser l'entité via décision politique
- Rédaction d'une **feuille de route stratégique**
- **Mise en œuvre et animation continue**



Pilote de l'action

Département – Direction de l'agriculture et de l'eau - cellule PAT (animation)



Partenaires

- Principaux : ARS, Préfecture, DAAF, DEETS, Communes/ CCAS, Région, IREN, Rectorat, ORS, ADEME
- + autres acteurs ponctuels

Axe 1 : Accompagner au changement de comportements alimentaires, meilleurs pour la santé, en tenant compte de la transition durable nécessaire au territoire

Objectifs	N°	Actions	Priorité	Période de réalisation
Objectif 1.1 : Poser les fondements d'une gouvernance alimentaire	1.1.1	 <p>Créer une haute autorité institutionnelle pour faciliter la mise en œuvre opérationnelle et la coordination d'actions sur l'alimentation</p>	1	2025-2026
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	<p>Renforcer l'organisation d'ateliers d'éducation populaire sur l'alimentation et la santé (cuisine, nutrition...) y compris pour les publics précaires</p> 	2	2026-2028
	1.2.2	<p>Renforcer les actions de sensibilisation dans les collèges sur les liens entre alimentation et santé</p>	1	2025-2028
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	<p>Développer une stratégie de communication publique visant à valoriser les produits sains, de qualité, locaux et non ultra-transformés (réseaux sociaux, applications, culture culinaire...)</p>	2	2026-2028

Axe 1 : Accompagner au changement de comportements alimentaires, meilleurs pour la santé, en tenant compte de la transition durable nécessaire au territoire



ACTION : RENFORCER L'ORGANISATION D'ATELIERS D'ÉDUCATION POPULAIRE SUR L'ALIMENTATION ET LA SANTÉ (CUISINE, NUTRITION...) Y COMPRIS POUR LES PUBLICS PRÉCAIRES



Objectifs spécifiques

- Multiplier les **initiatives d'éducation à l'alimentation sur tout le territoire**, en ciblant à la fois le grand public et les publics vulnérables
- Combiner contenus **théoriques et pratiques**
- Encourager les comportements alimentaires plus **sains, équilibrés, durables et accessibles**
- Rendre **visibles et légitimes** les actions d'éducation à l'alimentation, notamment auprès des publics en situation de précarité



Modalités de mise en œuvre

- **Organisation territoriale et animation**
 - Événement annuel
 - Ateliers d'éducation lors d'événements populaires existants
- **Soutien aux porteurs de projet**
 - AAP annuels pour organisation d'ateliers
 - Conventions pluriannuelles avec les structures déjà engagées (BAM, Croix Rouge, ...)
- **Contenu pédagogique modulable et communication adaptée selon le public visé**



Pilote de l'action

La Haute Autorité sur
l'Alimentation et la Nutrition
(HAAN)



Partenaires

- Institutions : DAAF, DEETS, ARS, ADEME
- Collectivités : Département, Région, Communes, CCAS
- Acteurs locaux : associations, interprofessions, BAM, Croix-Rouge
- Éducation / insertion : établissements scolaires, acteurs de l'ESS

Axe 1 : Accompagner au changement de comportements alimentaires, meilleurs pour la santé, en tenant compte de la transition durable nécessaire au territoire

Objectifs	N°	Actions	Priorité	Période de réalisation
Objectif 1.1 : Poser les fondements d'une gouvernance alimentaire	1.1.1	 <p>Créer une haute autorité institutionnelle pour faciliter la mise en œuvre opérationnelle et la coordination d'actions sur l'alimentation</p>	1	2025-2026
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
	1.2.2	Renforcer les actions de sensibilisation dans les collèges sur les liens entre alimentation et santé	1	2025-2028
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	 <p>Développer une stratégie de communication publique visant à valoriser les produits sains, de qualité, locaux et non ultra-transformés (réseaux sociaux, applications, culture culinaire...)</p>	2	2026-2028

Axe 1 : Accompagner au changement de comportements alimentaires, meilleurs pour la santé, en tenant compte de la transition durable nécessaire au territoire



ACTION : DÉVELOPPER UNE STRATÉGIE DE COMMUNICATION PUBLIQUE VISANT À VALORISER LES PRODUITS SAINS, DE QUALITÉ, LOCAUX ET NON ULTRA-TRANSFORMÉS (RÉSEAUX SOCIAUX, APPLICATIONS, CULTURE CULINAIRE...)



Objectifs spécifiques

- Valoriser les **produits sains, frais et peu transformés**
- Mettre en avant la **culture culinaire réunionnaise**
- Proposer un **discours alternatif attractif** au marketing des produits ultra transformés
- Promouvoir les repères nutritionnels
- **Adapter la communication** aux publics cibles



Modalités de mise en œuvre

- 1. Conception stratégique**
 - Plan de communication, charte graphique, slogan
 - Etude de perception et préférences médiatiques par publics
 - Mobilisation d'un réseau de partenaires communication
- 2. Déploiement multicanal**
 - Contenus originaux et variés
 - Canaux variés
- 3. Mobilisation d'ambassadeurs**
 - Partenariats avec des figures locales
 - Organisation de défis/campagnes
- 4. Intégration aux événements existants**
 - Fête des fruits et légumes, Crokali, ...



Pilote de l'action

La Haute Autorité sur
l'Alimentation et la Nutrition
(HAAN)



Partenaires

- DAAF, ARS/ORS, Département, Région, Communes (PAT), IRT
- Associations locales et interprofessions
- Médias, influenceurs, agences de communication
- Réseau d'éducation (Rectorat, collèges...)

L'axe 2 : Quels objectifs?

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

Objectif 2.2 : Accompagner et renforcer les initiatives d'aide alimentaire en faveur des publics précaires, pour faciliter l'accès aux produits alimentaires de base et aux équipements ménagers essentiels

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

Objectifs	N°	Actions	Priorité	Période de réalisation
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
	2.1.2	Soutenir les initiatives d'autoproduction alimentaire et de solidarité entre habitants (jardins partagés, composteurs collectifs, glanage organisé, etc.) 	1	2025-2028
Objectif 2.2 : Accompagner et renforcer les initiatives alimentaires spécifiques aux publics précaires, pour faciliter l'accès aux produits alimentaires de base et aux équipements ménagers essentiels	2.2.1	Structurer et accompagner le réseau de l'aide alimentaire solidaire 	1	2025-2028
	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

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



ACTION : SOUTENIR LES INITIATIVES D'AUTOPRODUCTION ALIMENTAIRE ET DE SOLIDARITÉ ENTRE HABITANTS (JARDINS PARTAGÉS, COMPOSTEURS COLLECTIFS, GLANAGE ORGANISÉ, ETC.)



Objectifs spécifiques

- Favoriser l'**autonomie alimentaire en soutenant l'autoproduction**
- Développer des **espaces collectifs alimentaires** : jardins, frigos solidaires, composteurs...
- Favoriser la **solidarité locale et la transmission de savoir-faire**, notamment entre générations
- Valoriser les **ressources alimentaires sous-utilisées** (surplus, non-récoltés...)
- Encourager des **pratiques durables**, notamment via la gestion de proximité des biodéchets



Modalités de mise en œuvre

- 1. Recensement, mobilisation, sensibilisation**
 - Inventaire départemental des initiatives existantes
 - Identification des zones à fort potentiel
 - Campagnes de mobilisation citoyenne
- 2. Appui aux projets citoyens**
 - AAP annuel d'accompagnement financier
 - Appui technique et méthodologique aux porteurs
- 3. Animation et valorisation**
 - Soutenir la création de réseaux locaux d'échange d'expériences
 - Encourager des temps de rencontre annuels
 - Produire une cartographie interactive et recueil de projets inspirants



Pilote de l'action

Département – Direction de l'Appui à la Performance et à l'Innovation (DAPI) (financement)
En lien avec la Direction de l'agriculture et de l'eau (PAT), et l'action sociale



Partenaires

- DEETS, DAAF, ADEME
- Communes / CCAS
- Acteurs de la solidarité, de l'économie sociale et solidaire
- Associations locales, collectifs citoyens, réseaux de jardins
- Interprofessions agricoles

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

Objectifs	N°	Actions	Priorité	Période de réalisation
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
	2.1.2	Soutenir les initiatives d'autoproduction alimentaire et de solidarité entre habitants (jardins partagés, composteurs collectifs, glanage organisé, etc.)	1	2025-2028
Objectif 2.2 : Accompagner et renforcer les initiatives alimentaires spécifiques aux publics précaires, pour faciliter l'accès aux produits alimentaires de base et aux équipements ménagers essentiels	2.2.1	Structurer et accompagner le réseau de l'aide alimentaire solidaire 	1	2025-2028
	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

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



ACTION : STRUCTURER ET ACCOMPAGNER LE RÉSEAU DE L'AIDE ALIMENTAIRE SOLIDAIRE



Objectifs spécifiques

1. **Cartographier** les acteurs et dispositifs d'aide alimentaire et **féderer un réseau** d'initiatives sociales et solidaires
2. **Appuyer et harmoniser** le développement du réseau des épiceries sociales et solidaires et ressourceries (équipements ménagers essentiels)
3. Mettre en place des **dispositifs de soutien financier et éducatifs** à l'accès à l'alimentation des populations précaires
4. Développer des **initiatives innovantes** permettant de réduire la dépendance aux aides publiques des acteurs de l'aide alimentaire



Modalités de mise en œuvre

- **Identification des dispositifs**, associations, lieux d'accueil, points de distribution ou d'accompagnement existants
- Caractérisation des besoins
- Création d'un **outil numérique de cartographie interactive**
- **Uniformisation des critères d'accès** (mode de calcul du reste à vivre)
- Etude de faisabilité d'une aide financière à l'accès à l'alimentation des populations précaires et lancement de projet pilote
- **Diagnostic des leviers d'autonomisation**
- Accompagnement des structures vers la diversification de leurs ressources
- Soutien au développement d'activités innovantes et génératrices de revenus



Pilote de l'action

Département – Direction de l'Action Sociale (DAS) (animation, financement)



Partenaires

- Associations d'aide alimentaire et de solidarité
- Communes / CCAS / EPCI
- DEETS, DAAF, ARS, CAF
- Structures d'insertion, épiceries sociales, réseaux d'ESS

L'axe 3 : Quels objectifs?

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'exploitation 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

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 assurant le maintien de la production locale (Charte Océan Indien)

Objectif 3.3 : Réduire la vulnérabilité et la dépendance de notre système agricole **aux intrants** (semences, aliments, énergie, ...)

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

Objectifs	N°	Actions	Priorité	Période de réalisation
<p>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</p>	3.1.1	<p>Diversifier et structurer les filières agricoles à haute valeur nutritionnelle </p>	1	2025-2028
	3.1.2	<p>Assurer la stabilité de l'offre alimentaire en prenant en compte le changement climatique et les situations de crises possibles en assurant le stockage</p>	1	2025-2028

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



ACTION : DIVERSIFIER ET STRUCTURER LES FILIÈRES AGRICOLES À HAUTE VALEUR NUTRITIONNELLE



Objectifs spécifiques

1. **Lutter contre la déprise agricole**
2. Revaloriser et redonner de l'**attractivité aux métiers agricoles** tout en garantissant les préalables à la robustesse des systèmes agricole et économique
3. Disposer de **références techniques et économiques locales** sur les productions « nourissantes » et adaptées au changement climatique (manioc, patate douce, légumineuses locales, etc.)
4. Accompagner les producteurs et structurer des **filières de transformation et de distribution pour les cultures à haute valeur nutritionnelle** tout en poursuivant la dynamique des filières en place



Modalités de mise en œuvre

- Mettre en place un **dispositif incitatif de remise en culture des terres** en friche et mise à disposition de **foncier public**
- Renforcer la **sanctuarisation des espaces agricoles**
- Poursuivre et multiplier les **actions permettant de donner envie aux jeunes** (visites d'exploitation avec collégiens, potagers scolaires, communication positive sur le métier)
- Diagnostic et sélection des **cultures cibles** puis mise en place de sites pilotes
- Rédaction de fiches techniques
- **Promouvoir la culture des légumes lontan** en renforçant les connaissances et en formant les acteurs



Pilote de l'action

Département (animation)
RITA pour le volet expérimentation



Partenaires

- Région, DAAF, SAFER, EPFR, ADEME
- CA, coopératives, interprofessions
- Centres techniques et recherches
- Acteurs gestion des biodéchets
- Organismes de formation/lycées
- Communes engagées dans les PAT

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

Objectifs	N°	Actions	Priorité	Période de réalisation
<p>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</p>	3.1.1	<p>Diversifier et structurer les filières agricoles à haute valeur nutritionnelle </p>	1	2025-2028
	3.1.2	<p>Assurer la stabilité de l'offre alimentaire en prenant en compte le changement climatique et les situations de crises possibles en assurant le stockage </p>	1	2025-2028

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



ACTION : ASSURER LA STABILITÉ DE L'OFFRE ALIMENTAIRE EN PRENANT EN COMPTE LE CHANGEMENT CLIMATIQUE ET LES SITUATIONS DE CRISES POSSIBLES EN ASSURANT LE STOCKAGE



Objectifs spécifiques

1. Renforcer la **résilience du système alimentaire** réunionnais face aux aléas climatiques, sanitaires et logistiques
2. Développer des **infrastructures de stockage et de conservation** pour lisser l'offre et stabiliser les prix -> sécurisation et régularité de l'approvisionnement
3. **Structurer et pérenniser les filières locales de transformation** pour renforcer leur rentabilité et leur impact territorial



Modalités de mise en œuvre

1. **Etat des lieux et diagnostic territorial partagé**
 - Cartographier les infrastructures existantes de stockage, transformation, logistique
 - Identifier les besoins en mutualisation et les freins à la régulation des flux
2. **Développement des infrastructures de stockage**
 - Soutenir la création ou la modernisation des infrastructures
 - Prioriser les équipements collectifs et mutualisés
3. **Logistique territoriale**
 - Développer ou renforcer les plateformes logistiques locales mutualisées (ex Logistisud)
4. **Gouvernance et mécanismes de régulation**
 - Mise en réseau des opérateurs
 - Outil souple de régulation des volumes et des prix



Pilote de l'action

Département
(financement)



Partenaires

- Région, DAAF, ADEME
- ADIR, GPMDLR (logistique)
- Interprofessions
- Communes et EPCI engagés dans un PAT
- Coopératives, ACI, réseaux d'insertion

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

Objectifs	N°	Actions	Priorité	Période de réalisation
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
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

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

Objectifs	N°	Actions	Priorité	Période de réalisation
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
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



Conclusion générale

Conclusion générale

Construire ensemble un système alimentaire plus sain, plus juste et plus résilient

? Les constats

- **L'alimentation à La Réunion touche des enjeux majeurs** : santé publique, justice sociale, développement agricole, environnement et culture
- Le diagnostic a mis en lumière des **fragilités persistantes** : dépendance aux importations, inégalités d'accès, impacts sanitaires et écologiques

→ Une transition alimentaire durable est indispensable : agir de la production à la consommation, en tenant compte des réalités sociales et locales



Agir ensemble

- Le Département a fait le choix d'une **stratégie alimentaire partagée**, construite avec les acteurs du territoire
- Le plan d'actions vise à **structurer, soutenir, innover et fédérer** autour d'objectifs communs
- Les PAT communaux et départemental constituent un **cadre opérationnel** pour **ancrer les actions et mutualiser les moyens**

→ La réussite repose sur une mobilisation collective, une volonté politique forte et un pilotage rigoureux dans la durée



Suite à donner



Quelle suite donner à ces travaux ?



Intégration au PAT Départemental

- Les 12 actions définies dans la stratégie sont **destinées à intégrer le plan d'actions existant du PAT** du Département
- Mise en cohérence avec les orientations politiques et les dispositifs existants du Département (AgriPéi 2030, Pacte local des solidarités, etc.)
- Suivi des actions dans le cadre du PAT
- Bilans annuels (avancement, freins, leviers, indicateurs)

Hélène LIVINGSTON
Cheffe de projet
helene.livingston@brl.fr

Edwenn CRET
Chargée de mission
edwenn.cret@brl.fr



Merci de votre attention



BRL Ingénierie

1105, av. Pierre Mendès-France - BP 94001
30001 NÎMES Cedex 5 FRANCE
Tél. +33 4 66 87 50 85



<https://brli.brl.fr/>

Suivez-nous sur

