



Mémoire pour l'obtention du
Certificat d'Etudes Approfondies Vétérinaires
en Santé Publique Vétérinaire

Mise en application des mesures incitatives inscrites dans la politique nationale de l'alimentation : incitation au développement d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT) à La Réunion, pour un système alimentaire réunionnais plus durable dans tous ses enjeux (santé, économie, environnement, société)

Mission réalisée du 13 mars au 23 juin à la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF) de La Réunion

Sous la responsabilité de Mme. Frédérique STEIN, responsable de l'unité « offre alimentaire »

Anne RABAULT

Inspecteur-élève de la Santé Publique Vétérinaire

Septembre 2017

Remerciements

A Frédérique STEIN et Perrine BARILLET, pour leur encadrement, leur pédagogie et leur gentillesse ;

A tous les agents de la DAAF de La Réunion, pour leur accueil chaleureux, les discussions intéressantes, leur motivation et les sorties-terrains ;

Ces trois mois et demi de stage m'ont permis :

-de découvrir le fonctionnement et les nombreuses missions de la DAAF, et notamment les différents rôles des ISPV au sein d'une telle structure.

-d'apprendre à gérer mon temps pour mener à bien une mission précise : impulsion d'une démarche d'amélioration du système alimentaire réunionnais *via* la rédaction d'un guide stratégique et l'animation de réunions auprès des acteurs locaux.

J'ai appris énormément de choses à votre contact. Ce stage a conforté mon fort intérêt pour les thématiques de santé publique, et particulièrement pour la thématique de l'alimentation des populations. Un grand merci pour tout !

Table des matières

Sommaire des figures	4
Sommaire des tableaux	5
Liste des abréviations	6
Introduction : le système alimentaire, porteur de multiples enjeux	8
I/ Les Projets Alimentaires Territoriaux, une mesure incitative de l'Etat pour œuvrer vers des systèmes alimentaires plus durables	9
1.1 Les quatre critères théoriques de reconnaissance d'un PAT	9
1.1.1 Premier critère : projet élaboré de façon collective et concertée	9
1.1.2 Deuxième critère : objectifs s'inscrivant dans les grands axes du PNA et du PRAD	10
1.1.3 Troisième critère : diagnostic du système alimentaire du territoire choisi	11
1.1.4 Quatrième critère : animation autour d'un PAT	11
1.2 La procédure de reconnaissance officielle d'un PAT.....	12
1.3 Etat des lieux des démarches « PAT » en France : enseignements pratiques retenus	14
II/ Impulsion de la démarche PAT à La Réunion.....	16
2.1 : Qu'est-ce que le « bien manger » ?.....	16
2.1.1 Que manger pour être en bonne santé physique?	17
2.1.2 Que manger pour être en bonne santé psychologique?.....	21
2.1.3 Que manger en faisant du bien-être des producteurs, des animaux d'élevage et de l'environnement une valeur forte des choix alimentaires ?	22
2.2 Comment fonctionne le système alimentaire réunionnais actuel ?	23
2.2.1 Système de production réunionnais	23
2.2.2 Système de transformation réunionnais.....	26
2.2.3 Système de distribution réunionnais	31
2.2.4 Système de consommation à La Réunion	32
2.3 Présentation du travail d'impulsion et discussions avec les acteurs du système alimentaire réunionnais.....	33
Conclusion générale	37
Bibliographie.....	38
Annexes	39

Sommaire des figures

Figure 1: procédure de reconnaissance officielle d'un PAT	13
Figure 2: logo officiel des PAT	14
Figure 3 : carte géographique de La Réunion.....	16
Figure 4: champ de canne à sucre à La Réunion	25
Figure 5: comparaison des filières industrielles et artisanales en 2010	27
Figure 6 : achards de citron.....	27
Figure 7 : le chou chou, un légume local.....	28
Figure 8 : marque collective « NOU LA FE » et mention « produits pays ».....	30
Figure 9: évolution 2007-2016 du taux de couverture du marché global par la production locale	31
Figure 10 : répartition des repas servis en 2013 en restauration collective publique.....	31
Figure 11 : un snack réunionnais.....	32
Figure 12: rougail saucisse, riz et grains.....	Erreur ! Signet non défini.
Figure 13 : les 5 établissements publics de coopération intercommunale de l'île	35

Sommaire des tableaux

Tableau 1 : les quatre critères théoriques de reconnaissance d'un PAT	12
Tableau 2 : maladies chroniques influencées par l'alimentation.....	17
Tableau 3: les douze repères nutritionnels proposés par le HCSP.....	20
Tableau 4 : stratégie de la filière "fruits et légumes" à l'horizon 2020.....	24
Tableau 5: acteurs locaux présents aux réunions d'impulsion de la démarche PAT	34

Liste des abréviations

AB	Agriculture Biologique
ADA	Association pour le Développement de l'Apiculture
ADIR	Association pour le Développement Industriel de La Réunion
AMAP	Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne
ANSES	Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail
ARIBEV-ARIV	Association Réunionnaise Interprofessionnelle pour le Bétail et les Viandes
ARIFEL	Association Réunionnaise Interprofessionnelle de Fruits et Légumes
ARIPA	Association Réunionnaise interprofessionnelle de la Pêche et de l'Aquaculture
AROP-FL	Association Réunionnaise des Organisations de Producteurs de Fruits et Légumes
ARS	Agence Régionale de Santé
AVC	Accident Vasculaire Cérébral
CE	Certification Environnementale
CERDD	Centre de Ressource du Développement Durable
CFS	Coopérative des Fermiers du Sud
CIRAD	Centre de coopération International en Recherche Agronomique pour le Développement
CPLR	Coopérative des Producteurs de Lapins Réunionnais
CPPR	Coopérative des Producteurs de Porcs de La Réunion
CRALIM	Comité Régional de l'Alimentation
EPCI	Etablissements Publics de Coopération Intercommunale
DRAAF	Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
DAAF	Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
DEXA	Dual Energy X-Ray Absorptiometry
DGS	Direction Générale de la Santé
DROM	Département et Région d'Outre-Mer
EAT	Etude de l'Alimentation Totale
GES	Gaz à effet de serre
GMS	Grandes et Moyennes Surfaces
HA	Hectare
HCCP	Haut Conseil de la Commande Publique
HCSP	Haut Conseil de la Santé Publique
IMC	Indice de Masse Corporelle
INRA	Institut National de Recherche Agronomique
LAAF	Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt
MAAF	Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
MCV	Maladie Cardio-Vasculaire
OMS	Organisation Mondiale pour la Santé
OP	Organisations de Producteurs
PAT	Projet Alimentaire Territorial
PETR	Pôle d'Equilibre Territorial et Rural
PNA	Programme National pour l'Alimentation
PNNS	Programme National Nutrition Santé
PNSE	Plan National Santé Environnement
PRAAD	Plan Réunionnais de Développement Durable de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire
PRAD	Programme Régional pour l'Agriculture Durable
PRALIM	Programme Régional pour l'Alimentation

SAU	Surface Agricole Utilisable
SICALAIT	Société d'Intérêt Collectif Agricole Lait
SMIC	Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance
UNESCO	Organisation des Nations Unies pour l'Education, la Science et la Culture

Introduction : le système alimentaire, porteur de multiples enjeux

Manger... Avons-nous conscience de l'importance de cet acte quotidien ? S'alimenter est un besoin vital, au centre de nos vies. Le consommateur de denrées alimentaires, que nous sommes tous, est amené à se poser de multiples questions : que faut-il manger pour être en bonne santé, pour se sentir bien ? Que faut-il manger pour soutenir les agriculteurs et les éleveurs et leur permettre de vivre dignement de leur travail, ô combien vital à toute la société ? Que faut-il manger lorsqu'on est sensible à la question du bien-être animal ? Comment trouver l'équilibre entre une alimentation saine, mais laissant la place au plaisir gustatif et à la convivialité ? Quels rythmes alimentaires choisir ? Comment œuvrer à la préservation de l'environnement à travers son alimentation ?

Ces questions que se pose le consommateur montrent que le système alimentaire français est porteur de multiples enjeux :

-Santé de la population française : l'alimentation contribue à la santé et au bien-être. L'alimentation est un des facteurs de risque de l'obésité, que l'Organisation Mondiale pour la Santé (OMS) qualifie actuellement d'épidémie mondiale.

-Environnement : l'alimentation représente près de 30% des émissions de gaz à effets de serre. Selon le type de système alimentaire, l'utilisation des produits phytosanitaires va varier, de même que la gestion des déchets d'élevage etc.

-Economie : le système alimentaire est structurant pour l'économie d'un territoire, il crée des emplois en production primaire, transformation, distribution. Il devrait permettre une juste rémunération des agriculteurs/éleveurs et le maintien de la valeur économique sur le territoire.

-Société : le système alimentaire présente un enjeu sociétal. Un constituant fondamental du repas à la française, c'est la pratique sociale qui l'entoure : convivialité, plaisir du goût, partage, lien aux terroirs etc. L'alimentation est donc vectrice de lien social entre individus partageant les mêmes habitudes alimentaires.

-Protection animale : ces dernières années, le consommateur est de plus en plus attaché au bien-être des animaux d'élevage, à leurs conditions de vie en élevage, lors du transport et de l'abattage.

En France, la politique de l'alimentation menée par l'Etat se compose de deux types de mesures, les mesures de contrôle et les mesures incitatives. Dans les mesures de contrôle, il s'agit de vérifier que les professionnels mettent bien en application les lois françaises. Il existe par exemple de nombreuses lois relatives à la sécurité sanitaire des aliments (dans le « Paquet Hygiène »), ou encore des lois relatives au bien-être des animaux d'élevage. Dans les mesures incitatives, il s'agit d'imaginer un idéal à atteindre concernant le système alimentaire français, puis de convaincre et motiver les acteurs du système alimentaire à œuvrer en ce sens.

L'objectif du stage s'est situé dans le volet « mesures incitatives » de la politique de l'alimentation : il s'agissait d'initier la mise en place d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT) à La Réunion, dont le but est d'œuvrer à un système alimentaire réunionnais plus durable dans tous ses enjeux. Dans une première partie, nous nous sommes demandés : qu'est-ce concrètement qu'un PAT ? Quelle est la volonté du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA) à travers l'incitation à mettre en place des PAT ? Une fois les enjeux de cette mesure incitative explicités, nous avons impulsé la démarche PAT à La Réunion.

I/ Les Projets Alimentaires Territoriaux, une mesure incitative de l'Etat pour œuvrer vers des systèmes alimentaires plus durables

Selon Louis Malassis, ingénieur agronome français, le système alimentaire est « la manière dont les hommes s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture ». Autrement dit, le système alimentaire se décline en deux parties : produire des denrées alimentaires (c'est l'agriculture et la transformation agro-alimentaire) et les consommer (c'est l'alimentation). Le ministère chargé de réfléchir aux systèmes alimentaires s'appelle donc le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA). Dans le cadre des mesures incitatives, le MAA travaille sur les notions du « bien produire » et du « bien manger ».

Nous avons vu en introduction que les systèmes alimentaires sont porteurs de multiples enjeux (santé, environnement, économie, société etc.).

Depuis une vingtaine d'années, en France, de nombreux acteurs ont mis en place des actions allant dans le sens d'une alimentation plus durable. Au niveau de l'Etat, deux grandes politiques s'occupent d'amélioration du système alimentaire :

- le Programme National pour l'Alimentation (PNA) pour l'amélioration du « bien manger ».
- les Programmes Régionaux d'Agriculture Durable (PRAD), prévus pour chaque région française, pour l'amélioration du « bien produire ».

L'Etat joue le rôle d'acteur facilitateur dans ces programmes : il ne dirige pas les actions mais apporte un soutien financier et technique aux porteurs de projet.

L'évaluation de ces politiques publiques a montré que les actions menées sont trop foisonnantes, entraînant une perte de lisibilité et par conséquent une perte d'efficacité.

La Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt (LAAF) du 13 octobre 2014 cherche une solution à ce constat : elle incite au développement de démarches plus collectives pour améliorer l'alimentation, notamment *via* des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). Un PAT vise à « rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation » (LOI n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt 2014).

Cette définition est très large. En première approche, on comprend qu'un PAT doit reposer sur la force du collectif : rapprocher tous les acteurs de l'alimentation pour favoriser une synergie des actions menées.

Depuis la publication de la LAAF en 2014, de nombreux acteurs ont travaillé à préciser la notion de PAT et à la définir de façon plus concrète. Les études sur le sujet sont foisonnantes : la synthèse de ces études permet de définir quatre critères fondamentaux pour qualifier un projet de PAT.

1.1 Les quatre critères théoriques de reconnaissance d'un PAT

1.1.1 Premier critère : projet élaboré de façon collective et concertée

Le but d'un PAT est de favoriser la collaboration et la coordination des différents acteurs du système alimentaire. On peut classer les acteurs en quatre grandes catégories :

- **Le (ou les) porteurs de projet** : un PAT doit avoir un porteur de projet, qui manage les acteurs impliqués. De la même façon que pour le PNA, l'Etat intervient comme un « facilitateur » des initiatives. Il ne peut donc pas être porteur du projet. En considérant la volonté de transversalité de la démarche, le rôle de la collectivité locale semble central et le MAA indique qu'une collectivité locale devrait être à minima partenaire. D'autres organismes, comme le Centre de Ressource du Développement Durable (CERDD), vont plus loin : ils considèrent que ce sont les collectivités territoriales qui doivent être les animatrices d'un PAT car elles disposent de la vision la plus transversale du système alimentaire (CERDD, 2015). Le CERDD définit le porteur de projet comme un « chef d'orchestre ». Ce chef d'orchestre a « *un rôle d'animation incontournable pour s'assurer que tous agissent avec une orientation et un discours commun. C'est essentiel dans un contexte où nous perdons tous nos repères dans les choix alimentaires, tant les doctrines et les conseils sont multiples et souvent contradictoires* » (CERDD, 2015).
- **Les acteurs de la production alimentaire, de la fourche à la vente au consommateur** : ce sont les **producteurs** (et notamment les coopératives et les groupements de producteurs), les **transformateurs** (entreprises agroalimentaires, transformateurs fermiers et artisanaux), les **interprofessions** et les **distributeurs** (restauration collective : restauration scolaire, restauration hospitalière, restauration pénitentiaire, restauration d'entreprise etc. ; restauration commerciale : restaurants, snacks etc. ; surfaces d'achats : grandes et moyennes surfaces, magasins de vente spécialisés etc.)
- **Les consommateurs** : ce sont les piliers du système alimentaire. Toute denrée alimentaire a pour destinataire final un consommateur. Le consommateur doit donc être un acteur majeur des PAT. Il doit être impliqué dans le stade de la réflexion pré-projet, de la mise en place opérationnelle et de l'évaluation et du suivi du projet.
- **Les acteurs facilitateurs (soutien technique et/ou financier)** : services de l'Etat, établissements publics comme les Agences Régionales de Santé (ARS) ou encore les Agences de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME), chambres consulaires (chambre d'agriculture, chambre des métiers et de l'artisanat, chambre de commerce et d'industrie)

Des représentants de chacune de ces catégories doivent être impliqués dans un PAT.

1.1.2 Deuxième critère : objectifs s'inscrivant dans les grands axes du PNA et du PRAD

Comme évoqué précédemment, il existe déjà des politiques publiques visant à améliorer les systèmes alimentaires, notamment le PNA et le PRAD.

Le PNA présente quatre objectifs majeurs :

-La justice sociale : il s'agit de favoriser l'accès à une offre alimentaire de qualité pour les populations les plus démunies (cet objectif part du constat que 3,5 millions de français ont recours à l'aide alimentaire en France).

-L'éducation alimentaire de la jeunesse : il s'agit d'éduquer les enfants aux bonnes habitudes alimentaires, car les bons réflexes s'acquièrent dès le plus jeune âge.

-La lutte contre le gaspillage alimentaire : lutter contre le gaspillage alimentaire et valoriser les invendus est primordial dans une société où le gaspillage alimentaire représente 20kg de déchets par an et par personne.

-L'ancrage territorial : « ancrer territorialement l'alimentation », c'est relocaliser les systèmes alimentaires sur des territoires plus petits, plus opérationnels, à échelle humaine. L'ancrage territorial favorise la création de lien social autour de l'alimentation, permet aux producteurs et aux éleveurs d'avoir accès à une juste rémunération, de maintenir les savoir-faire traditionnels locaux, de préserver l'environnement par la diversification des cultures.

Un PAT doit reprendre tout ou une partie des objectifs du PNA, sachant que l'axe « ancrage territorial de l'alimentation » est obligatoire.

Le PRAD présente trois objectifs : renforcement de la production locale régionale, consolidation économique des filières et maintien de la valeur économique sur chaque territoire, développement de l'agriculture durable.

Un PAT doit reprendre au moins un axe du PRAD.

1.1.3 Troisième critère : diagnostic du système alimentaire du territoire choisi

Un PAT doit reposer sur un diagnostic partagé et cohérent du système alimentaire en place sur le territoire choisi (à savoir : données sociales, économiques, climatiques, données sur les ressources naturelles, données agricoles etc.). D'après le CERDD, aucun intervenant seul n'est en mesure d'énoncer le constat du système. Pour démarrer un PAT, le porteur de projet se doit d'animer le partage d'une vision collective de l'alimentation durable et du diagnostic alimentaire (CERDD, 2015).

1.1.4 Quatrième critère : animation autour d'un PAT

Un PAT doit être opérationnel : l'idée est vraiment d'ancrer un PAT au niveau d'un territoire à taille humaine, de mettre en place des actions opérationnelles ET de communiquer autour de ces actions, de les rendre visibles, d'impliquer les citoyens. Autrement dit, un PAT regroupe deux types d'actions : des actions concrètes et des actions de communication/d'animation.

Pour conclure cette sous-partie, le tableau 1 récapitule les quatre critères de reconnaissance d'un PAT.

Tableau 1 : les quatre critères théoriques de reconnaissance d'un PAT

Critère 1	Démarche collective et concertée -Un porteur de projet (ne peut pas être l'Etat) -Des professionnels du système alimentaire (production primaire, transformation, distribution) -Des soutiens techniques et financiers -Les consommateurs, à placer au cœur du PAT !
Critère 2	Des objectifs de type PNA et PRAD -Axe « ancrage territorial » du PNA obligatoire (ex : développement de circuits courts, approvisionnement local en restauration collective etc.) -Au moins un axe du PRAD obligatoire
Critère 3	-Choix d'un territoire de projet cohérent et justifié -Diagnostic du système alimentaire de ce territoire
Critère 4	Animation autour du PAT Le projet doit être opérationnel et visible. Les citoyens doivent être informés et impliqués dans le projet. La communication autour du projet est fondamentale.

A l'issue de cette partie, nous avons appréhendé de façon théorique la notion de PAT. L'objectif du MAA est de motiver les acteurs du système alimentaire à développer de tels projets sur leurs territoires. Suite à la définition des fondements théoriques des PAT, le MAA a mis en place une procédure de reconnaissance officielle des PAT. La reconnaissance officielle permet aux porteurs de projet d'utiliser un label attestant de la qualité de leur démarche.

1.2 La procédure de reconnaissance officielle d'un PAT

Le lancement du dispositif national de reconnaissance des PAT a débuté en avril 2017.

Pour faire reconnaître un PAT, les porteurs de projet doivent déposer un dossier de candidature à la Direction Régionale de l’Alimentation, de l’Agriculture et de la Forêt (DRAAF –DAAF en outre-mer) de la région où se situe le siège social du porteur de projet. Le dossier comporte : une fiche candidature à compléter (cf. annexe 1), une présentation du projet de 10 pages maximum et un contrat formalisant l’engagement des partenaires.

La DRAAF est chargée d’instruire le dossier de demande de reconnaissance. Elle dispose d’une grille d’évaluation fondée sur les quatre critères principaux présentés précédemment. L’examen du dossier se conclut par la formulation d’un avis motivé par la DRAAF. La Direction Générale de l’Alimentation (DGAL) formule ensuite l’avis final. La figure 1 illustre cette procédure.

Figure 1: procédure de reconnaissance officielle d'un PAT

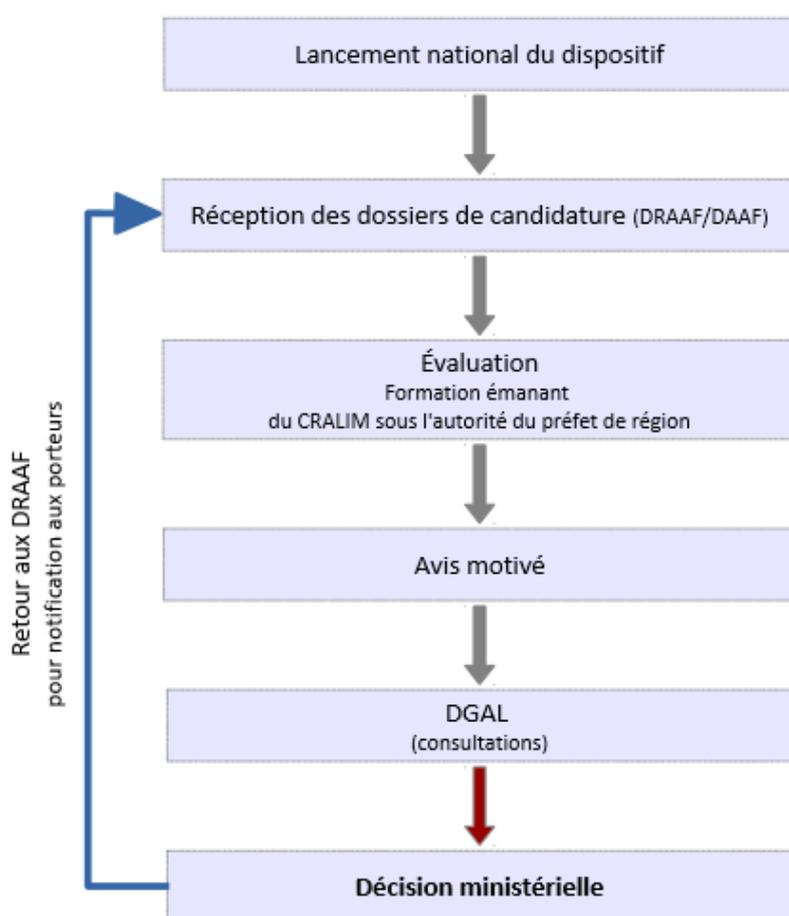


Figure 1 : principales étapes de la procédure de reconnaissance des PAT

La reconnaissance comme PAT est accordée par décision ministérielle et notifiée par le Préfet de Région, pour une durée de 3 ans. Le porteur de projet est alors autorisé à faire usage de la marque nationale « Projet Alimentaire Territorial reconnu par le ministère de l’agriculture » dont le logo est présenté à la figure 2. La reconnaissance officielle permet de mieux valoriser les projets vis-à-vis de potentiels partenaires financiers, par exemple l’Europe *via* le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER) ou le Fonds Européen de Développement Economique Régional (FEDER).

Figure 2: logo officiel des PAT



Nous avons donc posé les fondements théoriques des PAT. Comme pour bon nombre de sujets, passer d'un concept/d'une idée théorique à une mise en pratique concrète est toujours complexe. Avant d'impulser une démarche PAT à La Réunion, il est intéressant d'étudier des démarches PAT en cours et des PAT fonctionnels, pour appréhender la notion par l'exemple.

1.3 Etat des lieux des démarches « PAT » en France : enseignements pratiques retenus

L'analyse de Projets Alimentaires Territoriaux fonctionnels est rapide à mettre en œuvre : il n'existe pas encore de PAT en France ! Bien que la notion de PAT ait été introduite dans la LAAF de 2014, la réflexion théorique a pris beaucoup de temps et la notice officielle de description détaillée des PAT a été publiée le 1^{er} mars 2017.

Cependant, des démarches de mise en place de PAT ont été recensées en France et ont donné lieu à un appel à projets national. En effet, chaque année, le MAA lance un appel à projets : il sert à soutenir financièrement des projets exemplaires et/ou démultipliables qui s'inscrivent dans les quatre axes du PNA (justice sociale, éducation alimentaire de la jeunesse, lutte contre le gaspillage alimentaire et ancrage territorial). Pour l'appel à projets 2016-2017, le MAA a introduit un cinquième axe, l'axe « projet alimentaire territorial », visant à soutenir des démarches PAT. Le MAA a décerné vingt-deux lauréats dans cette catégorie lors du salon de l'agriculture de 2017.

L'étude des dossiers des lauréats montre que la notion de PAT est une notion nouvelle et en construction. Les lauréats sont au stade de la réflexion et du diagnostic du système alimentaire, il n'y a pas encore de véritable plan d'actions mis en place.

La lecture des dossiers permet de comprendre deux points-clés d'un PAT :

-Un PAT est un outil de coordination des acteurs du système alimentaire : tous les dossiers insistent sur la préexistence d'actions d'amélioration du système alimentaire sur les territoires. Les territoires ne partent pas de zéro, le recensement de l'existant est fondamental et l'enjeu majeur d'un PAT tient au passage d'une logique d'actions ponctuelles à une véritable stratégie de développement d'actions collectives.

-Un PAT est un outil d'échange et de dialogue avec le consommateur, acteur fondamental du système alimentaire. En effet, qui est le destinataire final des denrées alimentaires ? Le consommateur. Ce dernier doit être inclus dans les réflexions sur la conciliation des enjeux de l'alimentation, sur ce qu'est le « bien produire » et le « bien manger ». L'objectif est d'essayer de définir une vision consensuelle de ce qu'est le « bien manger », discuter de son ressenti sur les actions préexistantes. La communication avec le consommateur est le pilier d'un PAT, que ce soit au stade de l'élaboration du PAT ou au stade de sa mise en œuvre. C'est pour cela que l'animation autour du PAT est fondamentale, comme le montrent les deux exemples suivants :

→Le PAT du Pôle d'Equilibre Territorial et Rural (PETR) du Grand Clermont prévoit de construire un site internet ainsi que la publication fréquente d'articles et l'organisation de séminaires.

→Le PAT de Mouans-Sartoux prévoit la réalisation d'outils de communication (site internet, plaquette de présentation, film de 3 minutes).

A l'issue de cette première partie, la philosophie des PAT apparaît assez claire : il s'agit de lancer une nouvelle dynamique dans l'amélioration du système alimentaire français, cette amélioration devant être menée territoire d'action par territoire d'action. Pour chaque territoire d'action, à échelle humaine, nous pensons qu'il convient de procéder en trois étapes :

1. Réfléchir à ce que pourrait être le « bien manger sur le territoire » avec les consommateurs du territoire
2. Confronter cette vision avec le système alimentaire actuel du territoire
3. Elaborer un plan d'actions pour rapprocher la vision « théorique » et la pratique !

Pour impulser la démarche PAT à La Réunion, nous avons tenté d'avancer sur les deux premiers points : nous avons élaboré une réflexion sur ce que pourrait être le « bien manger » et nous avons élaboré le diagnostic du système alimentaire réunionnais actuel. Le résultat de ce travail a ensuite été présenté aux acteurs du système alimentaire réunionnais pour en discuter.

II/ Impulsion de la démarche PAT à La Réunion

La Réunion fait partie des Départements et Régions d’Outre-Mer (DROM). C’est une île volcanique située dans l’Océan Indien, à 9 000 km de la métropole. Le centre de l’île présente un relief élevé (Piton des Neiges à 3 070 m) et accidenté. L’île a une superficie totale de 250 000 hectares (ha). De forme vaguement elliptique, elle compte 207 km de côtes, s’étend du nord au sud sur 72 km et d’ouest en est sur 55 km. On distingue deux secteurs : le littoral au bord de l’océan indien et les Hauts, régions juchées dans la montagne. L’essentiel de l’activité humaine se concentre sur le littoral. Avec une population estimée à 850 000 habitants en 2015, l’équilibre entre les besoins en logement, en infrastructures et la préservation des espaces agricoles est difficile à trouver. Il y aura probablement un million d’habitants à l’horizon 2030. La figure 3 présente une carte géographique de l’île.

Figure 3 : carte géographique de La Réunion



Etudions d’abord la question du « bien manger », avant de réaliser le diagnostic du système alimentaire réunionnais.

2.1 : Qu’est-ce que le « bien manger » ?

Lorsqu’on souhaite intégrer dans la réflexion les cinq enjeux majeurs de l’alimentation (santé, économie, environnement, société, éthique), la question exhaustive est la suivante : **que manger pour être en bonne santé physique, en faisant de la convivialité et du plaisir du goût une valeur forte des choix alimentaires (bien-être psychologique et social), en prenant en compte le bien-être des producteurs, des animaux d’élevage et de l’environnement (enjeu éthique) et en valorisant l’économie locale ?**

Chacun, selon sa sensibilité, est amené à mettre l'accent sur l'une ou l'autre des parties de cette question. Trouver l'équilibre entre ces enjeux est compliqué.

Dans les médias et l'actualité, la première partie de la question « que manger pour être en bonne santé physique ? » est souvent abordée. Voici les réponses des experts scientifiques sur cette première partie de la question.

2.1.1 Que manger pour être en bonne santé physique ?

L'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail (ANSES) a rédigé plusieurs rapports scientifiques sur cette question fin 2016, suite à une demande de la Direction Générale de la Santé (DGS) : cette dernière souhaite actualiser ses repères nutritionnels pour rédiger un nouveau Programme National Nutrition Santé (PNNS) pour la période 2017-2021.

Dans son rapport de novembre 2016 intitulé « Actualisation des repères du PNNS : étude des relations entre consommation de groupes d'aliments et risque de maladies chroniques non transmissibles », l'ANSES considère que l'alimentation est un facteur de risque avéré pour les maladies chroniques suivantes : obésité, diabète de type 2, maladies cardio-vasculaires, certains cancers (cancer colorectal, cancer du sein et cancer de la prostate), ostéoporose et maladie d'Alzheimer.

Les définitions de ces maladies chroniques sont détaillées dans le tableau 2.

Tableau 2 : maladies chroniques influencées par l'alimentation

Maladie	Définition
Obésité	Excès de masse grasse pouvant entraîner des altérations de la santé. La méthode de référence de mesure de la masse grasse est la Dual Energy X-Ray Absorptiometry (DEXA). Dans la pratique, on approche la mesure de la masse grasse par l'Indice de Masse Corporelle (IMC) : rapport du poids en kilogrammes sur le carré de la taille (exprimée en mètre). Surpoids : entre 25 et 29,9 / Obésité : au-delà de 30
Diabète de type 2	Hyperglycémie liée à une insulino-résistance et à un déficit de la sécrétion d'insuline. L'hyperglycémie prolongée entraîne un risque d'atteintes du système vasculaire (infarctus au niveau du cœur, des reins, du système nerveux périphérique, de la rétine ou accident vasculaire cérébral).
Maladies cardiovasculaires (MCV)	Ensemble de troubles affectant le cœur et les vaisseaux sanguins. Les principaux vaisseaux touchés sont les vaisseaux coronariens (qui alimentent le muscle cardiaque) et les vaisseaux cérébraux (qui alimentent le cerveau). En lien avec des problèmes d'alimentation, on constate principalement des infarctus et des Accidents Vasculaires Cérébraux (AVC), résultant de l'obstruction d'un vaisseau par un caillot.
Cancer colorectal	Tumeur maligne de la muqueuse du côlon ou du rectum. Dans le côlon, l'eau, certaines vitamines et certains minéraux sont absorbés et la transformation des déchets en matières fécales est achevée. Le côlon

	contient une flore bactérienne très riche qui a de nombreuses fonctions. 60 à 80% des cancers colorectaux sont des adénocarcinomes.
Cancer du sein	Tumeur maligne de la glande mammaire.
Cancer de la prostate	Adénocarcinome développé au niveau des acini, qui débute dans la partie périphérique de la glande. Le cancer localisé reste intracapsulaire, tandis que le cancer avancé a franchi la capsule vers les tissus et organes adjacents.
Ostéoporose	Maladie la plus fréquente des os, caractérisée par une diminution de la quantité et de la qualité de l'os. Le signe le plus souvent révélateur de cette maladie est la fracture.

L'ANSES classe les aliments en trois groupes par rapport à ces maladies chroniques : les aliments dont la consommation augmente le risque de maladies chroniques, les aliments dont la consommation réduit le risque des maladies chroniques et les aliments dont la consommation réduit le risque de certaines maladies et augmente le risque des autres.

Aliments dont la consommation augmente le risque de maladies chroniques (ANSES, 2016)

-**Viande hors volaille et viande transformée** (incluant la charcuterie) : elles augmentent le risque de cancer colorectal avec un niveau de preuve convaincant et le risque de MCV et de diabète de type 2 avec un niveau de preuve probable.

-**Boissons sucrées** (boissons allant du soda à des jus de fruits 100% pur jus contenant des vitamines et des fibres) : elles augmentent le risque de prise de poids avec un niveau de preuve convaincant. Les risques de diabète de type 2 et de MCV sont également augmentés avec un niveau de preuve probable.

Aliments dont la consommation réduit le risque des maladies chroniques (ANSES, 2016)

-**Fruits et légumes** : ils diminuent le risque de MCV avec un niveau de preuve convaincant. Leur consommation est par ailleurs associée à une diminution du risque de cancer colorectal ainsi que de diabète de type 2 et de prise de poids.

-**Café** : il diminue le risque de diabète de type 2 avec un niveau de preuve convaincant. Une consommation modérée de café est également associée à une diminution du risque cardiovasculaire avec un niveau de preuve suggestif mais limité.

-**Thé** : il diminue le risque cardiovasculaire avec un niveau de preuve probable. Une consommation quotidienne de 3-4 tasses diminue le risque de MCV d'environ 20%.

-**Produits céréaliers complets** : ils diminuent le risque de diabète de type 2, de MCV et de cancer colorectal avec un niveau de preuve probable.

Aliments dont la consommation réduit le risque de certaines maladies et augmente le risque d'autres maladies (ANSES, 2016)

-lait : la consommation de lait diminue le risque de cancer colorectal avec un niveau de preuve probable. En revanche, en ce qui concerne le cancer de la prostate, les données suggèrent une augmentation du risque.

-produits laitiers : l'association entre la consommation de produits laitiers et le risque de maladie est difficile à étudier étant donné la diversité de ce groupe alimentaire. Il apparaît que la consommation totale de produits laitiers diminue le risque de diabète de type 2 avec un niveau de preuve « probable » et le risque de MCV avec un niveau de preuve « limité mais suggestif ». En revanche, la consommation de produits laitiers est associée à une augmentation du risque de cancer de la prostate avec un niveau de preuve « limité mais suggestif ». En ce qui concerne le risque de fracture osseuse, les études actuelles ne permettent pas de conclure.

-poisson : la consommation de poisson diminue le risque de MCV et de démence avec un niveau de preuve « probable ». En revanche, les relations entre consommation de poisson et risque de diabète de type 2 sont complexes et des études supplémentaires doivent être réalisées. De plus, la consommation de poisson cuit à forte température, salé ou fumé est associé à un risque de cancer de la prostate « limité mais suggestif ».

-boissons alcoolisées : la consommation augmente le risque de cancer colorectal avec un niveau de preuve convaincant pour l'homme et probable pour la femme. Elle diminue le risque de MCV pour un verre journalier chez les femmes et deux verres journaliers au maximum chez les hommes. Par ailleurs, la consommation modérée de boissons alcoolisées est associée à une diminution du risque de diabète de type 2 et de déclin cognitif. Des études complémentaires s'avèrent nécessaires pour mieux caractériser les relations dose-effet pour des faibles consommations (moins d'un verre par jour).

Suite à ce premier rapport de novembre 2016, l'ANSES a rédigé un second rapport en décembre 2016 intitulé « Actualisation des repères du PNNS : révision des repères de consommations alimentaires ». Ce rapport a vocation à être **plus opérationnel** : il propose des repères de consommations alimentaires, en prenant en compte la prévention de maladies chroniques non transmissibles, mais aussi la limitation de l'exposition aux contaminants chimiques (« *les niveaux actuels de contamination des aliments sont à prendre en compte dans le processus d'optimisation des consommations alimentaires, pour limiter l'exposition aux contaminants* »), en essayant de rester réaliste, c'est-à-dire en proposant des repères compatibles avec les habitudes alimentaires des Français.

La version finale la plus synthétique possible des repères a été proposée par les experts scientifiques du Haut Conseil de la Santé Publique (HCSP), qui ont publié une note concise de douze repères nutritionnels. L'HCSP insiste sur le fait que ce sont des conseils et non des « *normes à atteindre absolument* ». De plus, « *si la consommation de certains produits est à limiter, il n'est pas question de les interdire. En restant exceptionnels, les excès alimentaires se sont pas de nature à obérer l'équilibre alimentaire général* ». Ils ajoutent : « *les messages finalisés doivent être formulés de manière à tenir compte des notions de plaisir, de convivialité et de culturalité de l'acte alimentaire* ». Les douze classes d'aliments sont détaillées dans le tableau 3, réparties en trois catégories : aliments à favoriser, aliments à limiter, aliments à consommer en quantité raisonnable.

Tableau 3: les douze repères nutritionnels proposés par le HCSP

<u>Aliments à favoriser</u>	<u>Aliments à limiter</u>	<u>Aliments à consommer en quantité raisonnable</u>
<p>1) Fruits et légumes : au moins 5 portions de 80g de fruits et légumes frais par jour (NB : les jus de fruits ne sont pas considérés comme une portion de fruits).</p> <p>2) Fruits à coques sans sel ajouté : une petite poignée par jour.</p> <p>3) Légumineuses (=féculents à index glycémique faible comme les lentilles, les pois chiches, le soja et les haricots rouges) : au moins deux fois par semaine. « <i>les légumineuses peuvent être considérées par ailleurs comme des substituts des viandes et volailles</i> ».</p> <p>4) Produits céréaliers complets : à consommer tous les jours.</p> <p>5) Eau : seule boisson recommandée, à consommer à volonté.</p> <p>Recommandation générale : privilégier des aliments produits selon une méthode diminuant l'exposition aux pesticides (agriculture biologique notamment).</p>	<p>6) Viande rouge : maximum 500 grammes par semaine. C'est uniquement un produit plaisir.</p> <p>7) Charcuterie : maximum 150 grammes par semaine.</p> <p>8) Produits sucrés (jus de fruits, boissons sucrées, céréales du petit-déjeuner, pâtisseries, desserts lactés, crèmes glacées etc.) : aliments plaisir, à limiter.</p> <p>9) Sel : réduire la consommation de sel et utiliser de préférence du sel iodé.</p>	<p>10) Produits laitiers (lait, yaourts, fromages) : 2 produits laitiers par jour (une portion correspond à 150 ml de lait ou 125g de yaourt ou 30g de fromage).</p> <p>11) Poisson et fruits de mer : 2 fois par semaine. Varier les espèces et les lieux d'approvisionnement.</p> <p>12) Matières grasses ajoutées : éviter les consommations excessives – privilégier les huiles de colza, de noix et d'olive.</p>

Certains aliments ne font pas l'objet d'une recommandation spécifique (ex : pommes de terre, œufs, produits céréaliers raffinés comme le riz blanc). Pour ces aliments, l'ANSES et l'HCSP considèrent qu'aucun argument scientifique ne permet d'établir un repère ou une limite de consommation particulière.

On voit que certaines catégories alimentaires, étudiées dans les rapports détaillés, ne sont pas repris dans les recommandations alimentaires. C'est le cas du thé et du café : compte tenu des effets indésirables nombreux de la caféine (notamment anxiété, tachycardie, troubles du sommeil,

migraines), de la grande variabilité de sensibilité des individus à la caféine et de la grande variabilité de teneur en caféine dans les cafés et les thés, l'ANSES et l'HCSP ne proposent pas de recommandation de consommation de café ou de thé.

Ces repères opérationnels chiffrés montrent qu'il vaut mieux privilégier une alimentation de type méditerranéenne (forte consommation de légumes, fruits, légumineuses, poisson, produits céréaliers complets, huile d'olive et faible consommation de viande hors volaille) par rapport à une alimentation de type occidentale (consommation élevée de viande, de pommes de terre, de produits laitiers entiers etc.).

L'INRA a montré en 2016 qu'environ 80% des dépenses alimentaires des ménages concernent des produits transformés. Ces industries ont donc un rôle majeur à jouer dans l'amélioration de l'alimentation et de la santé des consommateurs.

2.1.2 Que manger pour être en bonne santé psychologique ?

Les repères alimentaires précédents ne suffisent pas pour considérer qu'une personne « mange bien ». Nous cherchons à travers notre alimentation à être en bonne santé, or la bonne santé inclut à la fois le bien-être physique, mais aussi psychologique et social (la santé est « *un état de complet bien-être physique, mental et social, et ne consiste pas seulement en une absence de maladie ou d'infirmité* » selon l'OMS).

L'alimentation présente un enjeu de bien-être social et psychologique fort.

L'obésité, par exemple, est de plus en plus considérée comme une maladie sociale (Pascale Santi, 2017). Les personnes les moins diplômées sont plus fréquemment obèses. Le taux d'obésité est inversement proportionnel au niveau socio-économique, par exemple : un peu plus de 30% des femmes dont le revenu mensuel est inférieur à 450euros sont obèses, ce taux chutant à 7% chez celles qui disposent de plus de 4200euros par mois. (Pascale Santi, 2017). Les écarts se creusent très tôt : les enfants de grande section de maternelle souffrant d'obésité sont quatre fois plus nombreux chez les ouvriers que chez les cadres. Anne-Juliette Serry, responsable de l'unité « nutrition » à Santé Publique France, explique cette disparité par une variation des états psychologiques. La pédiatre Véronique Nègre explique : « *pour des parents en détresse économique et sociale, la nourriture est souvent le seul moyen de faire plaisir à leur enfant* ». L'obésité traduit donc souvent un état de détresse psychologique et/ou sociale, et c'est ensuite un cercle vicieux : plus la personne est obèse, moins elle se sent bien, plus elle continue à manger, la prise alimentaire procurant un plaisir ou un apaisement temporaire. Pour information, en France, un adulte sur deux était en surpoids en 2015, et un sur six était obèse (Pascale Santi, juin 2017).

A l'inverse de l'obésité, Pascale Santi parle de « dictature actuelle de la minceur » dans les classes sociales aisées.

Les experts s'accordent pour dire que la convivialité et le plaisir du goût doivent être une valeur forte des choix alimentaires. L'alimentation peut être source de bien-être social. En France, nous sommes particulièrement attachés à la convivialité, au fait de s'attabler aux repas, de prendre son temps à table, de manger en groupe etc. En 2010, l'Organisation des Nations Unies pour l'Education, la Science et la Culture (UNESCO) a d'ailleurs décidé de classer le « repas gastronomique des Français » comme patrimoine culturel.

2.1.3 Que manger en faisant du bien-être des producteurs, des animaux d'élevage et de l'environnement une valeur forte des choix alimentaires ?

Dans l'actualité, on entend beaucoup parler des difficultés économiques que traversent les éleveurs/agriculteurs. Les consommateurs sont par exemple scandalisés d'apprendre que les éleveurs de vaches laitières travaillent sept jours sur sept et n'arrivent pas à obtenir une juste rémunération à la fin du mois. Le consommateur se pose alors la question : quels produits acheter pour garantir une juste rémunération des producteurs/éleveurs ?

De même, le consommateur se sent de plus en plus concerné par le bien-être des animaux d'élevage et par le respect de l'environnement. Dans un dossier sur les systèmes alimentaires durables territorialisés d'avril 2017, le ministère de l'Environnement rappelle que l'alimentation constitue un enjeu fort de durabilité de notre planète. L'alimentation représente près de 30% des émissions de gaz à effet de serre (GES) sur le territoire français. La phase de production agricole reste la phase la plus émettrice de GES au sein de la chaîne alimentaire : 57% des émissions proviennent de la production. Les émissions de GES dans le secteur agricole sont principalement dues à la fermentation entérique chez les ruminants, à l'utilisation d'engrais et à la gestion des déjections animales. Les impacts environnementaux sont également liés aux régimes alimentaires et aux habitudes de consommation actuelles : dans les pays développés, la part importante de produits d'origine animale (23% des dépenses alimentaires) est à l'origine d'un bilan GES élevé. Dans les pays en développement, on note l'apparition de transitions nutritionnelles : les régimes deviennent de plus en plus riches en produits animaux (ministère de l'Environnement, 2017).

Sur cette thématique, les experts préconisent de relocaliser l'alimentation, et d'ancrer l'alimentation au niveau de territoires à taille humaine, en recréant du lien entre producteurs primaires et consommateurs. Autrement dit, une solution serait de développer les circuits courts de consommation, la vente directe à la ferme, l'achat de produits bruts plutôt que de produits transformés etc. De plus, il conviendrait de diminuer sa consommation de produits à base de viande.

Pour conclure sur ce que serait le « bien manger », voici les principales pistes qui se dégagent :

→ Bien-être physique

Privilégier une alimentation de type méditerranéenne, et surtout privilégier l'achat de produits bruts ou peu transformés. Avoir conscience des grandes notions en termes d'équilibre nutritionnel, notamment dans les populations défavorisées où les jeunes mangent moins de légumes et sont nombreux à consommer tous les jours des boissons sucrées (Pascale Santi, 2017).

Penser à écouter son corps : nous avons tous un métabolisme digestif et un microbiote différent. Pour certains, la recommandation « au moins 5 portions de fruits et légumes par jour » n'est pas réalisable, car leur organisme n'assimile pas bien les fruits et légumes. Pour d'autres au contraire, cela fonctionnera parfaitement. Chacun devrait écouter son corps et chercher à trouver son propre confort digestif. « Bien manger » en termes de santé physique et psychologique, c'est peut-être « se sentir bien dans son ventre ».

→ Bien-être social

Prendre le temps de cuisiner et de s'attabler en groupe. L'alimentation peut être une activité vectrice de bien-être social.

→ Ethique

Pour l'environnement, réduire sa consommation de viande, privilégier les modes de production plus respectueux de l'écosystème.

Pour le bien-être des producteurs et de leurs animaux d'élevage : rencontrer les producteurs, échanger avec eux. Offrir aux producteurs une meilleure reconnaissance de leur travail.

Ancrer l'alimentation au niveau de territoires à taille humaine, en recréant du lien entre les maillons de la production et de la consommation.

Après cette étude sur la question du « bien manger », nous avons procédé au diagnostic du système alimentaire réunionnais.

2.2 Comment fonctionne le système alimentaire réunionnais actuel ?

Pour réaliser ce diagnostic, nous avons procédé en quatre parties, de la fourche à la fourchette : état des lieux du système de production, du système de transformation, du système de distribution et enfin du système de consommation.

2.2.1 Système de production réunionnais

La Réunion possède l'agriculture chef de file de l'économie agricole et agroindustrielle ultramarine. La production agricole a atteint 400 millions d'euros en 2011 et emploie environ 21 700 actifs (6% de la population). Cependant, la population active agricole se renouvelle de plus en plus difficilement. Malgré les politiques publiques d'incitation à l'installation, la tranche d'âge des moins de 40 ans ne représente plus que 22% des chefs d'exploitation (contre 38% en 2000). L'objectif est de maintenir les terres agricoles à 50 000 ha, malgré la pression sur le foncier et le manque d'attrait pour la production agricole chez les jeunes (DAAF, PRAAD de 2014).

Nous allons successivement étudier les filières végétales puis les filières animales.

Filière fruits et légumes

En 2015, elle occupe 5 000 ha (13% de la SAU) et emploie 3 000 personnes (Service de l'Information et de la Statistique Economique de la DAAF, 2016). La filière est peu structurée : seuls 400 exploitants - produisant environ 20% de la production totale - adhèrent à l'Association Réunionnaise des Organisations de Producteurs de Fruits et Légumes (AROP-FL). Le marché est relativement informel : les GMS commercialisent aujourd'hui 20% de la production, la majeure partie de la

production étant vendue par l'intermédiaire de grossistes locaux, de commerces de petite taille et de marchands de bord de route.

Une grande variété de fruits et légumes tropicaux ou tempérés peut être produite sur l'île grâce à la diversité climatique. Le principal légume cultivé est la tomate (moitié de la production totale). Pour ce qui est des fruits, on retrouve principalement l'ananas, la banane, les agrumes, les letchis et les mangues.

Production 2015 : 50 000 tonnes de fruits et 50 000 tonnes de légumes.

Couverture du marché du frais : 63% pour les fruits locaux et 71% pour les légumes locaux en 2016 (SISE de la DAAF, 2017).

La production locale de légumes frais subit une forte concurrence indienne et malgache, en particulier pour l'oignon, la pomme de terre et la carotte. Les principaux fruits frais importés sont les agrumes, les pommes et les poires (SISE de la DAAF, 2017). A l'inverse, une petite partie de la production locale

réunionnaise est exportée : les exportations de fruits frais sont principalement tournées vers Rungis, elles représentent 1 800 tonnes par an et concernent principalement les ananas, les litchis, les mangues et les fruits de la passion.

L'objectif d'ici 2020 est une augmentation de 25 000 tonnes de la production de fruits et légumes, ciblée majoritairement sur quatre légumes (tomates, oignons, carottes et pommes de terre) et quatre fruits (ananas, agrumes, mangues, litchis), comme présenté dans le tableau 4.

Tableau 4 : stratégie de la filière "fruits et légumes" à l'horizon 2020 (DAAF, 2016)

PRODUITS	Production 2012*	OBJECTIF 2020*	Evolution	Objectif principal visé	Problématique(s) majeure(s)
Tomate	5 000	9 500	+4 500	augmentation transformation et marché frais	Contractualisation, choix variétal, itinéraire technique
Oignon	260	2 760	+2 500	augmentation marché frais	Freins techniques, concurrence import
Carotte	30	1 930	+1 900	augmentation marché frais	Freins techniques, concurrence import
Pomme de terre	530	3 530	+3 000	augmentation marché frais	Freins techniques, choix variétal, concurrence import
Ananas	3 000	8 000	+5 000	augmentation marché export, transformation	Amélioration de la qualité, mécanisation, renouvellement des plants
Agrumes	250	1 250	+1 000	augmentation marché frais et transformation	Choix variétal, contractualisation
Mangues	480	1 480	+1 000	augmentation marché export, transformation	Diversification, conservation, contractualisation
Letchi	650	2 650	+2 000	augmentation marché export	Conservation, contractualisation
Autres fruits	2 498	4 098	+1 600	Marché frais, collectivités	Freins techniques, contractualisation
Autres légumes	5 142	7642	+2 500	Marché frais, collectivités, transformation	Freins techniques, contractualisation
Total			+25 000		

*Les volumes produits en 2012 et l'objectif 2020 sont ceux de la filière organisée regroupant les 9 OP de l'île

Filière canne / sucre

Les exploitations de canne s'étendent sur 24 336 ha (57% de la SAU). C'est la culture principale de l'île : toutes les communes à l'exception de Cilaos sont concernées.

Figure 4: champ de canne à sucre à La Réunion



Filière bovine laitière

En 2015, on dénombrait 80 exploitations laitières sur l'île, avec 37 vaches laitières par élevage en moyenne (production moyenne par vache de 6 300 litres de lait par lactation). Les éleveurs sont structurés autour de la Société d'Intérêt Collectif Agricole Lait (SICALAIT).

Production 2015 : 20 millions de litres de lait

Objectif 2020 : 22 millions de litres de lait. Pour cela, l'accent est mis sur l'amélioration des performances *via* la formation des éleveurs, tout en préservant le modèle familial des exploitations réunionnaises (DAAF de La Réunion, PRAAD de 2014)

Filière bovin viande

En 2015, on recense 320 éleveurs, réunis au sein du groupement de producteurs SICAREVIA.

Production 2015 : 1 400 tonnes de viande bovine.

Couverture du marché du frais par la viande locale : 46% en 2016. (SISE de la DAAF, 2017). Le recours aux importations est donc prédominant.

Filière porcine

En 2015, on recense environ 160 éleveurs. Les élevages sont de type familial, avec

environ 30 truies par élevage. Les producteurs sont structurés autour de la Coopérative des Producteurs de Porcs de La Réunion (CPPR).

Production 2015 : 9 436 tonnes de viande porcine.

Couverture du marché du frais par la viande locale : 100% en 2016 (SISE de la DAAF, 2017).

Filière volaille

En 2015, les 150 éleveurs étaient globalement répartis dans deux coopératives, Avipôle Réunion (116 éleveurs) et la Coopérative des Fermiers du Sud (CFS) (38 éleveurs).

Production 2015 : 19 000 tonnes de viande de volaille fraîche.

Couverture du marché du frais par la viande locale : 95% en 2016 (SISE de la DAAF, 2017).

Filière poisson

Le secteur de la pêche occupe une place essentielle dans l'économie réunionnaise et se décline en plusieurs activités : pêche côtière, pêche au large et aquaculture. La pêche au large est désormais regroupée autour de l'Association Réunionnaise interprofessionnelle de la Pêche et de l'Aquaculture (ARIPA).

Autres filières

Poules pondeuses : 40 élevages ont été recensés (22 élevages de plus de 250 volailles et 18 élevages de moins de 250 volailles). Les producteurs sont organisés au sein de la coopérative OVOCOOP. Il n'y a aucune importation d'œufs de consommation en coquille, 100% des œufs en coquille achetés sur l'île sont locaux. Les importations se limitent à des ovoproduits entrant dans les préparations alimentaires industrielles.

Filière cunicole : 25 éleveurs de lapin sont organisés au sein de la Coopérative des Producteurs de Lapins Réunionnais (CPLR).

En 2016, la production locale de viande de lapin couvre la totalité du marché du frais.

Filières ovine et caprine : 50 éleveurs d'ovins et 26 éleveurs de caprins, pour un total produit de 30 tonnes.

Filière apicole : 400 apiculteurs déclarés, mais seuls 19 apiculteurs avaient plus de 150

ruches et tiraient un revenu supérieur ou égal au Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance (SMIC). En 2014, la production annuelle de miel était de 150 à 200 tonnes. Il existe plusieurs associations de producteurs, l'Association pour le Développement de l'Apiculture (ADA) étant la plus importante.

Démarche agro-écologique de ces filières

Aujourd'hui, la société interpelle de plus en plus la production primaire sur ses pratiques et son impact sur l'environnement. La labellisation des exploitations en Agriculture Biologique (AB), les démarches de réduction des produits phytosanitaires et des antibiotiques répondent au souhait d'engagement dans des démarches plus respectueuses de l'environnement.

Sur cette thématique, La Réunion est le DROM où la production biologique est la plus développée. Le nombre d'hectares certifiés ne cesse de croître, passant de 163 ha en AB en 2007 à environ 700 ha en 2015 (1% de la SAU) (SISE de la DAAF, 2017).

Production fruitière en AB en 2015 : 161 ha, principalement les letchis et les bananes.

Production légumière en AB en 2015 : 83 ha, principalement le chou chou, la laitue et la tomate.

Productions animales en AB en 2015 : très peu nombreuses. Les ateliers bovins en AB sont inexistantes et les ateliers caprins/porcins sont en très faible nombre. Les poules pondeuses et l'apiculture sont les seules filières animales représentées en AB. Sur les 22 établissements de plus de 250 poules pondeuses, seuls 4 établissements sont en AB.

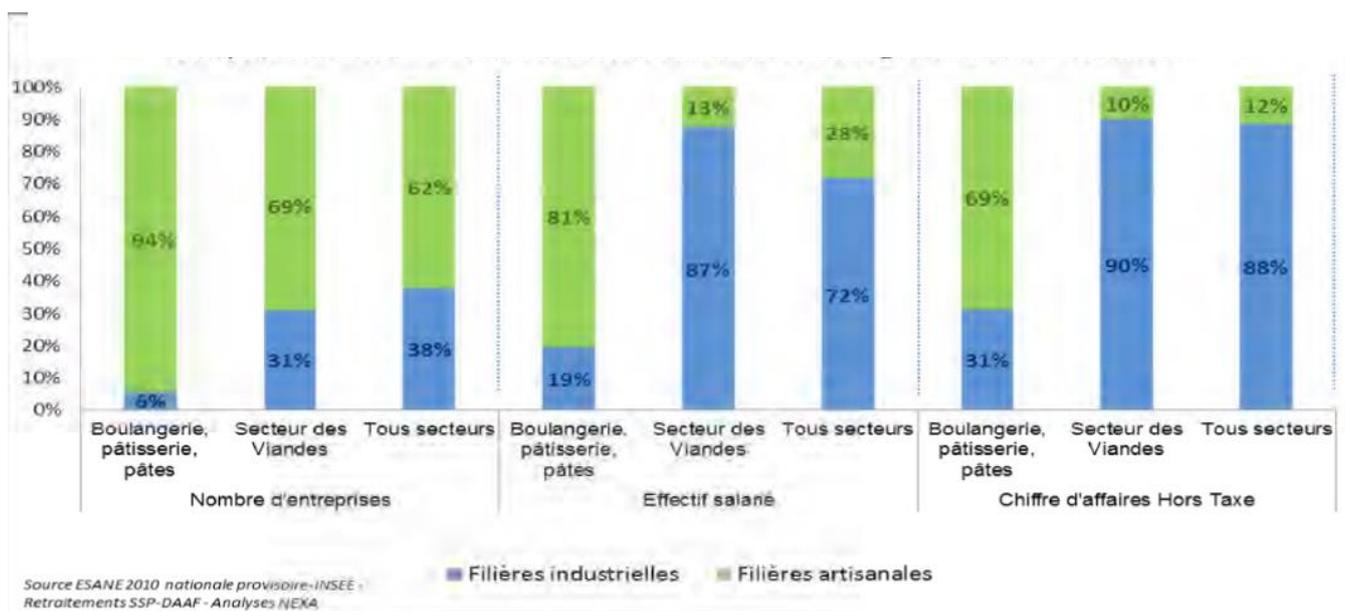
Canne à sucre en AB : très peu développée. Seuls trois agriculteurs produisent de la canne à sucre biologique, représentant 3,5 ha au total.

Pour conclure cet état des lieux du système de production, on retient que le modèle des exploitations agricoles est un modèle de type familial. Les élevages/exploitations agricoles sont nettement plus petits qu'en métropole en terme d'effectif d'animaux/de surface de culture. La couverture du marché du frais pour ces diverses productions est plutôt bonne, excepté pour la viande fraîche bovine. Intéressons-nous maintenant au système de transformation.

2.2.2 Système de transformation réunionnais

L'industrie agroalimentaire est le **premier secteur industriel de l'île** (SISE de la DAAF, 2013). Les deux produits d'exportation majeurs sont le sucre et les produits de la pêche. En 2013, on dénombre 807 entreprises : 370 artisans commerciaux (exemples : boucheries-charcuteries, boulangeries etc.) et 437 entreprises industrielles. Ce sont les filières industrielles qui concentrent les effectifs et l'activité du marché local : elles regroupent 72% des salariés et 88% du chiffre d'affaires total.

Figure 5: comparaison des filières industrielles et artisanales en 2010



La majeure partie de l'industrie agroalimentaire cherche à se construire dans une **stratégie d'import-substitution** : produire sur place au lieu d'importer. En 2011, les importations de produits alimentaires transformés ont atteint 700 millions d'euros et sont en constante augmentation. Les importations sont majoritairement en provenance des ports français et européens. La logique d'import/substitution est donc un enjeu central du développement durable de ce secteur.

Des efforts d'investissements conséquents ont été réalisés dernièrement pour les entreprises agroalimentaires, soutenus par des financements publics : en 2010, 49,3 millions d'euros d'aides publiques ont été versées aux industriels. Ce montant permet aux filières agroalimentaires de compenser les coûts liés à l'éloignement des marchés extérieurs et à l'étroitesse du marché intérieur. Le secteur du sucre bénéficie d'une aide d'environ 15 millions d'euros par an.

Industrie des fruits et légumes

En 2013, la revue Agreste a recensé 49 établissements de transformation des fruits et légumes, pour un total de 220 emplois salariés. L'industrie des fruits et légumes peut se répartir en 4 secteurs d'activité :

-conserves de fruits et légumes : environ 300 tonnes produites localement (3 produits principaux : tomate transformée, achards, pâtes de piment), pour une couverture du marché de 3%.

Figure 6 : achards de citron



-confitures et marmelades : environ 450 tonnes produites localement, soit 14% de couverture du marché.

-**jus** : essentiellement fabriqués à partir de concentrés importés.

-**4^e gamme** : environ 1 000 tonnes produites localement. Elle repose à 80% sur des produits frais importés : carotte, pomme de terre, oignons, chou. Elle repose à 20% sur des fruits et légumes locaux : concombre, salade, chouchou, achards, brèdes etc.

Figure 7 : le chouchou, un légume local



Au total, la production locale de produits transformés à base de fruits et légumes s'élevait à 2000 tonnes en 2013, pour une importation de ces produits à 33 000 tonnes.

Couverture du marché global en 2016 : 54% pour les légumes locaux, 55% pour les fruits locaux (SISE de la DAAF, 2017).

La logique d'import/substitution est un enjeu majeur de pérennité du secteur. En 2012, une étude a été menée sur le développement d'une filière réunionnaise de fruits et légumes à destination de la transformation (commissariat au développement productif, 2013). L'examen du tissu industriel réunionnais de transformation des fruits et légumes montre que l'étroitesse du marché rend difficile l'installation d'outils industriels de grande taille pour valoriser la seule production locale. Les structures existantes sont petites à moyennes, équipées d'outils polyvalents, et pourtant leurs capacités de production sont déjà sous-utilisées.

Cependant, compte tenu de la part importante d'importations de produits à base de pomme de terre, une unité industrielle polyvalente a été proposée avec :

-Production de pommes de terre surgelées et secondairement d'autres légumes (chouchou, oignon, carotte)

-Production de légumes précuits sous vide (pomme de terre, chouchou etc.)

Les principaux acteurs de la filière fruits et légumes (producteurs, transformateurs, distributeurs) sont rassemblés au sein de l'Association Réunionnaise Interprofessionnelle des Fruits et Légumes (ARIFEL) depuis juin 2012. Cependant, seuls 30% des producteurs de fruits et légumes adhèrent à l'ARIFEL.

Industrie laitière

La production laitière locale est livrée en totalité aux deux transformateurs locaux, Cilam et Sorelait.

Couverture du marché global : 40% en 2016 (SISE de la DAAF, 2017).

Le marché utilise environ 150 millions d'équivalents litres de lait, pour une production locale de 20 millions de litres de

lait. L'industrie réunionnaise du lait dépend beaucoup de l'importation de lait en poudre. La filière laitière se structure autour de l'Association Réunionnaise Interprofessionnelle pour le Bétail, les viandes et la volaille (ARIBEV-ARIV) – qui s'occupe également des viandes de boucherie et de volaille.

La croissance du marché local, estimée à +5% par an, s'explique par deux

phénomènes : l'accroissement démographique de la population et la hausse de consommation des produits laitiers (vulgarisation des produits laitiers, notamment dans les cantines scolaires). La perspective est donc à la croissance de ce secteur, cependant la production locale n'est pas en capacité actuellement de répondre à cet accroissement des besoins.

Industrie des viandes

Elle est structurée par l'interprofession ARIBEV/ARIV. L'industrie des viandes comporte deux étapes : abattage puis transformation.

Abattage : l'abattoir des bovins, porcins, caprins, ovins et cervidés s'effectue à l'abattoir de boucherie de Saint-Pierre. L'abattage des volailles se répartit dans six abattoirs agréés dont deux principaux : l'abattoir Duchemann à Saint-Joseph et l'abattoir Evollys à Etang-Salé. Il existe en outre des tueries de volailles abattant des plus petits effectifs.

Transformation : l'industrie de transformation de la viande est bien implantée à La Réunion au travers de 50 entreprises industrielles (841 salariés en 2010) et 112 charcuteries artisanales (121 salariés en 2010) (SISE de la DAAF, 2013).

Couverture du marché global par la viande locale (le marché global comprend la viande fraîche, la viande congelée, les produits transformés locaux ou importés) :

-viande de **volaille** : 38% en 2016 (SISE de la DAAF, 2017). La filière volaille est en difficulté face aux importations massives, qui sont en progression de 22% sur les cinq dernières années (importation de métropole, des Pays-Bas, de Belgique et d'Allemagne).

-viande **bovine** : 24% en 2016 (SISE de la DAAF, 2017)

-viande **porcine** : 47% en 2016 (SISE de la DAAF, 2017)

-viande de **lapin** : 47% en 2016 (SISE de la DAAF, 2017)

Industrie du poisson

Les produits de la pêche constituent le second poste d'exportation après le sucre. En 2011, La Réunion a exporté pour plus de 66 millions d'euros de poissons et crustacés (essentiellement de la légine australe et de la langouste). Ces exportations sont en forte progression, à destination principalement des pays d'Asie.

L'industrie du sucre et du rhum

La filière canne/sucre s'appuie sur deux usines pour la production du sucre de canne : la sucrerie de Bois-Rouge au Nord-Est et la sucrerie du GOL au Sud-Ouest. La production de rhum à partir de la mélasse est effectuée dans l'une des trois distilleries de l'île (Savanna, Rivière de Mat ou Isautier). Le co-produit « bagasse » est utilisé pour alimenter deux centrales thermiques (la bagasse permet de couvrir environ 10% des besoins en électricité de l'île). Le sucre de canne est le premier produit d'exportation de l'île. La Réunion est la première région européenne productrice de canne à sucre : en 2011, 206 000 tonnes ont été produites soit 80% de la production de l'ensemble des DROM. La filière canne/sucre maintient un équilibre financier fragile malgré les aides publiques de l'Europe et de l'Etat

L'ADIR, soutien aux entreprises agroalimentaires

L'Association pour le Développement Industriel de La Réunion (ADIR) est une association créée en 1975 pour la promotion des industries de La Réunion. Elle réunit 200 adhérents dont 159 entreprises industrielles. L'ADIR a notamment mis en place la marque collective NOU LA FE (cf. figure 8), qui certifie la provenance de plus de 1600 produits fabriqués à La Réunion à partir de matière première locale ou importée. Elle ne doit pas être confondue avec la mention « produits pays », réservée aux denrées alimentaires dont toutes les opérations (naissance, élevage, engraissement, abattage, transformation, conditionnement) sont réalisées à La Réunion. La demande d'autorisation d'utilisation de la mention est adressée au préfet de Région. Le préfet de Région consulte la commission régionale de l'économie agricole qui se prononce dans les trois mois suivant la date de la demande. A défaut de réponse à l'expiration du délai, son avis est réputé favorable. En cas d'avis favorable, un arrêté préfectoral d'autorisation d'utilisation de la mention est publié. La mention valorisante « produits pays » est portée par la Fédération Régionale des Coopératives Agricoles de La Réunion (FRCA).

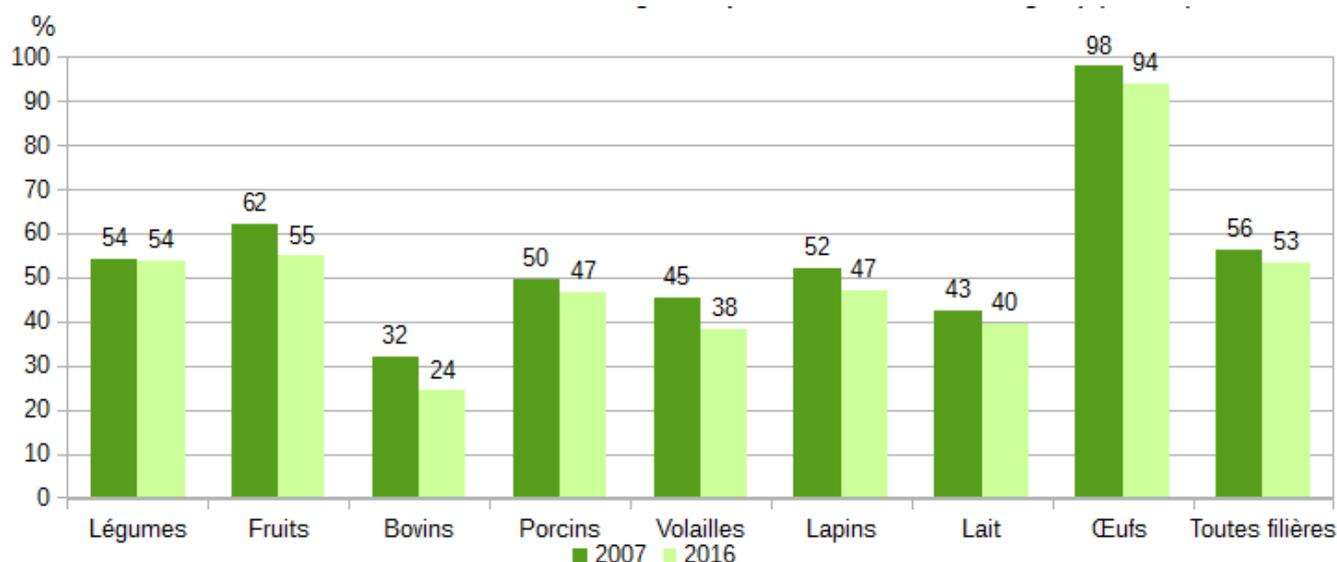
Figure 8 : marque collective « NOU LA FE » et mention « produits pays »



En conclusion sur le système de production, les filières agricoles réunionnaises couvrent 77% du marché en produits frais et 53% du marché global en 2016. Le taux de couverture du marché global par la production locale a reculé sur dix ans dans toutes les filières agricoles, à l'exception des légumes (cf. figure 9). C'est le cas notamment pour la volaille dont le taux de couverture a chuté de 45% à 38% entre 2007 et 2017 (SISE de la DAAF, 2017).

Nous avons vu la forte concurrence des filières agricoles et agroindustrielles réunionnaises par les produits d'importation. L'enjeu majeur des filières est de s'inscrire dans une stratégie d'import-substitution, pour privilégier la production agricole et agroindustrielle locale et permettre une plus grande autosuffisance alimentaire de l'île.

Figure 9 : évolution 2007-2016 du taux de couverture du marché global par la production locale



2.2.3 Système de distribution réunionnais

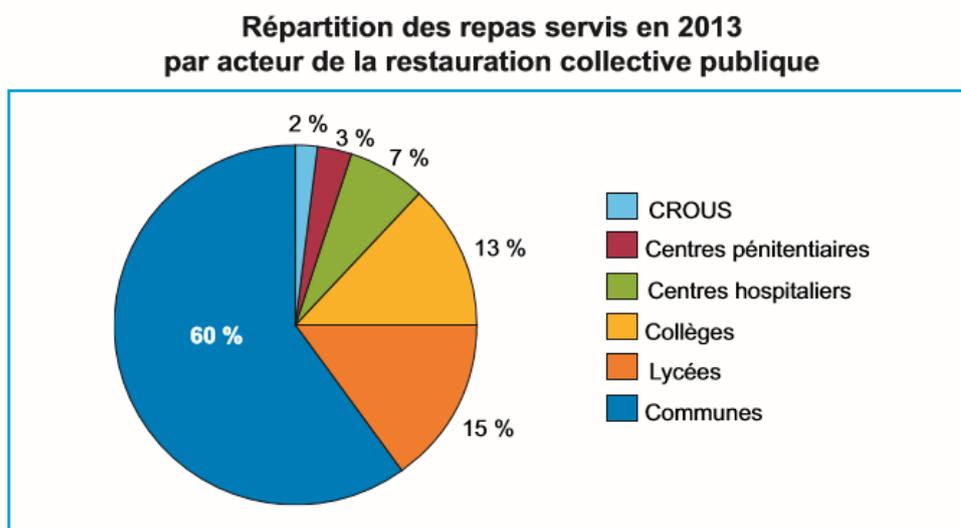
La distribution se décline en trois niveaux :

- La restauration collective (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements pénitentiaires, restaurants d'entreprise etc.)
- La restauration commerciale (restaurants, snacks etc.)
- Les surfaces d'achat (GMS, magasins spécialisés etc.)

Les seules données auxquelles nous avons pu avoir accès concernent la **restauration collective** : c'est donc sur la restauration collective que nous allons nous focaliser.

A La Réunion, 170 000 repas journaliers ont été distribués en restauration collective en 2013. La répartition des repas servis en 2013 est présentée dans la figure 10.

Figure 10 : répartition des repas servis en 2013 en restauration collective publique



Source : SISE - DAAF La Réunion

Intéressons-nous aux produits proposés en restauration collective.

Viande : importée à 72% (SISE de la DAAF, 2015). L'essentiel de la viande proposée en restauration collective est de la viande de volaille (dans le contexte réunionnais, elle a l'avantage de ne faire l'objet d'aucun interdit alimentaire). La part de viande de volaille locale est de 32%. La part de viande porcine locale est de 36%. Les autres types de viande sont quasiment exclusivement importés. Pour comprendre cette situation, deux explications : le prix (les produits locaux sont bien plus chers que les produits de dégageement des marchés européens) et la complexité des procédures d'appel d'offre des marchés publics (rédaction des lots, capacité des fournisseurs à répondre aux appels d'offre). La viande distribuée est principalement de la viande surgelée (ce qui est logique car les produits importés sont des produits surgelés).

Fruits : importés à 74% (majoritairement des pommes et des poires). La plupart des conserves, des compotes, des confitures et des salades de fruits sont importés, La Réunion faisant peu de fruits et légumes transformés.

Légumes : importés à 68%. Plus précisément : les légumes fruits (tomates, aubergines etc.) sont pour moitié importés, les légumes grains (haricots, lentilles, flageolets) sont importés à 100%, les tubercules (pommes de terre et autres) sont importés à 97%. Seule exception, les choux (chou, chou-fleur, brocolis) sont issus du local dans les deux tiers des cas.

Produits de la pêche : 84% des achats de produits de la pêche sont surgelés et ces produits sont presque totalement importés.

Pour conclure sur le système de distribution, l'essentiel des produits proposés en restauration collective publique sont importés. Deux axes sont mis en place pour améliorer l'approvisionnement local en restauration collective publique : l'amélioration de la rédaction des lots par les acheteurs publics et la formation des fournisseurs à la réponse aux appels d'offre.

2.2.4 Système de consommation à La Réunion

Lieux d'achat: ils se font à 79% en GMS (contre 72% en métropole). Peu d'achats sont effectués dans des commerces de détail spécialisés. Les enseignes de restauration rapide et de snacks sont en fort développement sur l'île (SISE de la DAAF, 2015).

Figure 11 : un snack réunionnais



D'après l'étude « Tableau économique de La Réunion » de 2014, l'alimentation se situe au deuxième rang du budget de consommation (après le budget « transport »).

Habitudes alimentaires: la consommation alimentaire varie fortement en fonction des

niveaux de vie, la base de l'alimentation traditionnelle étant le riz et les légumes secs (cf. figure 12). Les ménages les plus modestes ont **une consommation trop élevée de riz** (dix à douze fois plus importante qu'en métropole) **et d'huile** (20 litres d'huile par an par personne à La Réunion contre 8 litres par an par personne en métropole) et une **sous-consommation de fruits et légumes**.

Figure 12 : un plat traditionnel (rougail saucisse, riz et grains)



Cependant, les plus aisés ont une alimentation de type méditerranéenne (fruits, légumes, huile d'olive). Pour les autres produits, les Réunionnais consomment davantage de viande (trois fois plus de volaille, plus de porc mais moins de bœuf), moins de poisson, moins d'œufs et moins de produits laitiers.

Données de santé : en 2011, quatre Réunionnais sur dix sont en surcharge pondérale et plus d'un sur dix est obèse. La Réunion est la région de France avec la prévalence de diabète la plus élevée (9,8% de diabète contre 4,7% au national). L'incidence continue d'augmenter et la survenue du diabète est de plus en plus précoce (DAAF, 2015). L'alimentation, au même titre que le manque d'activité physique, le stress et les conditions socio-économiques (le taux de chômage s'élève à 22,4% à La Réunion en 2016 d'après l'INSEE) contribuent à la progression de l'obésité.

Nous avons donc réalisé un diagnostic du système alimentaire réunionnais, de la fourche à la fourchette. Ce diagnostic nous a amené à nous poser de nombreuses questions sur le fonctionnement du système alimentaire réunionnais. La suite de l'impulsion de la démarche « PAT » consiste à partager ces réflexions sur le « bien manger » et sur le fonctionnement du système alimentaire réunionnais avec les acteurs locaux.

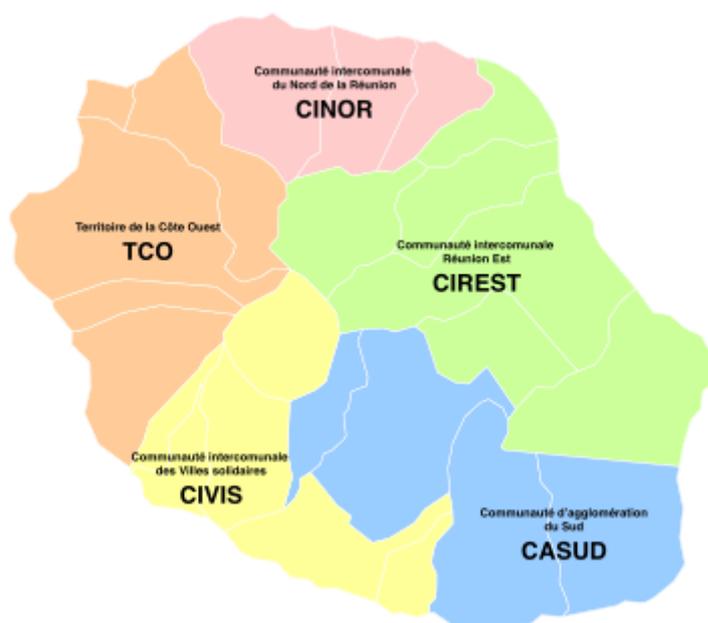
2.3 Présentation du travail d'impulsion et discussions avec les acteurs du système alimentaire réunionnais

Nous avons réalisé deux réunions, l'une à la DAAF principale de Saint-Denis et l'autre à l'antenne Sud de la DAAF, à Saint-Pierre. Saint-Denis et Saint-Pierre sont aux extrêmes nord et sud de l'île et les embouteillages sur la route sont nombreux : les deux réunions étaient similaires, le but étant de présenter la thématique au plus d'acteurs locaux possibles, à la fois du nord et du sud. Le tableau 5 récapitule les acteurs présents aux réunions. En rouge sont indiqués les acteurs manquants que l'on aurait souhaité atteindre.

Tableau 5: acteurs locaux présents aux réunions d'impulsion de la démarche PAT

Catégorie	Acteurs
Acteurs de la production/distribution alimentaire	-Association pour le Développement Industriel de La Réunion (ADIR) -Interprofession de la viande et des produits laitiers (ARIBEV-ARIV) -Interprofession des produits de la mer (ARIPA) -Association Nationale des Directeurs de la Restauration Collective (Agores) - Interprofession des fruits et légumes (ARIFEL)
Consommateurs	-Association pour le Respect de l'Environnement et du Cadre de vie (AREC) -Agents de la DAAF intéressés en tant que consommateurs
Acteurs potentiellement facilitateurs (soutien technique et/ou financier)	-Agence Régionale de Santé (ARS) -Chambre d'agriculture -Chambre de commerce et d'industrie -Chambre des métiers et de l'artisanat -Institut Régional d'Education Nutritionnelle (IREN) - Instance Régionale d'Education et de Promotion de la Santé (IREPS) -DAAF de La Réunion
Potentiels porteurs de projet	-Communauté Intercommunale de l'EST (CIREST) -Département -Commune de Saint-Philippe - Région - Autres Etablissements publics de Coopération Intercommunale (EPCI) : CIVIS, CINOR, TCO, CASUD (cf. figure 13)

Figure 13 : les 5 établissements publics de coopération intercommunale de l'île



La réunion était semi-participative : le déroulement du raisonnement a suivi la présentation PowerPoint présentée à l'annexe 2. A la fin de chaque grande étape du raisonnement, les acteurs étaient invités à s'exprimer. **La présentation, à destination des acteurs-terrains, se voulait la plus concrète et opérationnelle possible.** Nous avons donc commencé la réunion par l'exposition des mesures incitatives actuelles soutenues par le MAAF et mises en place par les acteurs locaux, puis nous avons montré leurs limites et l'intérêt de mettre en place une nouvelle philosophie de type PAT. Vient ensuite la présentation du questionnaire sur le « bien manger » et la présentation du système alimentaire réunionnais actuel. La présentation théorique des PAT (critères de reconnaissance et procédure officielle de reconnaissance) a été faite en fin de réunion, une fois que les acteurs avaient bien compris l'enjeu concret des PAT. C'est donc une présentation réfléchie spécifiquement pour les acteurs-terrains, **du plus concret vers le plus théorique.**

La discussion avec les acteurs a fait ressortir quelques points majeurs pour chaque partie :

→ **Questionnement sur le « bien manger »** : nous nous sommes rendu compte que la question est très personnelle et intéresse chacun d'entre nous : tous les acteurs ont réagi, en tant que consommateurs, mais influencés par leur métier au sein du système alimentaire (nous n'avions pas de consommateur « simple » pendant les réunions, tous les participants avaient déjà une certaine connaissance des enjeux de l'alimentation).

Premier exemple de réaction : une des représentantes de l'ARIBEV/ARIV était offusquée des recommandations nutritionnelles de l'HCSP (préconisation de moins de 500g de viande rouge par semaine par personne), tandis que l'AREC (association de consommateurs, lauréat de l'appel à projets « PNA » 2017) ou le représentant de l'IREN (un diététicien) n'étaient pas choqués et voyaient dans ce nouveau repère nutritionnel la prise en compte des nombreux impacts de la consommation de viande.

Deuxième exemple de réaction : la représentante de l'ARIPA était ennuyée de la recommandation à varier autant que possible dans son assiette les lieux d'approvisionnement et les espèces de poissons. Elle se demandait comment elle pourrait défendre sa filière locale « produits de la pêche » avec une telle recommandation.

Ces deux échanges montrent que, jusqu'à présent, à la DAAF de La Réunion (et c'est sans doute généralisable dans les autres services déconcentrés de l'Etat), les problématiques de l'alimentation sont traitées en deux pôles cloisonnés : le pôle « filières » d'un côté, préoccupé principalement par les enjeux économiques et sanitaires, et le pôle « consommateurs » préoccupé principalement par les enjeux de santé.

Par ailleurs, au sein du pôle « consommateur », c'est l'enjeu « santé physique » qui est mis en avant. La thématique du bien-être psychologique et social autour de l'alimentation ne semble pas suffisamment prise en compte dans les repères nutritionnels, trop « mathématiques » et donc trop réducteurs. Un juste milieu doit être trouvé pour définir le « bien manger » : le « bien manger » ne peut pas se réduire à l'équilibre nutritionnel de l'assiette, avec des comptes mathématiques de calories et de volumes des portions.

Il s'agit donc de décroisonner, de laisser place à un débat entre le pôle « production » et le pôle « consommation » (le consommateur doit être un « consom'acteur »), d'explorer de façon exhaustive tous les enjeux de l'alimentation pour animer ce débat. L'Etat doit intervenir comme modérateur du débat, doit s'assurer de la prise en compte exhaustive de tous les enjeux de l'alimentation, et doit aider à prendre des décisions tournées vers l'avenir.

→ **Diagnostic du système alimentaire réunionnais** : concernant la partie « production », les données statistiques nous donnent, pour chaque catégorie de production, les chiffres de « couverture du marché par la production locale ». Mais la signification de cet indicateur n'est pas si simple. Lorsqu'on dit « les fruits locaux couvrent 55% du marché global », est-ce qu'il y a besoin d'augmenter la production locale pour que les fruits locaux couvrent 100% du marché global ? Ou est-ce que les besoins de la population réunionnaise en termes de volume sont satisfaits par la production locale, et il suffirait dans ce cas de limiter les importations ? Autrement dit, que signifie réellement cet indicateur « couverture du marché par la production locale » : faut-il produire plus ? **La réelle question serait d'évaluer les besoins de la population locale.**

Pour conclure, les réunions d'impulsion de la démarche PAT à La Réunion semblent avoir suscité l'intérêt des acteurs locaux réunionnais. Ils ont été convaincus de l'importance et de la complexité de la réflexion sur le « bien manger » et sur le fonctionnement du système alimentaire réunionnais. Il tient maintenant à eux de poursuivre la réflexion et d'engager un Projet Alimentaire Territorial à La Réunion.

Conclusion générale

Le point central de la réflexion est le recentrage des systèmes alimentaires autour des consommateurs, piliers du système alimentaire. Pour expliquer concrètement au consommateur les enjeux de son alimentation, voici une synthèse des cinq domaines principaux de la vie du consommateur impactés par ses choix alimentaires :

-Sa santé physique et psychologique : les consommateurs sont de plus en plus conscients de l'enjeu « santé » de leur alimentation, comme en témoignent les nombreux livres sur ce sujet. Il est désormais admis par de nombreux médecins que l'intestin est notre « deuxième cerveau », que l'alimentation et la digestion contribuent de façon majeure à la santé et au bien-être de chacun (Julia Enders, 2015).

-Son environnement : les modes de production ont un impact majeur sur l'environnement (cf. produits phytosanitaires, gestion des effluents d'élevage etc.). Pour un même type de produit, on peut trouver différents modes de production, entre lesquels le consommateur devra choisir.

-Ses économies : s'alimenter possède un coût, et le budget dédié à l'alimentation est variable d'un individu à l'autre, selon ses moyens, la place donnée à l'alimentation etc.

-Ses activités et son bien-être social : en France, manger est traditionnellement une activité sociale. Le consommateur ne mange pas seulement pour se nourrir, mais aussi pour se réunir avec ses amis/collègues/familles etc. et se faire plaisir, comme le montre la tradition de la longue pause-déjeuner : alors que dans le monde, trois salariés sur cinq ne s'arrêtent jamais pour déjeuner, les salariés français restent, eux, les champions de la pause déjeuner !

-Ses valeurs éthiques : selon les sensibilités de chacun, le consommateur peut être plus ou moins soucieux de la juste rémunération des agriculteurs/éleveurs de son pays, du bien-être des animaux d'élevage etc.

La notion du « bien manger » doit être réfléchie et discutée avec les consommateurs. Le « bien manger » est une notion assez personnelle, mais les enjeux collectifs des systèmes alimentaires sont trop importants pour ne pas essayer d'aboutir à des concepts généraux du « bien manger » établis de façon collective et concertée. Les Etats généraux de l'alimentation, lancés par le nouveau gouvernement français le 20 juillet 2017, sont un temps de réflexion partagée et de construction de solutions nouvelles. Le consommateur est invité à un exercice de démocratie participative, à savoir répondre à un questionnaire sur sa vision du « bien manger » sur internet. La thématique des systèmes alimentaires est donc une thématique d'avenir... Rendez-vous sur le site egalimentation.gouv.fr pour en savoir plus !



Bibliographie

Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME), 2016. Alimentation et environnement – champ d'actions pour les professionnels.

Agence Nationale de Sécurité Sanitaire alimentation, environnement, travail (ANSES), novembre 2016. Actualisation des repères du PNNS : étude des relations entre consommation de groupe d'aliments et risque de maladies chroniques non transmissibles.

ANSES, décembre 2016. Actualisation des repères du PNNS : révision des repères de consommations alimentaires.

Association Francophone d'Education et de Promotion de la Santé (AFEPS), 2017. Les ateliers CPS (Compétences Psycho-Sociales).

CERDD, 2015. Système alimentaire et coopérations entre acteurs du territoire.

DAAF de La Réunion, 2016. Déclinaison locale des stratégies de filières de diversification.

DAAF de La Réunion, 2014. Le Plan Réunionnais de Développement Durable de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire (PRAAD).

DAAF de La Réunion, 2013. Programme Alimentation Activités Nutrition Santé (PRAANS) volet Réunion 2013 – 2016.

ENDERS Giulia. (2015) *Le charme discret de l'intestin – tout sur un organe mal aimé* France : Actes Sud ; 2015.

Haut Conseil de la Santé Publique (HCSP), février 2017. Avis relatif à la révision des repères alimentaires pour les adultes et du futur Programme National Nutrition Santé 2017-2021.

Ministère de l'environnement, avril 2017. Les systèmes alimentaires durables territorialisés – cinq retours d'expérience.

Ministère des Outre-mer – commissariat au développement productif, 2013. Etude d'une capacité de production et de transformation de fruits et légumes produits à La Réunion.

SANTI Pascale. (2017) L'obésité, maladie sociale. *Le Monde*. Dossier « science et médecine » du mercredi 14 juin 2017.

Service de l'Information Statistique et Economique (SISE) de la DAAF de La Réunion, 2013. Bilan des mesures agroenvironnementales 2008-2012 à La Réunion.

SISE de la DAAF de La Réunion, 2015. Les comportements alimentaires des Réunionnais.

SISE de la DAAF de La Réunion, 2013. Panorama des industries agroalimentaires à La Réunion.

SISE de la DAAF de La Réunion, 2017. 2007-2016 : la part de la production agricole locale se maintient sur le marché du frais, mais les importations continuent de progresser.

SISE de la DAAF de La Réunion, 2017. La production biologique réunionnaise.

SISE de la DAAF de La Réunion, 2015. Observatoire de la restauration collective : les produits consommés à La Réunion.

Annexes

Annexe 1 : fiche de candidature pour les porteurs de projet de PAT

Dispositif de reconnaissance Projet Alimentaire Territorial (PAT)



Nom du projet:

Région :

Structure porteuse du projet :

Type de structure (statut) :

Adresse postale :

Courriel, téléphone :

Nom et coordonnées de la personne responsable de la structure :

Coordinateur du projet (nom de la personne, fonction et coordonnées):

Thématique(s) du PNA :

Cocher :

Justice sociale

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Education alimentaire de la jeunesse

Ancrage territorial et mise en valeur du patrimoine alimentaire :

Développement de circuits courts et de proximité,
en particulier l'agriculture biologique

Approvisionnement de la restauration collective en produits locaux, de saison, signes
qualité et de l'origine (SIQO) et/ou label agriculture biologique (AB)

officiels de la

Autres (à préciser) :

Thématique(s) du PRAD ou équivalent :

Cocher :

Emploi

Développement et promotion de filières à forte valeur ajoutée

Structuration de filières territorialisées

Démographie et installation des agriculteurs

Préservation du foncier agricole

Préservation de la ressource en eau, des sols et de la qualité de l'air

Biodiversité et paysage

Changement climatiques

Autres (à préciser) :

Echelle du projet:

Commune

EPCI*

PETR*

PNR*

Département

Région

Résumé du projet (Démarche, objectifs principaux, pilotage, actions en 15 lignes maximum) :

* EPCI : Etablissement public de coopération intercommunal, PETR : Pôle d'équilibre territorial et rural, PNR : Parc Naturel Régional

Partenaires impliqués et leurs contributions :

Nom du partenaire	Statut juridique	Contributions (politique, technique, financière, etc.)	
		Acquises (préciser)	En cours (préciser)

Calendrier synthétique (dates et étapes-clef du projet) :

Dates	Etapes-clef
	Début du projet

Etat d'avancement du projet : Nouveau projet Développement d'un projet existant

Je, soussigné (nom et prénom du représentant légal) :

- certifie :

- ✓ avoir pouvoir pour représenter le demandeur dans le cadre de la présente formalité ;
- ✓ l'exactitude de l'ensemble des informations fournies dans le présent formulaire et les pièces jointes ;

- m'engage à :

- ✓ réaliser le projet présenté en vue d'obtenir la reconnaissance en tant que Projet Alimentaire Territorial ;
- ✓ respecter le règlement d'usage de la marque « PROJET ALIMANTAIRE TERRITORIAL reconnu par le ministère de l'agriculture » ;

- ✓ informer la DRAAF/DAAF de toute modification des informations fournies dans le présent formulaire et le dossier joint, en particulier de tout changement lié à la structure porteuse du projet, aux partenaires engagés, au territoire concerné, et aux actions engagées. **Nom du projet:**

Région :

Structure porteuse du projet :

- accepte de :

- ✓ partager, dans le cadre du réseau national sur les PAT, les résultats et enseignements de cette démarche.

Fait à

le

Signature du demandeur :

(Nom et Prénom du représentant légal de la structure,

cachet)

Mentions légales :

Afin de faciliter mes démarches auprès de l'administration, j'autorise l'administration à transmettre l'ensemble des données nécessaires à l'instruction de ce dossier à l'instance d'évaluation chargée de rendre un avis sur le projet ou toute personnalité qualifiée mandatée par le ministère de l'agriculture pour émettre un avis.

Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique destiné à instruire votre dossier de demande de reconnaissance officielle.

Conformément à la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978, vous bénéficiez d'un droit d'accès, de rectification touchant les informations qui vous concernent. Si vous souhaitez exercer ce droit et obtenir communication des informations vous concernant, veuillez vous adresser au service auquel vous adressez ce formulaire.

Documents à joindre au dossier de candidature

- ✓ **Fiche de candidature synthétique**
- ✓ **Présentation du projet**
- ✓ **Contrat formalisant l'engagement des partenaires impliqués dans le projet**

Le dossier complet est à envoyer par courrier (1 exemplaire) et par courriel à la DRAAF/DAAF de la région où est situé le siège social du porteur du projet.

CADRE RESERVE A L'ADMINISTRATION

Identification du projet (REG-PAT-année-n°):

Avis de l'instance d'évaluation *ad hoc* du

Conclusion et suites à donner :

- Favorable : -> Transmission à la DGAL le
Décision ministérielle de reconnaissance en date du
Notification au candidat le

- A améliorer : -> Transmission à la DGAL le
Retour au candidat le
en lui précisant l'avis de l'instance d'évaluation et les

éléments pour améliorer son projet en vue d'une reconnaissance ultérieure.

Annexe 2 : powerpoint de présentation, utilisé aux réunions d'impulsion de la démarche PAT

Diapositive 1

Les Projets Alimentaires Territoriaux
Guide stratégique pour l'impulsion d'une démarche « PAT » à La Réunion

Logo: PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL. RECONNU PAR LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

DAAF de La Réunion

agriculture .gouv.fr
alimentation .gouv.fr

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA PÊCHE

ANNE RABAUT
Inspecteur-élève de la santé publique vétérinaire
En stage à la DAAF de Saint-Pierre du 13 mars au 23 juin 2017

Diapositive 2

Introduction

Le système alimentaire, porteur de multiples enjeux

- Enjeu « santé humaine »
- Enjeu « environnement »
- Enjeu économique
- Enjeu sociétal
- Enjeu éthique

Images illustratives: "LA SANTÉ DANS L'ASSIETTE", "POUR UNE ALIMENTATION AU SERVICE DE L'HOMME ET DE LA PLANÈTE", "CE LAIT RÉVOLUTIONNE LE JUSTE PRIX", famille à table, élevage de poules.

Introduction

- Nombreuses actions préexistantes d'amélioration du système alimentaire MAIS actions trop foisonnantes, entraînant une perte de lisibilité (CRALIM, mai 2016)
- Solution à ce constat : développer des démarches plus collectives
- LAAF d'octobre 2014 : Un PAT vise à « *rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les consommateurs et à développer l'agriculture territoriales et rritoires et la qualité de l'alimentation* »



Programme de la matinée

- I/ Actions préexistantes d'amélioration du système alimentaire
- II/ Impulsion de la démarche « PAT » à La Réunion
- III/ Critères de reconnaissance officielle des PAT

Diapositive 5

I/ Les actions préexistantes d'amélioration du système alimentaire
 En route depuis plusieurs années vers une alimentation et une agriculture plus durable
 Alimentation plus durable

PNA
 (à La Réunion : PRALIM - Plan Régional de l'Alimentation)
 1) Éducation alimentaire de la jeunesse
 2) Lutte contre le gaspillage alimentaire
 3) Justice sociale : amélioration de l'offre alimentaire pour les populations les plus démunies de l'île
 4) **Ancrage territorial : relocalisation de l'alimentation et création de lien social autour de l'alimentation au niveau de territoires à échelle humaine**



Diapositive 6

I/ Les actions préexistantes d'amélioration du système alimentaire
 En route depuis plusieurs années vers une alimentation et une agriculture plus durable
 Alimentation plus durable : éducation du consommateur



Programme de formation des enseignants sur les classes du goût

Octobre 2011



RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION SCOLAIRE

Pourquoi gaspille-t-on ?

MATÉRIELS

- Balance
- Plats de tôle
- Gants

INGRÉDIENTS

- Hygiène
- Régularité
- Coopération
- Méthodologie

ASTUCE DU CHEF

- Écouter les propositions des enfants et leur répondre sur le terrain du goût.
- Privilégier une approche collective, ouverte, ludique et concrète : ateliers de goût, groupes de travail sur les menus...



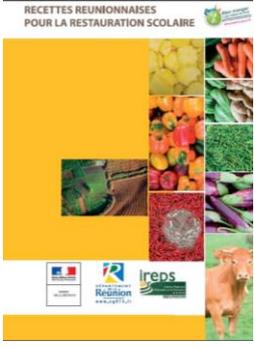
5 portions par jour! À chacun sa façon d'y arriver

Choucroute 100 g	Chou vert 1 portion moyenne	Tomate 100 g	Aubergine 100 g	Fruit de la passion 2 portions
Papaye 2 à 3 g	Morue rôtie 1 portion moyenne	Lentille 2 à 3 g	Épinard 1 portion	Pistache 1 portion
Banane 1 portion	Orange 1 portion	Pomme 1 portion	Carotte 1 portion	Raisin 2 à 3 g
Mangue 1 portion	Papaye 1 portion	Laitue 1 portion moyenne	Fraise 2 à 3 g	Pomme cuite 1 portion
Concombre 1 à 2 g	Ananas 2 portions	Poire 1 portion	Brocoli cuit 1 à 2 g	Brocoli cru 2 portions

Pour savoir plus, consultez les Plats et des légumes d'été pour l'école de l'Institut National de Recherche pour l'Exploitation de la Mer (INRM) et l'Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale (INSERM).

Diapositive 7

I/ Les actions préexistantes d'amélioration du système alimentaire
En route depuis plusieurs années vers une alimentation et une agriculture plus durable
Alimentation plus durable : restauration collective, un levier d'action



RECETTES REUNIONNAISES
POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE



LOCALIM
ACHETER AUTREMENT
ET EN RESTAURATION
COLLECTIVE

Développement des produits locaux
en restauration collective publique



NUTRITION EN RESTAURATION SCOLAIRE
EXIGENCES REGLEMENTAIRES

Diapositive 8

I/ Les actions préexistantes d'amélioration du système alimentaire
En route depuis plusieurs années vers une alimentation et une agriculture plus durable
Alimentation plus durable : difficultés des leviers d'action dans les autres circuits de distribution

- Leviers d'action en restauration commerciale?
- Leviers d'action dans les surfaces d'achat?



MI RAMENE EN MOIN



Mange moi
tu n'en regretteras pas !

UN LABEL DE QUALITE
PENSE BIEN ACHETER !

Diapositive 9

I/ Les actions préexistantes d'amélioration du système alimentaire
En route depuis plusieurs années vers une alimentation et une agriculture plus durable
Agriculture plus durable

PRAAD
1) Renforcement de la production locale réunionnaise
2) Consolidation économique des filières et maintien de la valeur économique sur le territoire
3) Développement de l'agriculture durable sur le territoire réunionnais → démarche agro-écologique



**AGRO-ÉCOLOGIE
PRODUISONS
AUTREMENT**



Le Plan Réunionnais de Développement Durable de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire
PRAAD
Projet Stratégique de développement des filières agricoles de La Réunion
2014 / 2020



Diapositive 10

I/ Les actions préexistantes d'amélioration du système alimentaire
En route depuis plusieurs années vers une alimentation et une agriculture plus durable
Agriculture plus durable : exemple de politiques incitatives

- Missions d'inspection : contrôle de l'utilisation des produits phytosanitaires, contrôle des pratiques d'élevage etc
- Politiques incitatives : Mesures agro-environnementales (MAE), plan Ecophyto, Groupements d'Intérêt Economique et Environnemental (GIEE)

Diapositive 11

La philosophie des PAT

Lancer une nouvelle dynamique, essayer d'être plus efficace dans nos actions, par deux moyens :

→ Meilleure coordination des acteurs du système alimentaire

→ PAT axé « consommateur » : meilleure communication/dialogue avec le consommateur, pilier du système alimentaire (qu'est-ce que « bien produire » et « bien manger »? Comment fonctionne actuellement le système et comment le faire évoluer?)



Diapositive 12

La philosophie des PAT

1. Réfléchir à ce que pourrait être le « bien manger » avec les consommateurs
2. Confronter cette vision avec le système alimentaire réunionnais actuel
3. Elaborer un plan d'actions pour rapprocher la vision « théorique » et la pratique!



Diapositive 13

II/ Impulsion de la démarche « PAT » à La Réunion

1. Questionnement sur le « bien manger »
2. Diagnostic du système alimentaire réunionnais actuel

Diapositive 14

II/ Impulsion de la démarche à La Réunion

1. Questionnement sur le « bien manger »

- Première idée qui vient : bien manger = manger pour être en bonne santé
- Volet « santé humaine » : sujet récurrent dans les médias



Diapositive 15

II/Impulsion de la démarche à La Réunion

1. Manger pour être en bonne santé

→ Equilibre nutritionnel

→ Limitation de l'exposition aux composants chimiques

Aliments à favoriser	Aliments à limiter	Aliments à consommer de manière prudente
1) Fruits et légumes : au moins 5 portions de 80g de fruits et légumes frais par jour (attention : les jus de fruits ne sont pas considérés comme une portion de fruits)	6) Viande rouge : maximum 500 grammes par semaine. C'est uniquement un produit plaisir	10) Produits laitiers (lait, yaourts, fromages) : 2 produits laitiers par jour (une portion correspond à 150 ml de lait ou 125g de yaourt ou 30g de fromage)
2) Fruits à coques sans sel ajouté : une petite poignée par jour	7) Charcuterie : maximum 150 grammes par semaine	11) Poisson et fruits de mer : 2 fois par semaine
3) Légumineuses (=féculents à index glycémique faible comme les lentilles, les pois chiches, le soja et les haricots rouges) : au moins deux fois par semaine « les légumineuses peuvent être considérées par ailleurs comme des substituts des viandes et volailles »	8) Produits sucrés (jus de fruits, boissons sucrées, céréales du petit-déjeuner, pâtisseries, desserts lactés, crèmes glacées etc) : aliments plaisir, à limiter	12) Matières grasses ajoutées : éviter les consommations excessives – privilégier les huiles de colza, de noix et d'olive
4) Produits céréaliers complets : à consommer tous les jours	9) Sel : réduire la consommation de sel et utiliser de préférence du sel iodé	
5) Eau : seule boisson recommandée, à consommer à volonté		

Diapositive 16

II/Impulsion de la démarche à La Réunion

1. Bien manger, vaste question

Est-ce que « bien manger » se réduit à l'équilibre nutritionnel?

- Enjeu social : être convivial, développer le plaisir du goût
- Enjeu environnemental : penser à préserver la planète
- Enjeu économique : valoriser l'économie locale
- Enjeu éthique : penser à la protection animale



Diapositive 17

II/Impulsion de la démarche à La Réunion

1. Bien manger, c'est trouver un équilibre entre tous ces enjeux

- Nombreux régimes alimentaires : régime avec, régime sans...
- Un facteur fondamental du « bien manger pour sa santé » : l'équilibre psychologique!
- développer les compétences psycho-sociales



Diapositive 18

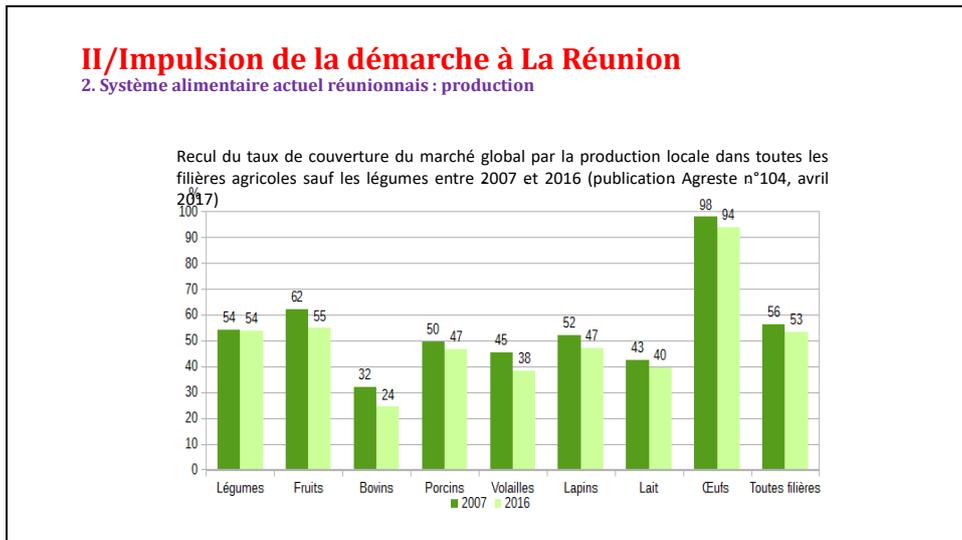
II/Impulsion de la démarche à La Réunion

2. Système alimentaire actuel réunionnais : consommation



Facteurs de risque pour le surpoids/obésité/diabète : alimentation, manque d'activité physique, stress, pauvreté

Diapositive 19



Diapositive 20

II/Impulsion de la démarche à La Réunion

2. Système alimentaire actuel réunionnais : production

Filières	Quelques chiffres clés (2015 - 2016 pour les couvertures de marché)
Fruits et légumes (coopérative : aröp-fl interprofession : arifel)	<p>5 000 ha (13% SAU) – 20% commercialisé en GMS – 50 000 tonnes de fruits frais et 50 000 tonnes de légumes frais VS canne/sucre : 24 336 ha (57% SAU)</p> <p>161ha de fruits en AB et 83 ha de légumes en AB</p> <p>Couverture du marché du frais : 63% pour les fruits locaux et 71% pour les légumes locaux Couverture du marché global : 55% pour les fruits locaux et 54% pour les légumes locaux Beaucoup d'import de carottes, pommes de terre et oignons</p> <p>Augmenter la production de fruits et légumes locaux? Augmenter les surfaces en AB? Modifier les circuits de distribution?</p>

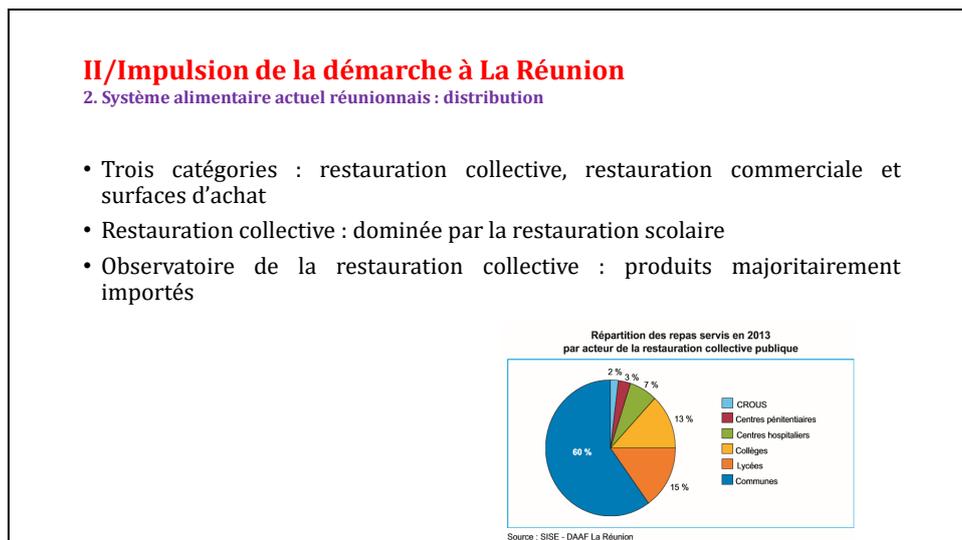




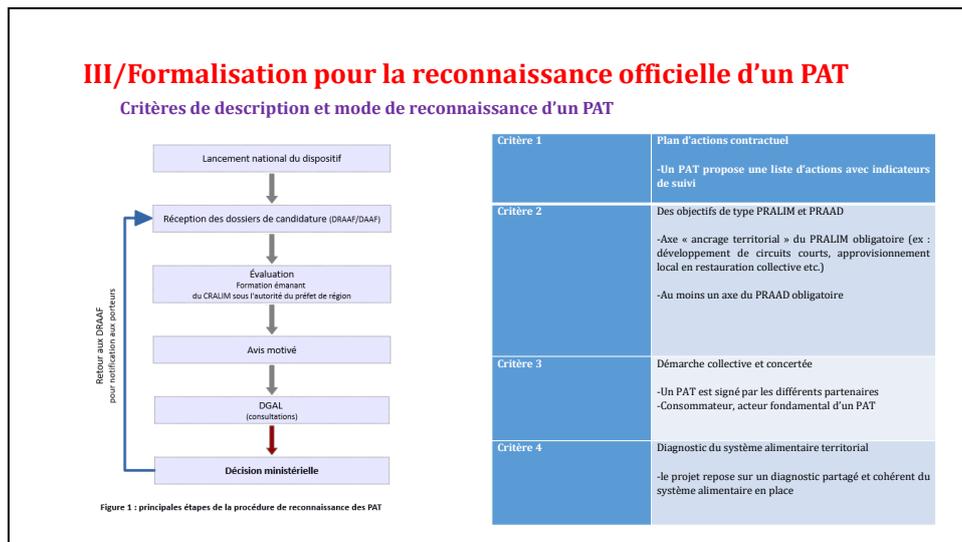
Diapositive 21

II/Impulsion de la démarche à La Réunion 2. Système alimentaire actuel réunionnais : production	
Filières	Quelques chiffres (2015 – 2016 pour les couvertures de marché)
Lait et produits laitiers Bovins lait (coop : sicalait)	80 élevages (environ 37 vaches laitières/élevage) – 20 millions de litres de lait produits VS utilisation pour le marché de 150 millions de litres de lait → import important de lait en poudre Augmenter la production?
Viande Bovins viande (coop : sicarevia)	320 élevages – 1400 tonnes viande bovine – couverture marché : 46% (frais) – 24% (total)
Porcs (coop : CPPR)	160 élevages (30 porcs/élevage) – 9 436 tonnes viande porcine – couverture marché : 100% (frais) – 47% (total)
Volailles (coop : Avipôle Réunion et CFS)	150 éleveurs – 19 000 tonnes – couverture marché : 95% (frais) – 38% (total)
Lapins Ovins/caprins	25 éleveurs – couverture marché : 100% (frais) Tonnage produit : 30 tonnes – peu d'éleveurs déclarés – filière peu organisée
Œufs (coop : ovocoop)	40 élevages poules pondeuses (dont 22 élevages de plus de 250 volailles) 4 élevages bio 100% des œufs en coquille sont locaux

Diapositive 22



Diapositive 23



Diapositive 24

III/Formalisation pour la reconnaissance officielle d'un PAT

Intérêt de la reconnaissance

- Autorisation à faire usage de la marque nationale pendant 3 ans
- Intérêt de la reconnaissance officielle : valoriser les projets vis-à-vis de potentiels partenaires financiers, par exemple l'Europe (FEADER, FEDER etc.)

Diapositive 25

III/Formalisation pour la reconnaissance officielle d'un PAT

Critère 1

Figure 2 : exemple type d'une fiche action

FICHE ACTION n°	
PILOTE	nom de la structure nom du référent coordonnées Tél.
PARTENAIRES	contribution technique, financière, logistique, etc.
PUBLIC CIBLE	contribution technique, financière, logistique, etc.
DESCRIPTION DE L'ACTION	
CONTEXTE	nouvelle action, poursuite d'une action existante
INDICATEURS DE SUISVI	
OBJECTIFS	
LIVRABLES	Supports et formats attendus (si concernés) DVD, livre, flyer, affiche, jeu, site web, etc.
CALENDRIER	date de démarrage de l'action

	déposé
	date prévisionnelle de fin

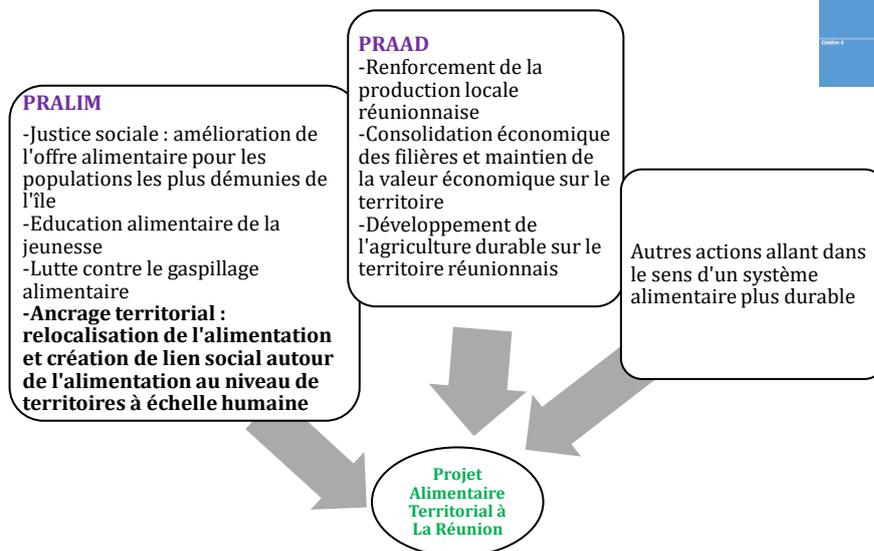
SUIVI DE L'ACTION	Réalisé
	en cours
	prévu
	redéfinition éventuelle de l'action en cours de déroulement (si concerné)

BILAN DE L'ACTION	déroulement : action achevée comme prévu, modifiée (expliquer en quoi), abandonnée (expliquer pourquoi), objet de l'action remis par le pilote (oui / non)
OBSERVATIONS	observations par rapport aux attentes initiales : au-delà, conforme, en deçà
LIVRABLES	livrables obtenus et mutualisés (si concernés) : indiquer où on peut les trouver (site internet, site internet, etc.)
VALORISATION	comment l'action va-t-elle être valorisée ? à quel niveau ?
EVALUATION	difficultés rencontrées et solutions mises en œuvre, facteurs déterminants de réussite, etc.

Diapositive 26

III/Formalisation pour la reconnaissance officielle d'un PAT

Critère 2



Critère 1	Etat d'avancement - Le PAT propose une liste d'actions avec indicateur de suivi
Critère 2	Etat d'avancement - Le PAT propose une liste d'actions avec indicateur de suivi - Le PAT propose une liste d'actions avec indicateur de suivi - Le PAT propose une liste d'actions avec indicateur de suivi
Critère 3	Etat d'avancement - Le PAT propose une liste d'actions avec indicateur de suivi - Le PAT propose une liste d'actions avec indicateur de suivi
Critère 4	Etat d'avancement - Le PAT propose une liste d'actions avec indicateur de suivi - Le PAT propose une liste d'actions avec indicateur de suivi

III/Formalisation pour la reconnaissance officielle d'un PAT

Critère 3

Porteurs de projet (pilotage)	Collectivité territoriale : Région, Département, EPCI (CIVIS, CIREST, CINOR, TCO, CASUD)
Producteurs	GAB (Groupement Agriculteurs Bio), FRCA (Fédération Réunionnais des Coopératives Agricoles), Organisations de Producteurs (AROP-FL, SICALAIT, SICAREVIA, CPPR, CFS, OVOCOOP, CPLR etc.)
Transformateurs	ADIR (Association des Industriels) etc.
Interprofessions	ARIBEV/ARIV – ARIFEL – ARIPA
Distributeurs	 restauration collective : restauration scolaire, restauration hospitalière, restauration d'entreprise etc. restauration commerciale surfaces d'achat : GMS, magasins spécialisés etc.
Consommateurs	Consommateurs grand public, associations (ex : AREC, La Ruche qui dit oui, les AMAP etc.)
Acteurs facilitateurs (soutien technique et/ou financier)	-Services de l'Etat : DAAF etc.  -Etablissements publics : ARS, ADEME etc. -Chambres consulaires : chambre d'agriculture, chambre des métiers et de l'artisanat, chambre de commerce et d'industrie -Diverses associations : IREN (Instance Régionale pour l'Education Nutritionnelle), IREPS (Instance Régionale d'Education et la Promotion de la Santé), association des maires etc.

III/Formalisation pour la reconnaissance officielle d'un PAT

Critère 3



- Le consommateur est le maillon principal du système alimentaire!
- Dialogue avec le consommateur : fondamental. Pour cela, animation autour du PAT (par exemple sous forme de site internet)



III/Formalisation pour la reconnaissance officielle d'un PAT

Critère 4

Titre	Titre de l'opération
Objectif	Améliorer le système alimentaire réunionnais
Justification	Le projet a été financé par le Plan de Développement de l'Île de la Réunion (PDIR) à travers le volet « Développement économique et social ».
Impact	Améliorer le système alimentaire réunionnais
Impact	Le PDIR agit à différents niveaux : production, transformation et consommation.
Impact	Le projet a pour objectif de contribuer à la mise en œuvre du PDIR.

Diagnostic du système alimentaire actuel à La Réunion

Pour améliorer le système alimentaire réunionnais, un diagnostic de ce système alimentaire est essentiel pour établir un plan d'action cohérent.

La Réunion est une île volcanique située dans l'Océan Indien, à 9 000 km de la métropole. De forme elliptique, elle compte 207 km de côtes, s'étend du nord au sud sur 72 km, d'ouest en est sur 55 km, pour une superficie totale de 250 000ha. On distingue deux secteurs : le littoral et les Hauts. L'essentiel de l'activité se concentre sur le littoral. La population actuelle est de 850 000 habitants, avec une prévision à un million d'habitants à l'horizon 2030.

Figure 3: carte de La Réunion



Pour établir le diagnostic, on peut procéder de la fourche à la fourchette en quatre étapes : production primaire, transformation, distribution et consommation.

Comment se lancer dans la démarche « PAT » ?



- 1) Identifier un porteur de projet et les acteurs principaux
- 2) Définir une vision du « bien manger » avec le consommateur et compléter le diagnostic du système alimentaire réunionnais
- 3) Elaborer un plan d'actions

Objectif du plan d'actions : améliorer l'adéquation entre la vision du « bien manger » et le système alimentaire réunionnais actuel

Bibliographie

- [1] : « Systèmes Alimentaires Durables Territorialisés », CERDD, 2017
- [2] : « Déclinaison locale des stratégies de filières 2016 », service SISE de la DAAF, 2016
- [3] : « Part de la production agricole locale réunionnaise sur les marchés », publication Agreste n°104, avril 2017
- [4] : « La production biologique réunionnaise », publication Agreste n°103, mars 2017
- [5] : « Panorama des industries agroalimentaires à La Réunion », publication Agreste n° 82, février 2013
- [6] : « Etude d'une capacité de production et de transformation de fruits et légumes produits à La Réunion », commissariat au développement productif, ministère des Outre-mer, juin 2013
- [7] : « Observatoire de la restauration collective : les produits consommés à La Réunion », publication Agreste n°94, mai 2015
- [8] : « Les comportements alimentaires des Réunionnais », publication Agreste n°99, décembre 2015
- [9] : « Actualisation des repères du PNNS : étude des relations entre consommation de groupes d'aliments et risque de maladies chroniques non transmissibles », ANSES, 2016
- [10] : « Avis relatif à la révision des repères alimentaires pour les adultes du futur Programme National Nutrition Santé 2017-2021 », HCSP, 2017.
- [11] : « Bilan des mesures agroenvironnementales 2008-2012 à La Réunion », publication Agreste n°84, avril 2013

Merci pour votre attention!

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

DAAF de La Réunion

agriculture.gouv.fr
alimentation.gouv.fr

PARTOUT DANS LE MONDE, DES SOLUTIONS EXISTENT

DEMAIN

UN FILM DE CYRIL DION ET MÉLANIE LAURENT