Les PAT : Projets Alimentaires Territoriaux

Guide stratégique pour l'impulsion d'une démarche «PAT» à La Réunion

« Les projets alimentaires territoriaux, […] élaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire, répondent à l'objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial. Ils participent à la consolidation des filières territorialisées et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts, en particulier relevant de la production biologique. Ils s'appuient sur un diagnostic partagé de l'agriculture et de l'alimentation sur le territoire et la définition d'actions opérationnelles visant la réalisation du projet. Les PAT sont par définition amenés à se construire de manière concertée à l'échelle de bassins de vie, de consommation »

(Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt, 2014)

Anne Rabault

Inspecteur-élève de la Santé Publique Vétérinaire

En stage à la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF) de La Réunion du 13 mars au 23 juin 2017

Introduction

Manger… Avons-nous conscience de l'importance de cet acte quotidien? S'alimenter est un besoin vital. Cependant, dans nos sociétés modernes où plus des trois quarts de la population habitent en ville, le consommateur est parfois totalement déconnecté de la provenance de son alimentation et des enjeux de ses habitudes alimentaires sur le monde qui l'entoure. L'alimentation est en effet porteuse de trois enjeux majeurs :

- **L'enjeu « santé »**

L'alimentation a un rôle fondamental sur la santé humaine, notamment à travers l'équilibre nutritionnel des repas. À La Réunion, quatre Réunionnais sur dix sont en surcharge pondérale et plus d'un Réunionnais sur dix est obèse [8]. Ces chiffres sont similaires à ceux de la métropole. En revanche, La Réunion est la région de France ayant la prévalence de diabète la plus élevée (9,8% de diabète contre 4,7% au national).

Les santés animale et végétale sont également influencées par le système alimentaire déployé. Les conditions d'élevage et d'agriculture (intensif, extensif, biologique etc.) conditionnent la présence de maladies animales et végétales.

La santé environnementale est aussi impactée par le système alimentaire. L'alimentation représente près de 30% des émissions de gaz à effet de serre sur le territoire français. Par ailleurs, l'utilisation d'engrais et de produits phytosanitaires a un impact majeur sur l'environnement.

- **L'enjeu « économie »**

Le système alimentaire est structurant pour l'économie d'un territoire : il crée des emplois en production primaire, en transformation et en distribution. S'il est performant, il permet une juste rémunération des producteurs/éleveurs ainsi que le maintien de la valeur économique sur le territoire.

- **L'enjeu « société »**

Le système alimentaire présente un enjeu sociétal. On ne mange pas seulement pour se nourrir, mais aussi pour se réunir et se faire plaisir. En 2010, l'Organisation des Nations Unies pour l'Education, la Science et la Culture (UNESCO) a décidé de classer le « repas gastronomique des Français » comme patrimoine culturel. Au-delà des plats, ce qui constitue le repas à la française, c'est la pratique sociale qui l'entoure : convivialité, plaisir du goût, partage, lien aux terroirs etc.

LE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS
PATRIMOINE MONDIAL DE L'HUMANITÉ

L'ancrage territorial de l'alimentation est fondamental pour répondre à ces trois enjeux : comment offrir aux producteurs et aux éleveurs une juste rémunération si l'on fait venir de l'autre bout du monde des produits moins chers? Comment maintenir nos savoir-faire traditionnels si l'on globalise les pratiques alimentaires? Comment préserver notre environnement si l'on pratique la monoculture et l'élevage intensif?

Depuis une vingtaine d'années, de nombreux acteurs ont mis en place des actions allant dans le sens d'une alimentation plus durable, en France métropolitaine comme à La Réunion.

Au niveau de l'Etat, deux grandes politiques s'occupent d'amélioration du système alimentaire :

-le Programme National pour l'Alimentation (PNA) décliné à La Réunion dans l'axe 2 du PRAANS (Programme Alimentation Activités Nutrition Santé). Cet axe 2 est nommé **le Plan Régional de l'Alimentation** (PRALIM).

-les Programmes Régionaux d'Agriculture Durable (PRAD) : à La Réunion, c'est le **Plan Réunionnais de Développement Durable de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire** (PRAAD).

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.

A La Réunion, le Comité Régional de l'Alimentation (CRALIM) est chargé d'évaluer régulièrement les impacts du PRALIM. **Le dernier CRALIM de mai 2016 montre que les actions menées sont parfois trop foisonnantes, ce qui entraîne une perte de lisibilité.**

Ce constat est partagé par de nombreuses régions françaises et 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 dans le cadre des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). Un PAT vise à « *rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et à développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation* ».

Un PAT doit donc reposer sur la **force du collectif** : rapprocher tous les acteurs de l'alimentation, dans le but d'améliorer la qualité de l'alimentation et d'ancrer l'alimentation au niveau des territoires.

A savoir avant de commencer : les 2 enjeux majeurs des PAT

Enjeu 1 : outil de coordination des acteurs du système alimentaire, pour recentrer les actions menées dans le cadre du PRALIM et du PRAAD

Un Projet Alimentaire Territorial est un outil de coordination et de collaboration des acteurs du système alimentaire.

Typologie des acteurs potentiels

➔ **Porteurs de projets**

Collectivité territoriale : Région, Département, EPCI (CIVIS, CIREST, CINOR, TCO, CASUD)

Un Projet Alimentaire Territorial doit avoir un porteur de projet, qui pilote les actions. L'Etat intervient ici comme un facilitateur des initiatives et 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, d'après la notice de reconnaissance, une collectivité locale devrait être à minima partenaire. Le Centre de Ressource du Développement Durable (CERDD) va plus loin : il considère que les collectivités territoriales doivent être les animatrices d'un PAT car elles disposent de la vision la plus transversale du système alimentaire [1].

➔ **Acteurs du système alimentaire, de la fourche à la fourchette**

Les acteurs directs du système alimentaire sont les **producteurs** (et notamment les coopératives et les groupements de producteurs), les **transformateurs** (entreprises agroalimentaires, transformateurs fermiers et artisanaux), les **distributeurs** (Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), magasins de vente spécialisés, restaurants, restauration collective des établissements scolaires etc.) et les **consommateurs** (consommateurs citoyens, associations de consommateurs etc.).

➔ **Acteurs facilitateurs** (soutien technique et/ou financier)

Les services de l'Etat auront le rôle d'acteurs facilitateurs. Les principaux services de l'Etat concernés sont ceux du ministère de l'agriculture, du ministère de la santé, du ministère de l'environnement, du ministère de la cohésion sociale et du ministère de l'enseignement.

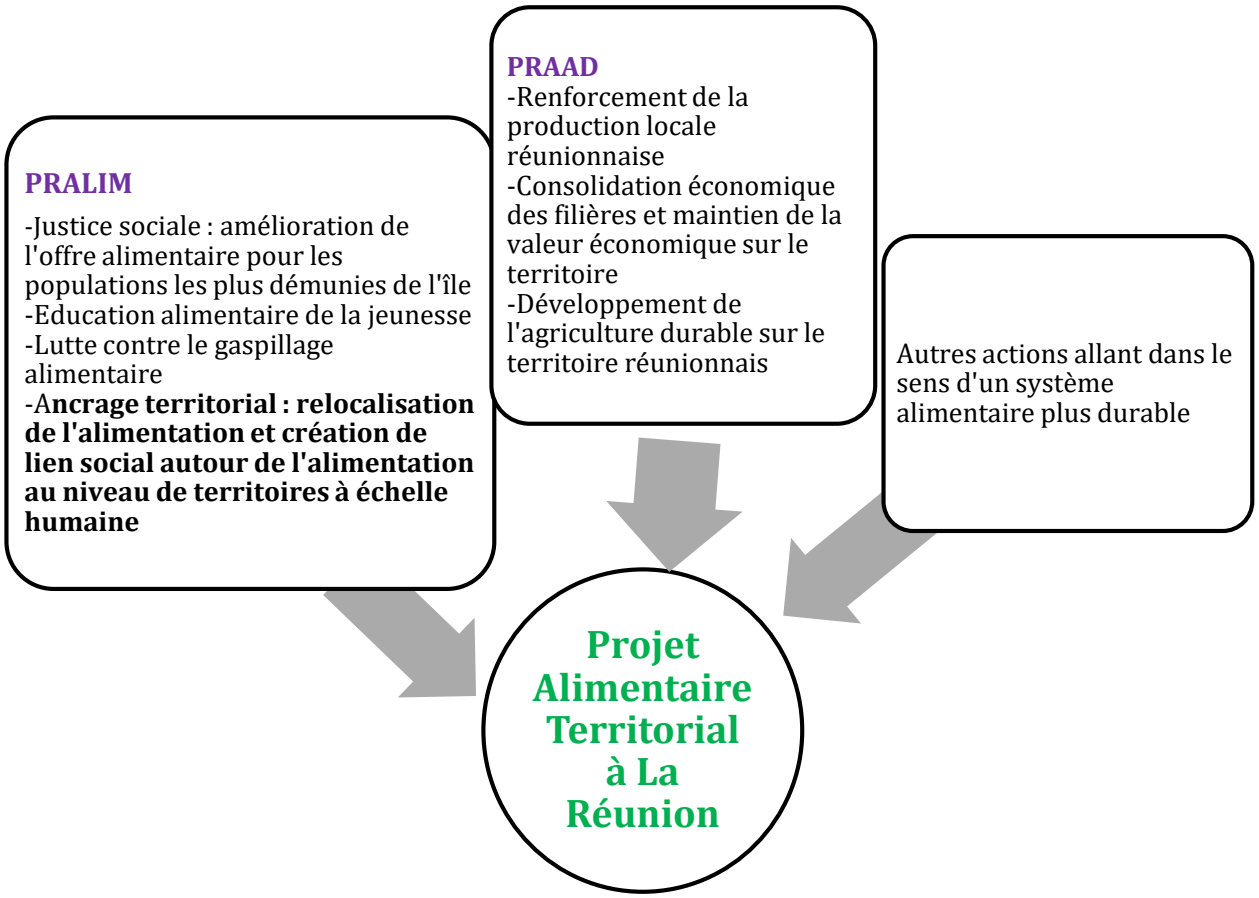
Les établissements publics peuvent également soutenir un PAT : Agences Régionales de Santé (ARS), Agences de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME), Centre de coopération International en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD), Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale (INSERM) etc.

Enfin, les chambres consulaires (chambre d'agriculture, chambre des métiers et de l'artisanat, chambre de commerce et d'industrie) peuvent s'impliquer dans un PAT.

Un plan d'action s'inscrivant dans les thématiques du PRALIM et du PRAAD

Le but est de recentrer les actions menées *via* ces deux programmes, en ne retenant que les plus efficaces. Il s'agit d'éviter le phénomène d'atomisation et d'être plus performant dans les actions entreprises. Le PRALIM correspond aux actions favorisant le « bien manger » et le PRAAD correspond aux actions favorisant le « bien produire ».

Figure 1 : les objectifs d'un PAT



Enjeu 2 : outil de communication avec le consommateur, pilier du système alimentaire

Pour qui produit-on des denrées alimentaires ? Il est important de ne pas perdre de vue le maillon principal du système alimentaire, à savoir le consommateur. Ce dernier doit être informé des enjeux de l'alimentation, du système alimentaire actuel de son territoire ainsi que des actions engagées. Passée cette phase d'information fondamentale, une discussion doit être menée avec le consommateur sur ses attentes, sa vision d'un système alimentaire durable etc. L'animation d'un PAT est donc fondamentale.

Dans cette idée, une possibilité d'animation d'un PAT serait la création d'un **site internet**, avec :

- ➔ du **partage de connaissances** (notamment : diagnostic du système alimentaire réunionnais, description des actions principales menées dans le cadre du PRAAD et du PRALIM, connaissances scientifiques sur ce que pourrait être un système alimentaire durable)

- ➔ un **forum d'échange avec les consommateurs** (questionnement sur la conciliation des différents enjeux du système alimentaire, sur les attentes principales des consommateurs etc.).

Quelques conseils méthodologiques pour la mise en place d'un PAT à La Réunion

Mode de reconnaissance d'un PAT

Pour faire reconnaître un PAT, les porteurs de projet doivent déposer un dossier de candidature à la DAAF de La Réunion. Le dossier comporte : une fiche candidature à compléter, une présentation du projet de 10 pages maximum et un contrat formalisant l'engagement des partenaires.

La DAAF est chargée d'instruire le dossier de demande de reconnaissance. Elle dispose d'une grille d'évaluation fondée sur quatre critères principaux, présentés dans le tableau suivant.

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

Critère 1	Démarche collective et concertée
Critère 2	Des objectifs de type PRALIM et PRAAD -Axe « ancrage territorial » du PRALIM obligatoire (ex : développement de circuits courts, approvisionnement local en restauration collective etc.) -Au moins un axe du PRAAD obligatoire
Critère 3	Plan d'actions contractuel -Un PAT propose une liste d'actions avec indicateurs de suivi -Un PAT est signé par les différents partenaires
Critère 4	Diagnostic du système alimentaire territorial -le projet repose sur un diagnostic partagé et cohérent du système alimentaire en place

L'examen du dossier se conclut par la formulation d'un avis motivé par la DAAF. La DGAL formule l'avis final.

La reconnaissance comme PAT est accordée par décision ministérielle, 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 ». 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).

Méthode d'élaboration d'un PAT

→Réaliser un diagnostic du système alimentaire du territoire choisi : collecte des données, réalisation d'un document « diagnostic » et organisation de réunions participatives qui permettront de valider le diagnostic et d'identifier les acteurs-clés et les grands axes de travail du plan d'actions.

→Elaborer un plan d'actions (deux types d'actions : actions concrètes de terrain et animation de la démarche PAT). L'élaboration du plan d'actions s'appuiera sur des réunions thématiques. La figure 2 détaille un exemple de fiche-action (déclinaison du plan d'action).

→Mettre en place le plan d'action, en réalisant un suivi et une évaluation régulière de ces actions.

Figure 2: exemple-type d'une fiche action

FICHE-ACTION n°	

PILOTE	*nom de la structure* *nom du référent* *courriel* *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 SUIVI	
OBJECTIFS	
LIVRABLES	*Supports et livrables attendus (si concerné)* *DVD, livre, flyer, affiche, jeu, site web, etc.*

CALENDRIER	*date de démarrage de l'action*

	étapes
	date prévisionnelle de fin

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

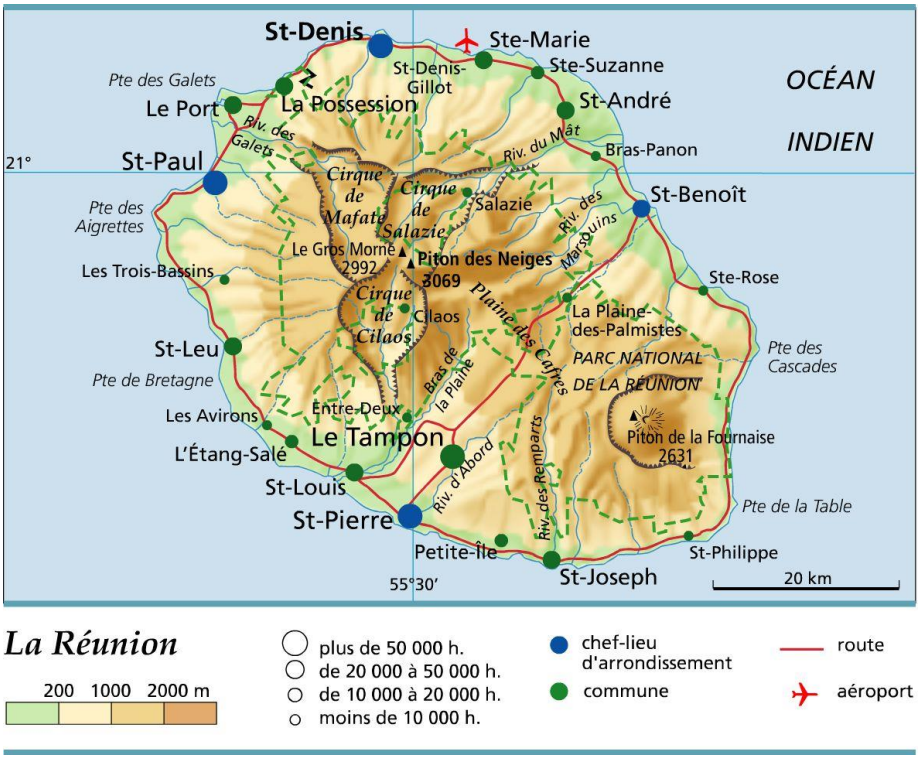
BILAN DE L'ACTION	*déroulement : action achevée comme prévu, modifiée (expliquer en quoi), abandonnée (expliquer pourquoi), bilan de l'action remis par le pilote (oui / non)*
OBSERVATIONS	*observations par rapport aux attentes initiales : au-delà, conforme, en deçà*
LIVRABLES	*livrables obtenus et mutualisés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

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.

Système de production réunionnais [2]

Filière fruits et légumes

En 2015, elle occupe 5 000 ha (13% de la SAU) et emploie 3 000 personnes. 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 est vendue par l'intermédiaire de grossistes locaux, de commerces de petite taille et de marchands de bord de route.

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 [3]

La stratégie à l'horizon 2020 est présentée dans le tableau suivant.

Tableau 2 : Stratégie de la filière « fruits et légumes » à l'horizon 2020

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

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

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. Le recours aux importations reste donc prédominant [3]

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.

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 [3]

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), qui s'appuie sur une flotte de 27 bateaux de plus de 12m.

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.

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.

Démarche agro-écologique de ces filières [4]

La Réunion est le Département et Région d'Outre-Mer (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).

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

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

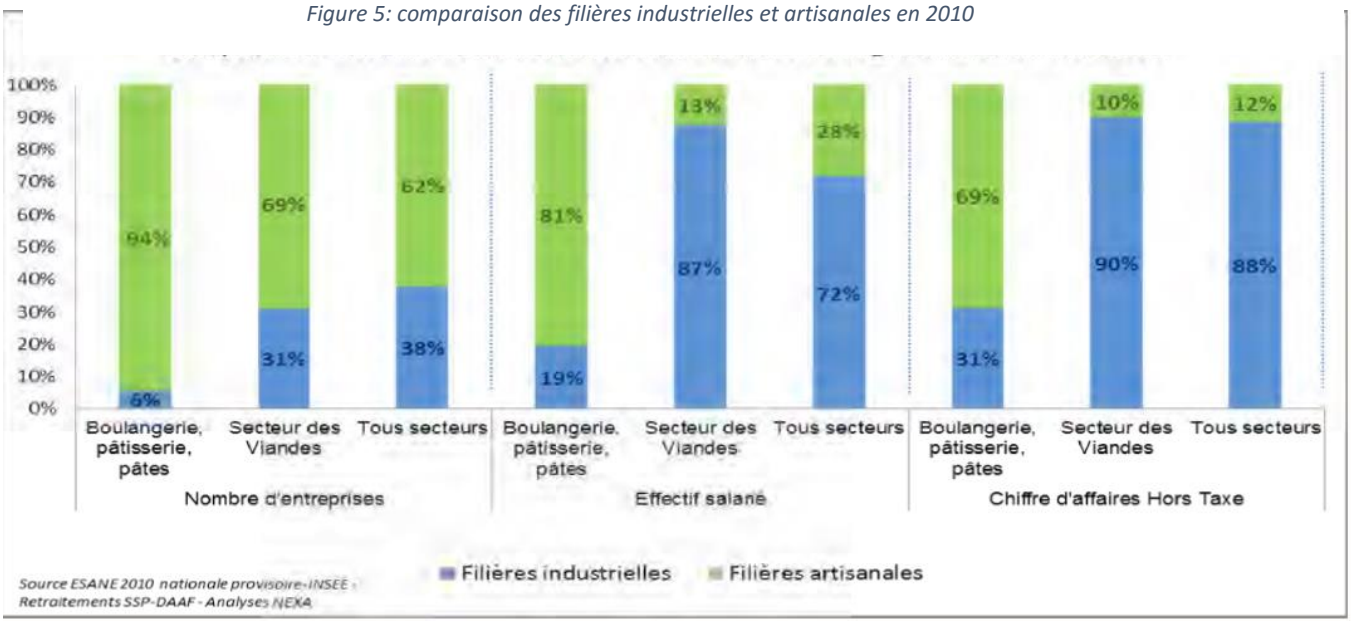
Productions animales en AB en 2015 : très peu nombreuses. Les ateliers bovins en AB sont inexistants et les ateliers caprins/porcins sont en très faible nombre. Les poules pondeuses et l'apiculture sont les seules filières animales représentées en AB. Sur les 22 établissements de plus de 250 poules pondeuses,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

Système de transformation réunionnais [5]

L'industrie agroalimentaire est le **premier secteur industriel de l'île**. Les deux produits d'exportation majeurs sont le sucre et les produits de la pêche. En 2013, on dénombre 807 entreprises : 370 artisans commerciaux (bouchers-charcutiers et boulangers-pâtissiers) 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



L'INRA a montré en 2016 qu'environ 80% des dépenses alimentaires des ménages concernent des produits transformés. De plus, les industries agroalimentaires françaises transforment 70% de la production agricole française. Ces industries ont donc un rôle majeur à jouer dans l'amélioration de l'alimentation et de la santé des consommateurs.

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.

-**4e 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 [3]

La logique d'import/substitution est donc un enjeu majeur. En 2012, une étude a été menée sur le développement d'une filière réunionnaise de fruits et légumes à destination de la transformation [6]. 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 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.)

Industrie laitière

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

Couverture du marché global : 40% en 2016 (3)

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.

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) [5].

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 [3]. 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 [3]

-viande **porcine** : 47% en 2016 [3]

-viande de **lapin** : 47% en 2016 [3]

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.

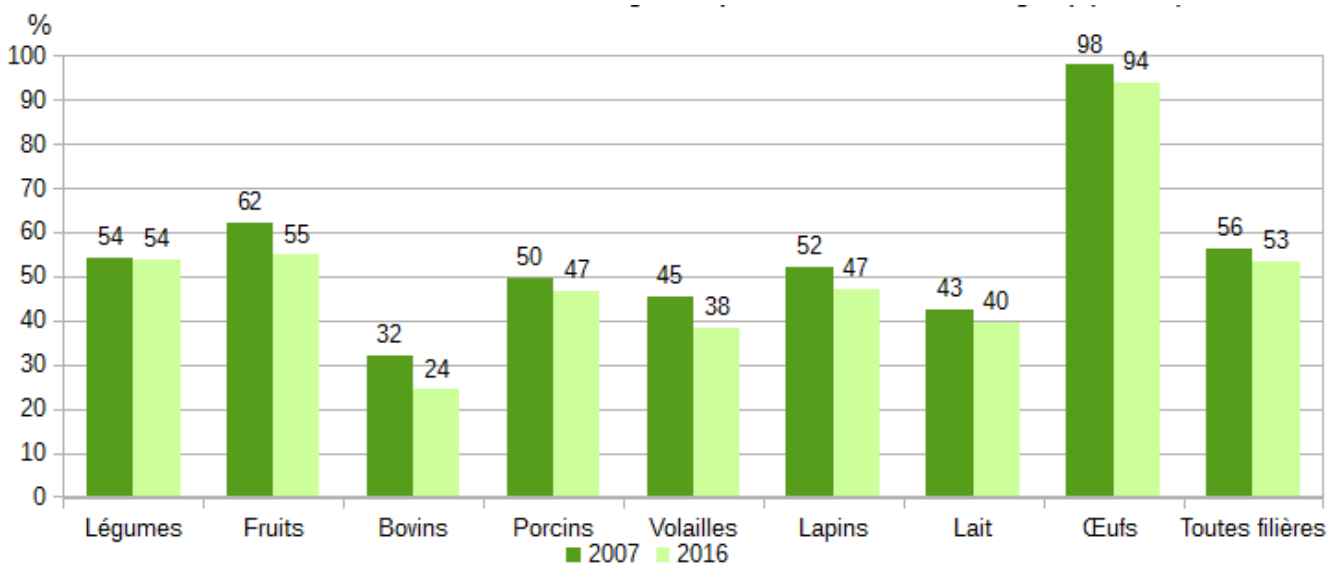
L'ADIR, soutien aux entreprises agroalimentaires

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, 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, engraissage, 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 FRCA (Fédération Régionale des Coopératives Agricoles de La Réunion).

Conclusion sur le système de production/transformation

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. C'est le cas notamment pour la volaille dont le taux de couverture a chuté de 45% à 38% entre 2007 et 2017 (3).

Figure 8: Evolution 2007-2016 du taux de couverture du marché global par la production locale

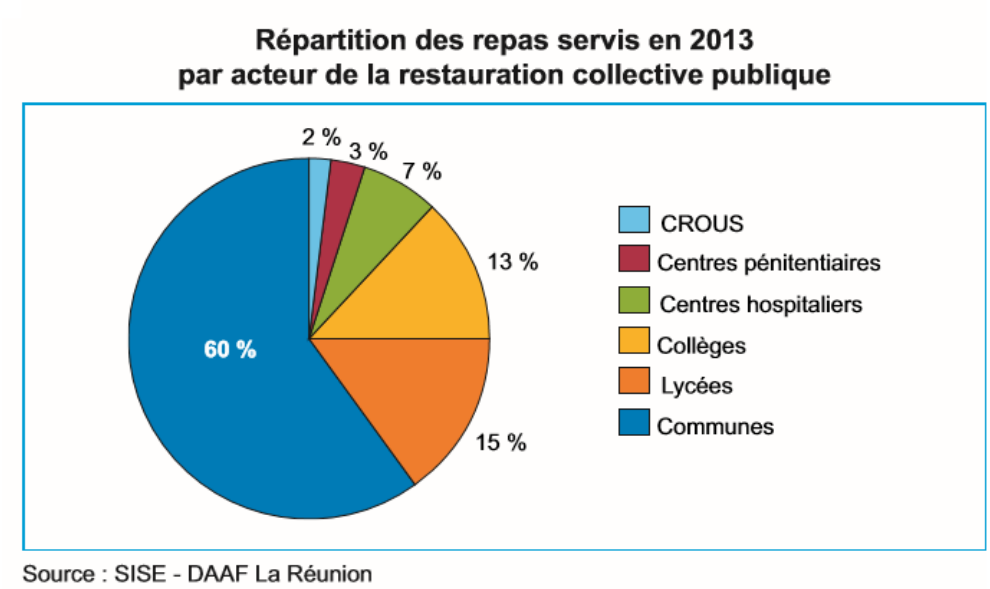


Système de distribution réunionnais

De façon synthétique, 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.) et les surfaces d'achat (GMS, magasins spécialisés etc.) La DAAF dispose exclusivement de données sur l'alimentation en **restauration collective**.

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 le tableau suivant.

Figure 9 : Répartition des repas servis en 2013 en restauration collective publique



Intéressons-nous aux produits proposés en restauration collective [7]

Viande : importée à 72%. 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 dégagement 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.

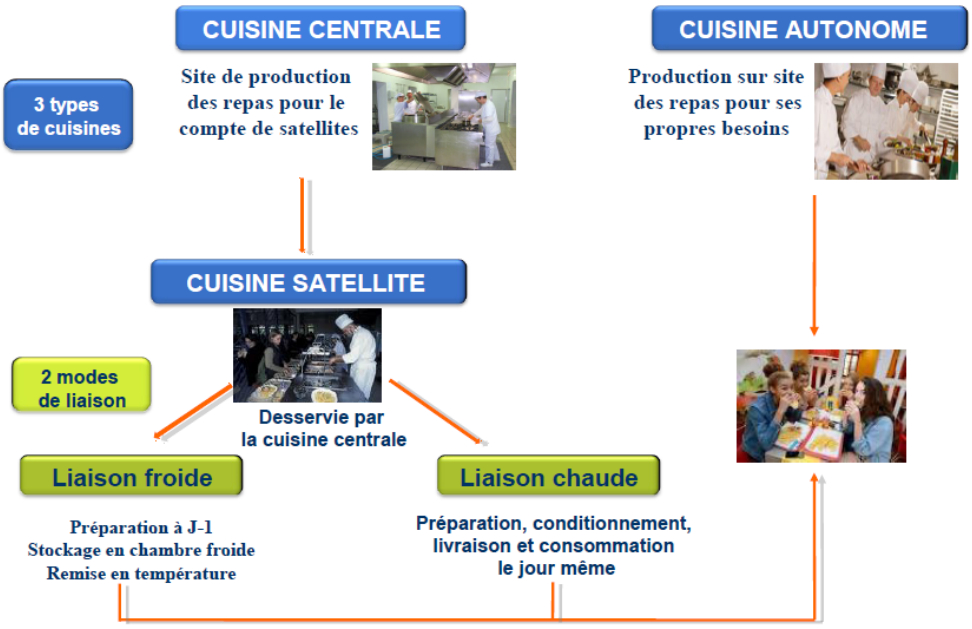
Légumes : importés à 68%. Plus précisément : les légumes fruits (tomates, aubergines etc) sont pour moitié importés, les légumes grains (haricots, lentilles, flageolets) sont importés à 100%, les tubercules (pommes de terre et autres) sont importés à 97%. Seule exception, les choux

(chou, choufleur, 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, l'essentiel des produits proposés en restauration collective sont importés.**

En restauration collective, on distingue trois types de cuisines : les cuisines centrales (sites de production de repas livrés ensuite à des cuisines satellites), les cuisines satellites (lieu de consommation des repas livrés – la cuisine satellite peut uniquement stocker en chambre froide et remettre à température pour la consommation) et les cuisines autonomes (sites de production de repas, consommés ensuite directement sur place).

Figure 10: mode de production des repas en restauration scolaire



En 2017, on recense à La Réunion 80 cuisines centrales agréées, 35 cuisines centrales dérogataires à l'agrément, 651 cuisines satellites et 219 cuisines autonomes (données 2017 du pôle « sécurité et offre alimentaires » de la DAAF).

Système de consommation à La Réunion [8]

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.

Figure 11 : un snack réunionnais

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. 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: 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.

En France métropolitaine comme à La Réunion, on remarque une prise de conscience chez les consommateurs des enjeux de leur alimentation. Cependant, la force de l'habitude pour un individu limite très fortement ses changements de comportement. Les habitudes constituent le frein principal au développement de nouveaux types de consommation, malgré la prise de conscience. Les valeurs semblent avoir du mal à peser suffisamment pour provoquer du changement.

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. L'alimentation, au même titre que le manque d'activité physique ou le stress, contribue à la progression de l'obésité. Les conditions sociales et économiques y participent également (le taux de chômage s'élève à 22,4% à La Réunion en 2016 d'après l'INSEE).

Nous avons donc réalisé un diagnostic du système alimentaire réunionnais, de la fourche à la fourchette. Le deuxième type de connaissances à partager correspond aux données scientifiques sur le « bien manger ».

Données scientifiques sur le « bien manger »

Les constats précédents de l'alimentation réunionnaise – trop de riz et d'huile, pas assez de fruits et légumes – posent une question : que faut-il manger pour être en bonne santé? Mais on peut également se demander : que faut-il manger pour protéger l'environnement, pour soutenir les producteurs locaux, pour favoriser la convivialité etc. La question du « bien manger » est très complexe.

Concernant le volet « santé humaine » de l'alimentation, on assiste de nos jours à un foisonnement de régimes alimentaires. On peut citer par exemple le végétarisme (régime qui n'autorise aucune protéine animale – viande, poisson, charcuterie – sauf les œufs et les laitages), le régime paléolithique (régime alimentaire issu du mode de vie paléolithique, privilégiant les viandes maigres, les racines et les baies) ou encore le régime sans gluten. Les scientifiques se sont penchés sur ce que pourrait être une alimentation « bonne pour la santé » et proposent des pistes de réponse.

Equilibre nutritionnel

L'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail (ANSES) a publié en 2016 un rapport sur les relations entre la consommation de certains groupes d'aliments et le risque des maladies chroniques suivantes : obésité, diabète de type 2, maladies cardio-vasculaires, cancers (cancer colorectal, cancer du sein et cancer de la prostate), ostéoporose et maladie d'Alzheimer (9).

La conclusion générale de l'étude classe les aliments en trois groupes, détaillés ci-après.

Aliments dont la consommation augmente le risque de maladies chroniques

-**La viande hors volaille et la viande transformée** (incluant la charcuterie) augmentent le risque de cancer colorectal avec un niveau de preuve convaincant, ainsi que le risque de maladie cardiovasculaire et de diabète de type 2 avec un niveau de preuve probable.

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

Aliments dont la consommation réduit le risque des maladies chroniques

-**les fruits et légumes** diminuent le risque de maladie cardiovasculaire avec un niveau de preuve convaincant. Leur consommation est par ailleurs associée à une diminution du risque de cancer colorectal, de cancer du sein, de diabète de type 2 et de prise de poids avec un niveau de preuve « limité mais suggestif ».

-**Les produits céréaliers complets** diminuent le risque de diabète de type 2, de maladie cardiovasculaire 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

-**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 pour le lait à faible teneur en matière grasse.

-**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 maladie cardiovasculaire 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 maladie cardiovasculaire 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 associée à un risque de cancer de la prostate limité mais suggestif.

Suite aux conclusions de l'ANSES, les experts scientifiques du Haut Conseil de la Santé Publique (HCSP) ont synthétisé toutes ces données et ont publié une note concise de nouveaux repères nutritionnels (10). L'HCSP donne des conseils sur douze classes d'aliments. Il insiste sur le fait que ce sont des conseils et non des normes à atteindre absolument : « *si la consommation de certains produits est à limiter, il n'est pas question de les interdire. En restant exceptionnels, les excès alimentaires ne 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 suivant.

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) 2) Fruits à coques sans sel ajouté : une petite poignée par jour 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* »	6) Viande rouge : maximum 500 grammes par semaine. C'est uniquement un produit plaisir 7) Charcuterie : maximum 150 grammes par semaine 8) Produits sucrés (jus de fruits, boissons sucrées, céréales du petit-déjeuner, pâtisseries, desserts lactés, crèmes glacées etc) : aliments plaisir, à limiter 9) Sel : réduire la consommation de sel et utiliser de préférence du sel iodé	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) 11) Poisson et fruits de mer : 2 fois par semaine 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 5) Eau : seule boisson recommandée, à consommer à volonté		

NB : certains aliments ne font pas l'objet d'une recommandation spécifique (ex : œufs). Pour ces aliments, aucun argument scientifique ne permet d'établir un repère ou une limite de consommation particulière.

Etant donné les interactions complexes entre les aliments, l'alimentation dans son ensemble devrait être étudiée, à travers les typologies alimentaires. Les experts de l'ANSES expliquent qu'il vaut mieux privilégier une alimentation de type méditerranéenne (forte consommation de légumes, fruits, légumineuses, poisson, produits céréaliers complets, huile d'olive) par rapport à une alimentation de type occidentale (consommation élevée de viande, de pommes de terre, de produits laitiers entiers etc.).

Figure 13: alimentation méditerranéenne

Limitation de l'exposition aux contaminants

Une alimentation « bonne pour la santé » passe certes par un bon équilibre nutritionnel, mais la limitation de l'exposition aux contaminants chimiques est également fondamentale. Comme expliqué dans le rapport de l'ANSES, « *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* ». Dans ses repères nutritionnels, l'HCSP conseille de privilégier des denrées alimentaires produites selon une méthode diminuant l'exposition aux pesticides (production biologique notamment). L'HCSP conseille spécifiquement : de varier les espèces et les lieux d'approvisionnement pour les poissons et fruits de mer, et de varier les produits laitiers (alterner lait, yaourts, fromages etc.).

DES QUESTIONS A SE POSER

Ces recommandations concernent toutes l'enjeu « santé humaine » de l'alimentation. Mais comment concilier l'enjeu « santé humaine » avec les autres enjeux ? Voici quelques exemples de difficultés :

-Conciliation santé humaine / économie : si l'on arrête de consommer de la viande rouge, que deviennent les acteurs de ces filières?

-Conciliation santé humaine / santé environnementale : manger sain est-il bon pour la planète ? Par exemple, selon le pays où l'on habite, la disponibilité en fruits et légumes locaux n'est pas forcément suffisante. Faut-il alors manger des fruits et légumes importés malgré leur impact carbone ? Quel impact carbone peut-on tolérer ?

-Conciliation santé humaine/ société : l'adulte n'a pas besoin de consommer de produits laitiers pour sa santé. Faudrait-il alors renoncer à la consommation de fromage ?
Par ailleurs, lorsqu'on est trop préoccupé par l'équilibre nutritionnel de nos assiettes, on s'exclut parfois d'activités sociales. L'orthorexie est un ensemble de pratiques alimentaires, caractérisé par la volonté obsessionnelle d'ingérer une nourriture saine et le rejet systématique des aliments perçus comme malsains.

En bref, comment guider nos choix alimentaires pour concilier durabilité économique, sociale, environnementale et nutrition ? La question, très complexe, reste ouverte.

Par ailleurs, en creusant la question des déterminants du « bien manger », on se rend compte de l'importance de l'état psychologique du consommateur dans ses choix alimentaires. En cas de stress ou de mal-être, manger peut être une façon de « remplir un vide » et de s'apaiser. En améliorant son bien-être psychologique, on peut améliorer son rapport à l'alimentation.
Plusieurs études montrent qu'il faut aujourd'hui prendre en compte les déterminants psychologiques des comportements alimentaires.

L'objectif d'un PAT à La Réunion pourrait être de faire de l'agriculture et de l'alimentation un levier du bien-être des Réunionnais.

Nous avons réalisé le diagnostic du système alimentaire réunionnais, ainsi qu'une synthèse des données scientifiques concernant le « bien manger ». Pour finir, la synthèse des principales actions préexistantes d'amélioration du système alimentaire doit être réalisée de façon concertée avec les acteurs du système alimentaire.

Synthèse des principales actions menées dans le cadre du PRALIM et du PRAAD

Actions au niveau du consommateur

Au niveau du consommateur, les actions ont pour rôle principal de sensibiliser le consommateur aux enjeux de l'alimentation et à l'importance de l'ancrage territorial.

Certaines actions aboutissent à la production de **livrables**, directement compréhensibles pour le consommateur, qu'il s'agit alors de diffuser le plus largement possible, par exemple *via* un potentiel site internet. C'est le cas des 4 documents suivants.

Tableau d'aide à l'application du conseil « 5 portions de fruits et légumes par jour »

Tableau des fruits locaux selon les saisons

Tableau des légumes locaux selon les saisons

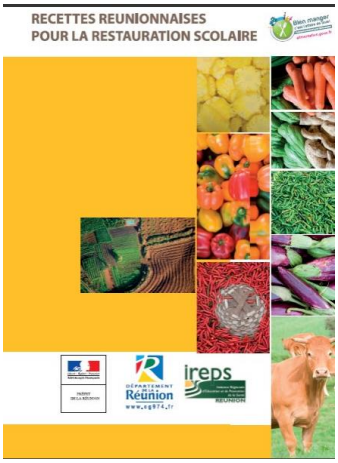
Campagne « Ti Barket » de lutte contre le gaspillage alimentaire

Certaines actions rentrent dans la catégorie des **actions de terrain**. Il convient alors d'expliquer de façon synthétique au consommateur le déroulement et l'enjeu de l'action, et d'avoir une vision opérationnelle de l'impact de ces actions notamment *via* l'étendue géographique de l'action. Dans cette optique, une **carte interactive des lieux de déroulement des actions** semble une bonne façon de communiquer. Les programmes de lutte contre le gaspillage dans les établissements scolaires et les campagnes d'éducation au goût auprès des élèves dans les établissements scolaires sont les deux actions phares.

Actions au niveau de la distribution

Au niveau de la distribution, la **restauration collective** est le principal levier d'action.

Concernant les **livrables**, un livre de recettes équilibrées a été rédigé à destination des cuisiniers.



Des fiches «filières locales» et des fiches « produits locaux » sont en cours de rédaction dans le but de faire connaître l'offre locale aux acheteurs publics.

Sur le **terrain**, plusieurs actions sont menées :

-des contrôles nutritionnels sont réalisés en restauration scolaire depuis août 2013 (seul département français à les réaliser). La restauration scolaire représente plus de 90% des repas de restauration collective. Environ 2/3 des établissements scolaires ont été contrôlés (soit 90% des repas servis en restauration scolaire). Il en ressort la nécessité de travailler sur le service des

fruits et légumes et sur la qualité des viandes proposées.

-une action est menée pour augmenter la part de viande de volaille fraîche locale en restauration collective, *via* la mise en place d'un partenariat « Volai Péi ». Ce partenariat prend la forme d'un parrainage d'une commune ou d'un établissement scolaire (collège, lycée). L'éleveur parrain intervient en classe et accueille les responsables de la restauration scolaire au sein de son exploitation pour présenter son métier et la filière, ainsi que les enjeux de l'élevage de volailles à la Réunion. La commune ou l'établissement scolaire s'engage à augmenter la fréquence de présentation de volaille fraîche locale en restauration scolaire.

-La Région et l'ARIBEV-ARIV impulsent une étude sur les pertes en eau à la cuisson des produits carnés, en comparant viande congelée d'importation et viande fraîche locale. Cela permet d'évaluer la différence de coût au kg, entre l'achat de viande fraîche locale et de viande congelée d'importation, en intégrant les pertes en eau à la cuisson. Le but final espéré est d'augmenter la part de produits locaux en restauration collective malgré les prix plus élevés de la viande fraîche locale.

En restauration collective, les différents acteurs souhaiteraient aller plus loin dans l'augmentation de la part des produits locaux face aux produits importés : la viande de volaille est le premier pas de la démarche. Pour aller plus loin, une étape indispensable serait de mieux faire connaître les deux plateformes de mise en relation des acheteurs publics et des producteurs de l'île : la plateforme PERC (Plateforme d'Echanges en Restauration Collective) portée par la chambre d'agriculture et la plateforme ITHAQUE portée par l'ADIR. Une collaboration entre la chambre d'agriculture et l'ADIR serait intéressante pour faire du lien entre les plateformes.

En **restauration commerciale**, il existe peu de leviers d'action. Pour agir, les acteurs procèdent majoritairement par sensibilisation des restaurateurs aux enjeux de l'alimentation. Dans ce cadre, la DAAF a soutenu deux actions :

-Soutien à la CIREST, qui travaille avec les restaurateurs du secteur Est de l'île pour la mise en place de doggy bags (les « ti barkets ») dans leurs restaurants. Le but est que le consommateur puisse ramener chez lui les surplus de repas servis au restaurant.

-Soutien à l'IREPS (Instance Régionale d'Education et de Promotion de la Santé), qui travaille avec les camions-bar à proximité des établissements scolaires pour améliorer l'équilibre nutritionnel de l'offre alimentaire. Les camion-bar proposant des snacks équilibrés obtiennent un label.

Pour chacune de ces actions, une carte interactive pourrait répertorier les camions-bars labellisés et les restaurants partenaires de l'action « Ti Barket ».

Actions au niveau de la production primaire

Renforcement de la production locale

Le renforcement de la production locale passe par le soutien financier aux différents acteurs, notamment les interprofessions (ARIFEL, ARIBEV/ARIV et ARIPA).

Sécurisation des productions par rapport aux risques climatique et sanitaire

La sécurisation des productions par rapport aux risques climatique et sanitaire est un enjeu majeur, principalement pour la filière fruits/légumes : l'île est régulièrement traversée par des cyclones, qui détruisent alors toutes les cultures végétales, excepté les champs de canne à sucre. Les porteurs de cette action sont les OP et la chambre d'agriculture, soutenus financièrement par la DAAF. En 20 ans, la superficie de légumes produits sous abris a été multipliée par dix, passant de 4,5 ha en 1989 à 45 ha en 2010. Le dernier chiffre de la chambre d'agriculture indique un total de 55 ha de légumes sous abris en 2017. Ce chiffre reste faible par rapport à la surface totale des fruits et légumes (5 000 ha).

Démarche agro-écologique

La logique des acteurs est de maintenir le modèle réunionnais d'exploitation agricole familiale à impact environnemental modéré et favorisant l'emploi. On peut citer deux actions majeures :

-Mise en place de Mesures Agro-Environnementales (MAE) : les MAE sont des dispositifs contractuels qui permettent d'accompagner les exploitants dans la mise en œuvre de pratiques agricoles favorables au développement durable, plus respectueuses de l'environnement. A La Réunion, il existe 17 MAE adaptées au contexte de l'île. Les agriculteurs qui souscrivent un contrat MAE s'engagent pour cinq ans à respecter un cahier des charges et obtiennent en contrepartie une rémunération annuelle, qui compense les coûts supplémentaires [11].

-Politique incitative de l'Etat *via* la mesure Ecophyto : cette mesure vise à réduire progressivement l'utilisation des produits phytosanitaires en France. Il est piloté par le MAAF. Pour y parvenir, une batterie d'outils a été mise en place, notamment : le certiphyto (certificat individuel remis à l'agriculteur suite à sa participation à une formation sur l'usage responsable des pesticides), la création d'un réseau de fermes pilotes pour mutualiser les bonnes pratiques, un programme de contrôle des pulvérisateurs etc.

La DAAF intervient majoritairement comme soutien financier et technique aux actions, et non pas comme porteur de projet. L'enjeu d'un PAT étant de coordonner les actions, il est fondamental que tous les acteurs du système alimentaire réunionnais se concertent pour compléter et valider cette synthèse.

Méthode d'élaboration d'un PAT à La Réunion

D'après le diagnostic du système alimentaire et des actions menées, le tableau suivant présente les principaux acteurs à impliquer dans la mise en place d'un PAT à La Réunion.

Tableau : principaux acteurs à impliquer dans un PAT à La Réunion

Porteurs de projet	Collectivité territoriale : Région, Département, EPCI (CIVIS, CIREST, CINOR, TCO, CASUD)
Producteurs	GAB (Groupement Agriculteurs Bio), FRCA (Fédération Réunionnaise des Coopératives Agricoles), Organisations de Producteurs (AROP-FL, SICALAIT, SICAREVIA, CPPR, CFS, OVOCOOP, CPLR etc.)
Transformateurs	ADIR (Association des Industriels)
Interprofessions	ARIBEV/ARIV – ARIFEL – ARIPA
Distributeurs	restauration collective : Agores restauration commerciale surfaces d'achat : GMS
Consommateurs	En impliquer le plus possible, notamment des associations comme l'AREC
Associations	IREN (Instance Régionale pour l'Education Nutritionnelle), IREPS (Instance Régionale d'Education et la Promotion de la Santé), association des maires etc.
Acteurs facilitateurs (soutien technique et/ou financier)	-Services de l'Etat : DAAF -Etablissements publics : ARS, ADEME -Chambres consulaires : chambre d'agriculture, chambre des métiers et de l'artisanat, chambre de commerce et d'industrie

Les étapes à envisager pour la mise en place d'un PAT à La Réunion me paraissent être les suivantes :

- ➔ Compléter et valider le diagnostic du système alimentaire réunionnais avec les différents acteurs et identifier un porteur de projet
- ➔ Elaborer un plan d'actions à partir du diagnostic. Comme expliqué précédemment, les actions doivent être concrètes et une animation autour du PAT est indispensable.

Concernant les actions concrètes, voici un exemple d'action en cours, qui aurait pu s'inscrire dans le plan d'actions opérationnelles d'un PAT.

Figure 14 : Action d'augmentation de la part de volaille locale en restauration collective

FICHE ACTION	**Augmenter la part de la viande de volaille fraîche locale utilisée par les professionnels en restauration scolaire.**

PILOTE	ARIV (Association Réunionnaise Interprofessionnelle de la Volaille et du Lapin)

PARTENAIRES	Conseil Régional (sélection des lycées) Conseil Départemental (sélection des collèges) Communes (sélection des écoles, contribution financière)

PUBLIC CIBLE	Lycées (augmentation des fréquences de présentation, contribution financière) Collèges (augmentation des fréquences de présentation, contribution financière) Écoles (augmentation des fréquences de présentation)

DESCRIPTION DE L'ACTION	Mise en place de conventions de partenariat « VOLAY PÉI » pour augmenter la part de viande de volaille fraîche locale dans les achats publics. -Ce partenariat prend la forme d'un parrainage entre une commune ou un établissement scolaire (collège, lycée) et un éleveur de volaille, à travers des événements annuels de découverte de la filière, et des mises en avant de la VOLAY PÉI dans les menus des établissements de la commune ou de l'établissement scolaire (collège, lycée) concerné. -L'éleveur parrain intervient en classe et accueille les responsables de la restauration scolaire au sein de son exploitation pour présenter son métier et la filière, ainsi que les enjeux de l'élevage de volailles à la Réunion. -La commune ou l'établissement scolaire (collège, lycée) s'engage à augmenter la fréquence de présentation de volaille fraîche locale en restauration scolaire et à valoriser son utilisation.
CONTEXTE	Nouvelle action
INDICATEURS DE SUIVI	-Nombre d'établissements scolaires ayant conventionné et nombre de cuisines concernées -Fréquences de présentation -Volumes servis -Part de volaille pays par rapport à la volaille conventionnelle
OBJECTIFS	-Augmentation du nombre d'établissements scolaires ayant conventionné et progression des volumes de volaille pays servis

	-Sensibilisation des jeunes consommateurs à l'achat de produits locaux.
LIVRABLES	aucun

CALENDRIER	*date de démarrage de l'action* septembre 2016
	étapes
	date prévisionnelle de fin ?

SUIVI DE L'ACTION	*réalisé* .5 conventions signées : Lycées : Ambroise Vollard (cuisine centrale), Antoine de St Exupéry (cuisine centrale) Collèges : Mille Roche (cuisine autonome), Titan (cuisine centrale), Montgaillard (cuisine autonome) .Fréquences de 12 à 14 par période de 7 semaines de 8 à 10 par période de 7 semaines de 0 à 7 par période de 7 semaines de 4 à 6 par période de 7 semaines de 11 à 15 par période de 7 semaines .Volumes : progression de l'achat de volaille locale de 2,8 tonnes sur les 6 derniers mois de 2016
	en cours . Communes : St Philippe
	prévu . Communes : Le Port, La Possession, Petite Ile . Collèges : Bourbon (autonome), Ligne des Bambous (centrale), Achille Grondin (centrale), Joseph Hubert (centrale)
	Redéfinition éventuelle de l'action

Concernant l'animation autour du PAT, la réalisation d'un **site internet** semble une bonne méthode. Le site internet pourrait être structuré de la façon suivante :

- ➔ une section « **partage de connaissances** » : diagnostic du système alimentaire réunionnais, connaissances scientifiques sur la notion du « bien manger », principales actions menées dans le cadre du PRAAD et du PRALIM (livrables, cartes géographiques des actions-terrains, renvoi vers d'autres sites internet d'intérêt, notamment le portail Océan Indien Innovation Santé – OIIS – qui vise la prévention des maladies chroniques)

- ➔ un **forum d'échange avec les consommateurs** (questionnement sur la conciliation des différents enjeux du système alimentaire, sur les attentes principales des consommateurs etc.)

En avant pour la mise en place d'un Projet Alimentaire Territorial à La Réunion !

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