



Charte pour une restauration collective publique responsable à La Réunion



5 Avril 2019

Charte pour une restauration collective publique responsable à La Réunion

SOMMAIRE



Le mot des signataires	p. 5
Charte	p. 15
Annexe 1 : Plan d'actions	p. 23
Annexe 2 : Fiches actions	p. 33

Le mot du préfet

L'incidence de l'alimentation sur la santé

L'incidence de l'alimentation sur le bien-être et la prévention des maladies chroniques (diabète, obésité, maladies cardio-vasculaires, etc.) n'est plus à démontrer. L'alimentation joue un rôle primordial en termes de santé publique.

À La Réunion, quatre adultes sur dix sont en surcharge pondérale et plus d'un sur dix est obèse (ces taux sont proches des moyennes nationales). La Réunion est la région de France où la prévalence du diabète traité est la plus élevée (9,8 % contre 4,6 % au niveau national).

L'alimentation, au même titre que le manque d'activité physique, contribue à la progression de l'obésité et du diabète. Les conditions économiques et sociales y participent également. Avec un taux de pauvreté trois fois plus élevé qu'en France métropolitaine, La Réunion est particulièrement exposée à ces risques.

Les collectivités territoriales et l'ensemble des acteurs du secteur agricole et agroalimentaire ont un rôle primordial à jouer afin de renouer les liens distendus entre le consommateur et son alimentation.

L'enjeu principal de la restauration collective est d'ordre social en tant que levier d'action éducative pour faire évoluer les pratiques

Parce que c'est **dès le plus jeune âge que s'acquièrent les bonnes habitudes alimentaires**, la jeunesse est au centre d'un dispositif d'**éducation à l'alimentation** et de promotion d'habitudes alimentaires adaptées via notamment les actions menées sur les temps scolaire et périscolaire.

Le repas au restaurant scolaire, avec sa structuration, la diversité des produits servis et de façons de les préparer, est un levier majeur d'éducation, de prévention et de sensibilisation auprès de la jeunesse.

L'enjeu social c'est aussi d'être en capacité de répondre à l'exigence du consommateur citoyen en matière de qualité alimentaire

Par ailleurs, l'attente des **consommateurs-citoyens** est forte vis-à-vis d'une **alimentation de qualité** valorisant les produits de proximité, tout en intégrant les enjeux environnementaux et sanitaires.

À cet effet, les collectivités territoriales et l'ensemble des acteurs du secteur agricole et agroalimentaire ont un rôle primordial à jouer afin de renouer les liens distendus entre le consommateur et son alimentation.

Il s'agit de **remettre les produits locaux et de saison au cœur du territoire** – notamment en restauration collective – et de favoriser **des circuits de production et de distribution renouvelés**. Il importe donc de tisser des partenariats pour que des initiatives locales soient soutenues, favorisées, fédérées.

L'enjeu économique de la restauration collective réside principalement dans la segmentation des produits agricoles, par la différenciation au niveau de la qualité nutritionnelle et gustative

Avec 27 millions de repas servis chaque année et environ **46 millions d'euros HT d'achats** de denrées alimentaires, la restauration collective représente un enjeu économique mesuré pour La Réunion, au regard des **1,2 milliards d'euros du chiffre d'affaires de l'agriculture**.

Elle constitue cependant un levier d'action essentiel en permettant d'**améliorer la qualité de l'offre alimentaire dans ses deux composantes nutritionnelles et gustatives** et en la rendant accessible pour tous, dans un souci de justice sociale.

Elle a également un rôle majeur à jouer vis-à-vis de **l'approvisionnement de proximité**, garant de la **diversité des produits**, du **respect de leur saisonnalité**, et du **développement économique et social des territoires ruraux**.

L'enjeu durable de la restauration collective touche essentiellement à la lutte contre le gaspillage alimentaire

La lutte contre le gaspillage alimentaire est sans nul doute une action majeure à conduire en priorité avec la restauration collective, c'est pourquoi les acteurs s'engagent dans cette **charte pour une restauration collective publique responsable à La Réunion**.

Un engagement responsable pour conduire des actions concrètes évaluées annuellement via des indicateurs de terrain

Chaque année, un **suivi de ce plan** sera réalisé dans le cadre du Comité Régional de l'Alimentation (CRALIM). Les **indicateurs** permettront de mesurer les retours attendus sur le terrain et notamment :

- **l'amélioration de la qualité des repas,**
- **l'augmentation de la part des produits durables et de qualité,**
- **la montée en gamme des produits locaux,**
- **la réduction du gaspillage alimentaire.**

Améliorer l'alimentation dans les établissements scolaires doit s'inscrire au cœur des réflexions des acteurs concernés afin de promouvoir la santé et le bien-être des élèves.

En signant cette charte, l'État, les collectivités territoriales et les professionnels s'engagent dans **une démarche concrète de responsabilité sociétale**.

L'approvisionnement de proximité, l'amélioration de la qualité de l'offre alimentaire et la lutte contre le gaspillage alimentaire, sont des actions à conduire en priorité avec la restauration collective, c'est pourquoi les acteurs s'engagent dans cette **charte pour une restauration collective publique responsable à La Réunion**.

Amaury de Saint-Quentin
Préfet de la région Réunion

Le mot du président du conseil régional

La question de la relocalisation de l'alimentation représente une thématique importante des politiques alimentaires au plan national depuis plusieurs années. Elle trouve ses racines dans la promotion de la proximité avec le producteur pour une meilleure traçabilité, la valorisation du terroir et des agriculteurs, du développement durable du fait de la diminution des trajets réalisés par les denrées et souvent d'une image de meilleure qualité.

Au niveau de La Réunion, cette problématique est d'autant plus prégnante que la situation insulaire isolée crée un déséquilibre entre une production européenne principalement de masse, permettant des économies d'échelles considérables, et une production locale contrainte par un marché restreint, et des coûts d'importation d'intrants importants. S'il reste utopique, dans le contexte actuel et avec les modes de consommation modernes, de penser que La Réunion puisse devenir auto suffisante dans le domaine alimentaire, il n'en reste pas moins qu'une marge de manœuvre importante existe pour développer des circuits alternatifs intégrant une plus grande proportion de produits locaux.

La collectivité régionale s'est saisie de cette question, en l'abordant en particulier sous l'angle de la restauration scolaire qui relève de sa compétence depuis la loi de 2004.

Le service régional de restauration scolaire constitue un élément important de la vie d'un lycéen et contribue à sa réussite éducative. Il est au cœur de plusieurs thématiques portées par la collectivité que sont la qualité de l'assiette proposée aux lycéens ainsi que l'accroissement des produits locaux dans les menus des restaurants scolaires.

Secteur stratégique touchant aussi bien à l'éducation au goût, qu'à l'équilibre nutritionnel ou encore à l'économie du territoire, il mêle des considérations liées à la santé publique, à une certaine forme de justice sociale, au développement de notre île ainsi qu'à des enjeux éducatifs et environnementaux.

La Région s'est ainsi fixée comme objectif, à travers son Pilier 1 « *Un passeport Réussite pour chaque jeune Réunionnais* » la promotion de repas équilibrés autour d'une alimentation saine, dans un contexte où la population scolaire est touchée de plus en plus par des problèmes d'obésité ou de diabète.

Prendre en compte ces enjeux sociétaux en sensibilisant les différents acteurs, c'est façonner les consommateurs et adultes de demain que sont les jeunes Réunionnais, c'est aussi assurer le lien avec les familles, les lycées et les partenaires économiques.

C'est également œuvrer pour plus d'égalité des chances en combattant les injustices et en maintenant le pouvoir d'achat des familles réunionnaises. La Région Réunion a ainsi procédé au gel des tarifs de la restauration scolaire depuis 2010 et verse une compensation annuelle à chaque établissement.

Consciente de ces enjeux, la Région Réunion s'est engagée dans une ambitieuse politique volontaire de valorisation de la production locale qui a débuté par la signature en mai 2014 de la Charte de valorisation de la production locale entre la Région et les représentants des filières locales (ARIV-ARIBEV, ARIFEL, ADIR et ARIPA).

Trois engagements forts ont été inscrits et restent le point de référence de notre politique régionale en matière valorisation de la production locale au sein de la restauration scolaire :

- l'accroissement de la part des produits locaux dans la restauration collective
- l'amélioration de la qualité des repas proposés aux élèves
- le développement et la structuration des filières de production

Je suis particulièrement attaché à encourager les approvisionnements en produits locaux dans nos restaurants scolaires parce que cette évolution participe incontestablement au développement et au dynamisme de notre tissu économique local.

Un autre aspect faisant partie intégrante de la restauration scolaire et entrant pleinement dans le champ de la « révolution verte » à La Réunion est celui de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Outre l'aspect environnemental, cette problématique répond aussi à un enjeu économique en visant l'optimisation de la chaîne alimentaire et la limitation des coûts pour tous les acteurs.

Notre action doit s'inscrire dans une démarche croisée avec l'ensemble des acteurs de notre territoire. Imprimer l'action régionale dans le cadre de ce partenariat étroit avec les filières et les partenaires institutionnels, Département et services déconcentrés de l'État, dont la DAAF, ne pourra que renforcer cette volonté commune au service de notre population et de l'emploi.

Didier ROBERT
Président du Conseil Régional

Le mot du président du conseil départemental

Depuis la loi du 13 août 2004, relative aux libertés et responsabilités locales, les Départements disposent d'une compétence générale en matière de restauration scolaire dans les collèges.

À la Réunion, on compte près de **55 000** collégiens dans la partie publique (soit 77 établissements) dont **35 000 élèves demi-pensionnaires**.

Ce sont ainsi près de **5 250 000 repas** qui sont servis chaque année, ce qui représente un volume annuel d'achat de denrées alimentaires de près de **10 millions €**.

Au regard de sa compétence en matière de **développement agricole** et des enjeux majeurs que revêt cette mission, notre collectivité a décidé de s'inscrire dans **une démarche de valorisation et de promotion de la production locale** au sein de ses restaurants scolaires.

Elle est même « gravée dans le marbre » des priorités de notre mandature pour la période 2015-2021.

Il s'agit clairement d'accroître, de manière significative, la part des produits locaux dans les menus proposés aux collégiens en favorisant les circuits courts d'approvisionnement.

Cette orientation répond à plusieurs objectifs :

- **sanitaire**, en favorisant la préparation de **menus équilibrés** à base de produits locaux et de saison ;
- **économique**, en offrant aux filières **agricoles et de l'élevage**, générateurs d'emplois, de nouveaux débouchés ;
- **réglementaire**, en proposant **des repas sains** et de bonne qualité nutritionnelle ;
- **juridique**, en prévoyant les approvisionnements dans **le respect du Code des marchés publics** ;
- **pédagogique**, en sensibilisant les élèves « au bien manger » et à **la lutte contre le gaspillage alimentaire** ;
- **culturel**, en respectant le patrimoine culinaire réunionnais ;
- **social**, en mettant en place une politique tarifaire adaptée et accessible à tous ;
- **environnemental**, en privilégiant des méthodes de production, ainsi que des modalités d'approvisionnement et de conditionnement respectueuses de notre environnement garantissant, par là-même, **la traçabilité des denrées**.

Leur mise en œuvre passe nécessairement par une meilleure approche de **l'offre et de la demande**, afin de mieux prendre en compte les contraintes et les leviers possibles des différents acteurs, pour une nette **évolution du taux de consommation des « produits péi » dans les restaurants scolaires**.

Cet engagement de la **collectivité départementale** auprès des partenaires institutionnels et privés, s'inscrit dans cette **charte pour une restauration collective publique responsable à la Réunion**.

Cyrille MELCHIOR
Président du Conseil Départemental

Le mot du président de la chambre d'agriculture

La part des circuits-courts, c'est-à-dire des produits locaux dans la restauration collective, est encore trop faible aujourd'hui. Pour nos productrices et producteurs, l'accessibilité aux marchés publics constitue un pari important car il vise à la fois la qualité des produits, la santé publique mais aussi la valorisation économique de notre territoire. Jusqu'à maintenant, le monde agricole, ces hommes et femmes qui nous nourrissent, n'accédaient que très rarement aux marchés de la restauration collective. Pourtant, le marché de la restauration hors-foyer à La Réunion représente pour nos producteurs de multiples opportunités au regard des quelques 27 millions de repas servis chaque année sur notre territoire et des 45 millions d'euros d'achats. Ce nouveau marché doit ainsi contribuer au développement de nos filières locales de production végétale et animale tout en favorisant les circuits-courts.

La tendance à la consommation locale s'est fortement développée ces dernières années. Présentée comme un acte responsable pour l'économie, l'environnement mais aussi la santé de nos marmailles, le « consommer péi » contribue à dynamiser l'activité économique des exploitations réunionnaises, à capter davantage de plus-value pour nos filières tout en générant de l'emploi direct et indirect et en améliorant les revenus agricoles. Produire localement permet aussi de lutter contre le réchauffement climatique, en limitant, notamment, l'impact carbone de l'acheminement des produits. Véritable gage de qualité à un coût abordable face aux importations, la production locale permet qualité et davantage de proximité entre les producteurs et consommateurs, du champ aux assiettes. Un contrat que mon équipe et moi-même priorisons : accompagner nos ressortissants vers de meilleurs objectifs de transformation de nos productions agricoles pour une valorisation optimale sur notre territoire. Les collectivités locales, l'Etat, avec le nouveau projet *EGAlim*, partage avec nous la même vision de l'importance de l'approvisionnement local au sein de nos cantines scolaires.

Notre Chambre d'Agriculture se réjouit de la signature de cette Charte de la restauration collective par l'ensemble des forces et des partenaires présents. Jusqu'à maintenant, l'agriculture réunionnaise et les gestionnaires de la restauration collective semblaient appartenir à deux mondes qui s'ignoraient malgré des intérêts communs. Désormais, la restauration collective est disposée à s'approvisionner toute l'année en produits de qualité, de manière pérenne. Les agriculteurs réunionnais ne demandent qu'à développer leur production afin de bénéficier de nouvelles voies d'écoulement.

Présentement, cette Charte veillera à ce que ces deux mondes travaillent main dans la main, et trouvent un intérêt commun, pour le développement de notre île. D'ailleurs, notre Chambre d'Agriculture, par le recrutement d'un Chargé de mission en restauration collective, apporte grandement sa contribution. Notre rôle sera ainsi d'accompagner les agriculteurs à la réponse aux appels d'offres. Nous assurerons un appui fort aux donneurs d'ordre dans la rédaction des appels d'offres en contribuant aux bons allotissements ; lesquels permettent de mieux correspondre à l'offre locale disponible.

Frédéric Vienne

Président de la Chambre d'Agriculture de la Réunion

Le mot de l'AGORES

Association nationale des directeurs de la restauration collective

Le repas à la restauration scolaire est un moment de partage, de convivialité et de sociabilité. Une des actions fortes de notre métier est d'apprendre à manger à l'école, comme on apprend à lire et à écrire.

Par ailleurs, afin d'améliorer l'ancrage territorial de l'alimentation, il faut s'assurer d'avoir les outils nécessaires pour atteindre cet objectif. Nous avons sur notre territoire les moyens qui permettent de sublimer la prestation de la restauration collective.

La mise en relation des acheteurs et les fournisseurs (agricoles et agroalimentaires) permet de connaître dans le détail les produits disponibles sur le territoire, et de faciliter l'intégration dans les cuisines, si ceux-ci correspondent aux attentes de la collectivité. Une connaissance mutuelle des deux parties est donc impérative.

AGORES peut apporter son expertise métier par le biais du réseau professionnel.

Jany Hoareau
Réfèrent, Délégué et Administrateur d'AGORES
Chef de Pôle, Mairie de Saint Philippe

Le mot des présidents de l'ARIBEV-ARIV

Association réunionnaise interprofessionnelle du bétail et de la viande

Association réunionnaise interprofessionnelle de la volaille et du lapin

Les filières animales réunionnaises, l'ARIBEV et l'ARIV, œuvrent à valoriser les spécificités de l'élevage réunionnais et la production locale auprès de tous les consommateurs, et notamment nos enfants, consomm'acteurs de demain.

L'ARIBEV et l'ARIV ambitionnent, dans le cadre de leur nouveau projet de développement **DEFI Responsable 2018-2025**, de tout mettre en œuvre pour lever un maximum de freins à la présentation de viande péi dans la restauration collective et ainsi augmenter la part de viande locale dans les assiettes de nos marmailles.

En effet, la consommation de viande péi dans les collectivités représente un véritable vivier de développement pour nos filières d'élevage, mais également pour La Réunion à travers leurs rôles de développement social, sociétal, écologique et économique sur le territoire.

Il s'agit donc, à travers les actions menées en collaboration avec les collectivités et l'Etat, de construire des partenariats durables et gagnant-gagnants : mieux faire connaître le métier d'éleveur et des produits des filières animales, partage d'expérience et de savoir-faire, accompagnement et valorisation des actions positives menées par les différents partenaires, etc.

Les Présidents de l'ARIBEV et de l'ARIV, ainsi que l'ensemble des membres des interprofessions animales sont mobilisées et investis pour accompagner le développement d'une restauration collective durable et responsable au travers des différentes actions de la Charte, afin de relever ensemble le « DEFI Responsable » de La Réunion !

Nathalie VI-TONG
Présidente de l'ARIBEV

Patrick LEVENEUR
Président de l'ARIV

Le mot du président de l'ARIFEL

Association réunionnaise interprofessionnelle des fruits et légumes

La consommation des fruits et légumes constitue aujourd'hui un enjeu majeur en matière d'éducation au goût et d'alimentation des jeunes réunionnais, mais également un enjeu de santé publique et d'ancrage économique territorial pour nos agriculteurs.

La restauration collective œuvre au quotidien à cet objectif avec pour ambition de s'approvisionner différemment, et en particulier en produits locaux de qualité.

L'ARIFEL (l'Association Réunionnaise Interprofessionnel des Fruits et Légumes) souhaite contribuer à cet objectif et s'engage à :

- Favoriser le développement d'une offre de fruits et légumes locaux sûre, diversifiée et de qualité,
- Accompagner ses adhérents à répondre aux appels d'offre,
- Soutenir les actions d'information et d'éducation auprès des jeunes consommateurs,
- Acquérir et diffuser les valeurs nutritionnelles des fruits et légumes locaux spécifiques,
- Et plus généralement, à augmenter significativement l'investissement collectif en faveur de la promotion des fruits et légumes locaux.

Daniel Moreau
Président de l'ARIFEL

Le mot du président de l'ARIPA

Association réunionnaisse interprofessionnelle de la pêche et de l'aquaculture

Il est unanimement reconnu que la consommation de poisson participe à une alimentation saine et équilibrée. Le poisson contient en effet plusieurs éléments nutritifs : il est riche en minéraux, source de vitamine D et apporte à l'organisme des acides gras de type oméga-3 indispensables au bon développement cérébral.

Sur notre île, le poisson a une place à part dans le cœur de chaque Réunionnais.

D'abord, parce qu'entourés d'eau, la mer et la pêche éveillent à tout âge des passions.

Ensuite, parce que le poisson demeure l'unique source de protéines sauvages sur notre île.

Enfin, parce que la diversité et la qualité de la pêche réunionnaisse sont exceptionnelles.

Les captures sont opérées par des flottilles artisanales utilisant des techniques de pêche sélectives, respectueuses de l'environnement et garantées de la durabilité des stocks.

Ces bienfaits, autant que cette sensibilité, ne suffisent pas. La consommation de produits de la mer (19 kg/an/hab.) doit encore être encouragée à La Réunion. Elle reste loin de la moyenne nationale (24) et encore davantage de celle des Antilles (43).

Il est de notre responsabilité à tous, parents, enseignants, professionnels et pouvoirs publics d'éduquer au goût et de sensibiliser nos marmailles au manger « sain, local et de saison » dès le plus jeune âge.

C'est tout le sens de l'engagement de l'interprofession de la pêche et de l'aquaculture aux côtés de l'État et des Collectivités, pour faciliter l'intégration de poisson local dans les menus des restaurants scolaires et ainsi contribuer à l'enjeu de santé publique au bénéfice des jeunes réunionnais.

Ensemble, avec les autres acteurs de la production locale, il nous faut donc agir ! La Charte pour une restauration collective publique responsable à La Réunion nous montre la voie.

Gérard Zitte
Président de l'ARIPA

Charte pour une restauration collective publique responsable à La Réunion



Lycée de Bellepierre (Saint-Denis)

Entre les soussignés :

- le préfet de la région Réunion
- le président du conseil régional
- le président du conseil départemental
- le président de la chambre d'agriculture de La Réunion
- le président de l'association pour le développement industriel de La Réunion (ADIR)
- le président de l'association nationale des directeurs de la restauration collective (AGORES)
- la présidente de l'association réunionnaise interprofessionnelle du bétail et de la viande (ARIBEV)
- le président de l'association réunionnaise interprofessionnelle des fruits et légumes (ARIFEL)
- le président de l'association réunionnaise interprofessionnelle de la pêche et de l'aquaculture (ARIPA)
- le président de l'association réunionnaise interprofessionnelle de la volaille et du lapin (ARIV)
- le président de la fédération réunionnaise des coopératives agricoles (FRCA)
- le représentant de la société coopérative et participative réunion développement - accompagnement et assistance (RD2A)

1. CONTEXTE RÉGIONAL

Pourquoi une charte pour une restauration collective publique responsable à La Réunion ?

À La Réunion, quatre adultes sur dix sont en surcharge pondérale et plus d'un sur dix est obèse (ces taux sont proches des moyennes nationales). La Réunion est la région de France où la prévalence du diabète traité est la plus élevée (9,8 % contre 4,6 % au niveau national).

L'alimentation, au même titre que le manque d'activité physique ou le stress, contribue à la progression de l'obésité et du diabète. Les conditions économiques et sociales y participent également. Avec un taux de pauvreté trois fois plus élevé qu'en France métropolitaine, La Réunion est particulièrement exposée à ces risques.

Parce que c'est dès le plus jeune âge que s'acquièrent les bonnes habitudes alimentaires, la jeunesse est au centre d'un dispositif d'éducation à l'alimentation et de promotion d'habitudes alimentaires adaptées via notamment les actions menées sur les temps scolaire et périscolaire.

Le repas au restaurant scolaire, avec sa structuration, la diversité des produits servis et des façons de les préparer, est un levier de prévention et de sensibilisation auprès de la jeunesse.

Par ailleurs, l'attente des consommateurs est forte vis-à-vis d'une alimentation de qualité valorisant les produits de proximité, tout en intégrant les enjeux environnementaux et sanitaires.

Dans ce contexte de fortes attentes de la société en matière d'alimentation et d'environnement et de crises des marchés agricoles, l'État, les collectivités territoriales et leurs partenaires souhaitent s'associer pour contribuer au renforcement de l'ancrage territorial de la production, de la transformation et de la commercialisation des produits agricoles et alimentaires.

Par le nombre de repas servis, les collectivités locales de l'île sont les acteurs majeurs de la commande publique sur ce marché :

- La restauration collective publique représente environ 180 000 repas par jour.
- La restauration scolaire représente près de 90 % de ces repas et se répartit comme suit :
 - environ 110 000 repas/jour dans le primaire (écoles maternelles et élémentaires) gérés par les 24 communes ;
 - environ 50 000 repas/jour dans le secondaire (collèges et lycées) gérés par le Conseil Départemental (cuisines des collèges) et par le Conseil Régional (cuisines des lycées). Les collèges et les lycées se sont regroupés depuis le 1^{er} janvier 2018 au sein du CODARUN (groupement de commandes de denrées alimentaires de La Réunion) pour effectuer leurs achats.
- Ce marché représentait, en 2013, 27 millions de repas et environ 45,5 M€ HT d'achats de denrées alimentaires, pour un coût de revient « matière » d'un repas voisin de 1,72 € HT (entrée, plat, dessert).

Acheter autrement constitue un levier pour l'approvisionnement en produits locaux de qualité et respectueux de l'environnement. La restauration collective publique représente une réelle opportunité de garantir localement des débouchés et de reconquérir une part de la valeur ajoutée de ces produits.

Le constat dressé par la DAAF, sur les données 2013, est sans appel et laisse percevoir de vraies perspectives de développement :

- l'essentiel des produits consommés en restauration collective est issu de l'importation (72 % de la viande, 74 % des fruits et 68 % des légumes),
- les aliments sont directement importés ou transformés sur l'île à partir de matières premières importées,
- la viande représente 29% des achats en valeur ; les fruits et légumes : 7 et 13% ; les produits de la pêche : 10%,
- l'essentiel de la viande consommée en restauration collective publique est de la viande de volaille. Sur 950 tonnes de volaille achetées par an, environ 300 tonnes sont locales (32%), soit une progression possible d'environ 650 tonnes.
- l'essentiel des légumes consommés en restauration collective publique est constitué de légumes fruits (tomate, poivron, piment, aubergine, courgette etc.). Sur 450 tonnes de légumes fruits achetées par an, environ 250 tonnes sont locales (54%), soit une progression possible d'environ 200 tonnes.

L'évolution des modes de consultation des fournisseurs doit se poursuivre, avec, en parallèle la mise en place d'une stratégie globale de développement de la production locale et de qualité dans la restauration collective publique qui s'appuiera notamment sur :

- le renforcement du dialogue et des échanges entre les acteurs locaux, afin d'assurer une meilleure adéquation entre l'offre locale et la demande des acheteurs publics, et d'adapter les appels d'offres pour permettre aux producteurs péi de concourir avec de réelles chances de proposer le meilleur rapport qualité prix.
- la mise en regard prix et qualité des produits face au différentiel de prix entre la production locale et les importations qui est central. Les producteurs doivent objectiver cette qualité différentielle et les acheteurs publics doivent la comprendre et se l'approprier.

Ceci implique :

- Du côté des collectivités, acheteuses :
 - de manière générale, une attention particulière doit être portée à la rédaction du dossier de consultation des entreprises afin de réaliser un achat performant de produits alimentaires : lors de la consultation des fournisseurs, certaines clauses techniques (allotissement non pertinent ou non prise en compte de la saisonnalité des cultures, par exemple) doivent être adaptées afin de permettre aux petites entreprises locales d'accéder au marché.
- Du côté des producteurs, fournisseurs :
 - l'organisation de la production : le positionnement sur un marché public nécessite que la production soit organisée, pour permettre aux fournisseurs de répondre au mieux aux attentes des collectivités (qualité, quantité, calibres, conditionnements...).
 - l'organisation de la logistique : l'hétérogénéité des unités de production de la restauration collective publique (cuisines centrales, autonomes, nombre de rationnaires, nombre de points de livraison...) peut constituer un frein pour l'accès des fournisseurs locaux aux marchés des collectivités. Dans ce cadre, il convient pour les producteurs et fournisseurs de renforcer l'organisation de leurs moyens logistiques.

2. OBJECTIFS DE LA CHARTE

Depuis fin 2016, pour accompagner les acheteurs publics et les fournisseurs dans leurs démarches et apporter des réponses pratiques, l'action des services de l'État (DAAF), des collectivités territoriales et des professionnels s'appuie sur quatre axes qui se déclinent en plans d'actions annuels :

- **1/ Formaliser l'engagement des acteurs locaux :**

- Action réalisées**

- x Mettre en place les conventions Volay Péri.

- Action en cours**

- x Développer les conventions Viande Péri.

- Actions à venir**

- x Mettre en place et suivre un tableau de bord des procédures d'achat de denrées alimentaires de la restauration collective.
 - x Mettre en place une charte régionale pour une alimentation responsable et durable dans la restauration collective.

- **2/ Mieux connaître la production locale :**

- Actions en cours**

- x Rédiger des fiches techniques produits locaux et créer une plate-forme unique de recensement de l'offre alimentaire locale.
 - x Rédiger des fiches filières locales pour remplacer les fiches nationales de la boîte à outils LOCALIM.

- Action à venir**

- x Développer des outils pédagogiques et ludiques à l'éducation nutritionnelle pour les fruits et légumes locaux.

- **3/ Accompagner les acteurs publics dans la fonction d'achat :**

- Actions réalisées**

- x Présenter la boîte à outils LOCALIM aux acheteurs publics.
 - x Faire évoluer les modalités de rédaction des marchés (allotissement).

- Action à venir**

- x Poursuivre l'amélioration des modalités de rédaction des marchés.

- **4/ Optimiser les coûts de production :**

Actions réalisées

- x Réaliser des tests comparatifs entre des produits carnés frais locaux et des produits carnés congelés importés.
- x Rédiger un guide de bonnes pratiques en restauration scolaire.
- x Réduire le gaspillage alimentaire en restauration scolaire.

Action en cours

- x Créer un Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire (REGAL).

3. ENGAGEMENTS DES SIGNATAIRES

Les signataires de la « Charte pour une restauration collective publique responsable à La Réunion » s'engagent :

- à poursuivre la mise en œuvre des quatre axes de la charte à travers des programmes d'actions annuels,
- à piloter ou à contribuer au pilotage des actions en qualité de partenaires associés,
- à évaluer ou à contribuer à l'évaluation des actions en qualité de partenaires associés,
- à participer aux différentes instances mises en place dans le cadre de la présente charte.

À Saint Denis, le 5 avril 2019.

le préfet de la région
Réunion

le président du conseil
régional

le président du conseil
départemental

le président de la chambre
d'agriculture de La Réunion

le président de l'association
pour le développement
industriel de La Réunion
(ADIR)

le président de l'association
nationale des directeurs de
la restauration collective
(AGORES)

la présidente de l'association
réunionnaise
interprofessionnelle du bétail
et de la viande (ARIBEV)

le président de l'association
réunionnaise
interprofessionnelle des
fruits et légumes (ARIFEL)

le président de l'association
réunionnaise
interprofessionnelle de la
pêche et de l'aquaculture
(ARIPA)

le président de l'association
réunionnaise
interprofessionnelle de la
volaille et du lapin (ARIV)

le président de la fédération
réunionnaise des
coopératives agricoles
(FRCA)

le représentant de la SCOP
réunion développement -
accompagnement et
assistance (RD2A)

ANNEXE 1 : Plan d'actions



ANNEXE 1 : Plan d'actions

Axe 1

Formaliser l'engagement des acteurs locaux

Action en cours

Action 1.1

Développer les conventions Viande Péri.

Il s'agit d'établir un partenariat durable entre les établissements scolaires, les chefs de cuisine et les éleveurs des filières animales organisées, et de valoriser l'engagement des collectivités en faveur d'une augmentation de la part de viande fraîche locale en restauration scolaire.

L'action consiste à développer des conventions de partenariat Viande Péri avec les collectivités. Ce partenariat repose sur :

- Le parrainage des établissements par des éleveurs parrains :
Afin de sensibiliser les élus, les chefs de cuisine, les élèves et l'ensemble de la communauté éducative à la production locale, les établissements signataires sont parrainés par des éleveurs issus de chaque filière viande interprofessionnelle. Dans ce cadre, des visites d'exploitation sont organisées chaque année à destination des chefs de cuisine, pour faire découvrir les conditions d'élevage, les réalités du métier d'éleveur et l'organisation de la filière. De même, les éleveurs parrains interviennent en classe auprès des élèves, pour présenter leur métier et sensibiliser les futurs consommateurs à l'importance du choix de consommer péri.
- L'engagement d'augmentation des fréquences de présentation de viande péri dans les menus :
Les collectivités et établissements signataires s'engagent à augmenter, sur une période de 4 à 7 semaines, le nombre de présentation de viande péri dans les menus des restaurants scolaires. Cet engagement permet d'augmenter les volumes commercialisés aux collectivités, et d'installer les habitudes de consommation locale auprès des scolaires.
- La valorisation de l'engagement de la collectivité et/ou de l'établissement :
À travers la médiatisation des événements, mais également la mise à disposition de supports de communication (panneaux de parrainage, exposition, chevalets...), il s'agit de valoriser l'engagement des établissements scolaires et des collectivités qui font le choix de soutenir fortement l'intégration de viande locale dans leur restauration scolaire.

Actions à venir

Action 1.2

Mettre en place et suivre un tableau de bord des procédures d'achat de denrées alimentaires de la restauration collective.

L'action consiste à rencontrer les collectivités pour mettre en place et suivre un tableau de bord des procédures d'achat de denrées alimentaires de la restauration collective.

Il s'agit de conduire un travail de recueil de données issues du secteur alimentaire et des collectivités publiques, par zone géographique, par donneur d'ordre et à un rythme continu.

Les éléments collectés, analysés et mis en forme, sur une plate-forme commune et unique, permettent de réaliser un état des lieux précis et permanent de la commande publique de denrées alimentaires à La Réunion.

Ces éléments sont à la disposition du public, des acteurs des filières et des autorités locales.

Ces travaux ont pour vocation d'améliorer la connaissance des conditions opérationnelles et économiques de la commande publique et d'alimenter la réflexion stratégique et la visibilité sur la filière alimentaire.

Action 1.3

Mettre en place une charte régionale pour une alimentation responsable et durable dans la restauration collective.

L'action consiste à élaborer et diffuser une charte régionale pour une alimentation responsable et durable dans les établissements scolaires.

Améliorer l'alimentation dans les établissements scolaires doit s'inscrire au cœur des réflexions des acteurs concernés afin de promouvoir la santé et le bien-être des élèves.

En signant cette charte, les collectivités s'engagent dans une démarche de responsabilité sociétale et contribuent au développement durable à travers la mise en œuvre d'actions visant les différents enjeux de l'alimentation, qui sont au cœur des priorités du Programme National pour l'Alimentation (PNA) et du Programme National Nutrition Santé (PNNS).

Les collectivités signataires de cette charte s'engagent à poursuivre ces objectifs en considérant le repas dans toute sa globalité, de l'approvisionnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire, des impératifs nutritionnels aux préférences personnelles et à la recherche de convivialité, tout en garantissant la sécurité alimentaire.

Axe 2

Mieux connaître la production locale

Actions en cours

Action 2.1

Rédiger des fiches techniques produits locaux et créer une plate-forme unique de recensement de l'offre alimentaire locale.

L'action consiste, dans un premier temps, à référencer et formaliser au moins 50 fiches techniques des produits issus des filières animale, végétale, de la pêche et de l'aquaculture et de l'industrie agroalimentaire à La Réunion, et les rendre disponibles pour la restauration collective.

Il s'agit de définir un modèle de fiche technique produit qui tienne compte du règlement n°1169/2011 (dit INCO) et des attentes spécifiques des professionnels de la restauration collective (dont valeurs nutritionnelles et allergènes).

Les opérateurs du secteur agroalimentaire (organisations de producteurs et/ou outils industriels) sont suivis et accompagnés pour la réalisation des 50 premières fiches techniques dans le cadre du déploiement opérationnel du projet.

Fort de ce premier travail, il s'agit d'élargir la création des fiches à l'ensemble de l'offre alimentaire locale réunionnaise. L'objectif est de disposer d'une plate-forme unique de recensement de l'offre alimentaire locale avec l'ensemble de ces fiches, répondant à un triple objectif :

- Clarifier l'offre en donnant aux professionnels de la restauration collective l'accès à un outil de sourcing, recensant de façon quasi-exhaustive l'offre alimentaire locale (nouveaux produits, nouveaux conditionnements...).
- Catégoriser l'offre alimentaire locale (100% local, transformé localement avec des matières premières partiellement locales ou importées) et permettre une comparaison des produits selon des critères de choix pertinents.
- Faciliter le positionnement de la production locale dans les appels d'offres, en donnant la possibilité aux collectivités d'allotir les marchés au regard des spécificités de l'offre alimentaire locale.

Action 2.2

Rédiger des fiches filières locales pour remplacer les fiches nationales de la boîte à outils LOCALIM.

Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et la direction des achats de l'État ont réalisé une boîte à outils (LOCALIM) pour accompagner les acheteurs publics de la restauration collective en gestion directe dans leurs démarches.

Composée de fiches opérationnelles, méthodologiques et par filières, cette boîte à outils donne aux acheteurs publics les clefs juridiques et techniques pour développer leurs achats en produits locaux et de qualité.

Les six fiches filières (viande bovine, viande ovine, viande porcine, volailles, fromages et autres produits laitiers, fruits et légumes) permettent à l'acheteur de comprendre les spécificités des principales filières alimentaires, afin d'accompagner l'adaptation des pratiques d'achat, de préparation des plats et de rédaction des marchés.

Les spécifications techniques particulières et les critères d'attribution du marché proposés dans ces fiches s'appuient notamment sur des prescriptions environnementales, le bien-être animal, l'alimentation des animaux et les aspects relatifs aux savoir-faire et à la qualité des produits.

Ces six fiches filières n'étant pas adaptées au contexte réunionnais (certaines dispositions nationales sont inadaptées : ex SIQO, alimentation sans OGM), il s'agit de :

- Formaliser au moins sept fiches filières locales (viande bovine, viande ovine, viande porcine, volaille, lapin, fromages et autres produits laitiers, fruits et légumes).
- Ces fiches se substitueront aux six fiches filières LOCALIM nationales et seront disponibles pour les acheteurs publics réunionnais.

Action à venir

Action 2.3

Développer des outils pédagogiques et ludiques à l'éducation nutritionnelle pour les fruits et légumes locaux.

Cette action vise à favoriser la découverte et initier les enfants au plaisir de consommer des fruits et des légumes locaux, et à leur donner de bonnes habitudes alimentaires. Il permet également de faire connaître les produits locaux et leur saisonnalité.

Il s'agit de mettre à disposition des outils adaptés aux animations en milieu scolaire. Il est envisagé notamment d'adapter la mallette de jeu nationale « mon petit légumady » aux fruits et légumes locaux.

Axe 3

Accompagner les acteurs publics dans la fonction d'achat

Actions réalisées

Action 3.1

Présenter la boîte à outils LOCALIM aux acheteurs publics.

Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et la direction des achats de l'État ont réalisé une boîte à outils (LOCALIM) pour accompagner les acheteurs publics de la restauration collective en gestion directe dans leurs démarches.

Composée de fiches opérationnelles, méthodologiques et par filières, cette boîte à outils donne aux acheteurs publics les clefs juridiques et techniques pour développer leurs achats en produits locaux et de qualité.

Les huit fiches méthodologiques accompagnent l'acheteur à chaque étape de son projet d'achat.

Il s'agit d'organiser des réunions de présentation de ce dispositif aux acheteurs publics.

Action 3.2

Faire évoluer les modalités de rédaction des marchés (allotissement).

L'action consiste à faire évoluer l'allotissement des marchés de denrées alimentaires.

L'allotissement consiste à distinguer au sein de l'opération d'achat plusieurs lots correspondant au besoin global mais susceptibles d'être exécutés par des fournisseurs différents.

Par principe, un marché public doit être alloté afin de susciter la plus large concurrence entre les fournisseurs et leur permettre, quelle que soit leur taille, d'accéder à la commande publique.

La finesse de l'allotissement, c'est-à-dire le nombre de lots et leur découpage, est déterminante pour faciliter l'accès du marché à de petits fournisseurs ainsi que pour favoriser l'achat de produits de qualité et respectueux de l'environnement.

Elle permet à un fournisseur spécialisé de pouvoir répondre à un lot dont la cible et le dimensionnement correspondent à son positionnement de marché tout en permettant, également, aux fournisseurs proposant une gamme élargie d'y répondre.

Différents types d'allotissement sont possibles en fonction de :

- la famille de produits (volaille, légumes...)
- la forme des produits (frais, surgelés, appertisés, bruts, transformés)
- la qualité exigée (standard, bio...)
- la zone géographique de consommation.

Si l'acheteur public décide de ne pas allotir, il doit motiver ce choix et en préciser les raisons.

Action à venir

Action 3.3

Poursuivre l'amélioration des modalités de rédaction des marchés.

L'action consiste à accompagner la professionnalisation dans l'amélioration des modalités de rédaction des marchés (précision des critères d'attribution, allotissement) et favoriser la diffusion des bonnes pratiques.

Le groupement de commandes de denrées alimentaires de La Réunion (CODARUN) permet au Conseil Régional (pour les lycées) et au Conseil Départemental (pour les collèges) de sélectionner les fournisseurs des Établissements Publics Locaux d'Enseignement (EPL).

Au regard des premiers éléments de bilan du CODARUN, après 2 années de fonctionnement, il s'agit de proposer un nouveau marché CODARUN permettant à un plus grand nombre de producteurs locaux d'y répondre, tout en tenant compte des besoins spécifiques et des contraintes (financières, réglementaires...) des cuisines des collèges et lycées.

Il s'agit également de favoriser la diffusion des bonnes pratiques auprès des autres acteurs publics.

Axe 4

Optimiser les coûts de production

Actions réalisées

Action 4.1

Réaliser des tests comparatifs entre des produits carnés frais locaux et des produits carnés congelés importés.

L'action consiste à réaliser des tests comparatifs entre la viande congelée d'importation et la viande fraîche locale.

Ces tests se déroulent en conditions réelles, dans une unité de production d'un lycée de la Région.

Au préalable, il est nécessaire d'élaborer le protocole des tests (cahier des charges), l'objectif étant d'évaluer à la fois les pertes de matières après cuisson, ainsi que les différences gustatives et visuelles entre les deux produits, afin de dépasser la seule approche faciale du prix, et d'intégrer d'autres critères d'évaluation (poids, qualité).

Action 4.2

Rédiger un guide de bonnes pratiques en restauration scolaire.

Un premier travail est réalisé sur la filière viande en restauration scolaire. Cette action se déroule en quatre phases :

Quatre collèges dont deux cuisines (une centrale et une autonome), présentant une part importante de production locale, sont comparés à deux autres cuisines de tailles similaires moins consommatrices de produits locaux.

- Analyse des données brutes structurelles (budget, taille de l'outil, matériels à disposition des établissements, etc.) traduisant la gestion globale de l'activité dans un premier temps. Puis étude de la gestion détaillée de l'approvisionnement et de l'élaboration des menus servis (planches de menus, achat matières, etc.) dans un second temps.
- Analyse des pratiques des chefs de production et des gestionnaires des quatre établissements.
- Rédaction d'un guide de bonnes pratiques relevant les clefs de gestion d'une cuisine permettant l'intégration optimale de viande locale dans les menus sans altérer le budget moyen d'un établissement.
- Élaboration d'une planche de menus présentant un maximum de produits locaux tout en respectant les contraintes budgétaires d'un établissement et les nouvelles directives nutritionnelles nationales (PNNS4).

Ce guide de bonnes pratiques, destiné aux unités de production (cuisines centrales et autonomes des collèges), vise à généraliser ces bonnes pratiques à toutes les cuisines du Département. Il propose 10 leviers d'actions pour intégrer, à budget constant et dans le respect des exigences réglementaires nutritionnelles, davantage de viande locale issue des filières interprofessionnelles dans la restauration scolaire.

Ce guide sera complété par d'autres fiches outils en faveur des fruits et légumes locaux ou encore des produits issus de la pêche locale. Les établissements y trouveront également des informations précieuses sur la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires servis en restauration scolaire et sur le gaspillage alimentaire.

Action 4.3

Réduire le gaspillage alimentaire en restauration scolaire.

L'action consiste à lancer un appel à candidatures annuel auprès de communes et écoles volontaires et de mettre en œuvre l'opération, sur une année scolaire, dans les communes retenues, avec le soutien d'un prestataire rémunéré par l'ADEME (méthodologie, outillage, ...):

- Mesure initiale (pesée 1) et analyse des données
- Définition et validation d'un plan d'actions
- Mise en œuvre et suivi des actions
- Mesure finale (pesée 2) et analyse des données
- Évaluation des actions

Il s'agit de :

- Réduire le gaspillage alimentaire dans un site pilote
- Identifier, valoriser et pérenniser les bonnes pratiques
- Ouvrir les débats sur des thématiques connexes : alimentation durable, plaisir des convives, approvisionnement de proximité...
- Impulser une démarche de fond durable et transmettre une méthodologie pour un essaimage en autonomie ensuite

Action en cours

Action 4.4

Créer un Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire (REGAL).

L'action consiste à mettre en place un réseau qui assurera la cohérence des acteurs et des actions à partir des spécificités du territoire pour :

- Mutualiser les ressources, les moyens et les méthodes.
- Construire et faire fonctionner le REGAL Réunion dans une perspective opérationnelle et de pérennité.
- Soutenir l'engagement, valoriser et développer les compétences de chacun-e selon son niveau de possibilité.

Il s'agit d'éviter le gaspillage alimentaire par une méthodologie et une gouvernance congruentes.

Dans une perspective d'essaimage, une boîte à outils sera proposée, puis ajustée pendant toute la durée de l'action.

ANNEXE 2 : Fiches actions



ANNEXE 2 : Fiches actions

Action en cours

Action 1.1

Développer les conventions Viande Péri.

Actions à venir

Action 1.2

Mettre en place et suivre un tableau de bord des procédures d'achat de denrées alimentaires de la restauration collective.

Action 1.3

Mettre en place une charte régionale pour une alimentation responsable et durable dans la restauration collective.

Actions en cours

Action 2.1

Rédiger des fiches techniques produits locaux et créer une plate-forme unique de recensement de l'offre alimentaire locale.

Action 2.2

Rédiger des fiches filières locales pour remplacer les fiches nationales de la boîte à outils LOCALIM.

Action à venir

Action 2.3

Développer des outils pédagogiques et ludiques à l'éducation nutritionnelle pour les fruits et légumes locaux.

Actions réalisées

Action 3.1

Présenter la boîte à outils LOCALIM aux acheteurs publics.

Action 3.2

Faire évoluer les modalités de rédaction des marchés (allotissement).

Action à venir

Action 3.3

Poursuivre l'amélioration des modalités de rédaction des marchés.

Actions réalisées

Action 4.1

Réaliser des tests comparatifs entre des produits carnés frais locaux et des produits carnés congelés importés.

Action 4.2

Rédiger un guide des bonnes pratiques en restauration scolaire.

Action 4.3

Réduire le gaspillage alimentaire en restauration scolaire.

Action en cours

Action 4.4

Créer un Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire (REGAL).

FICHE ACTION N°1.1	Formaliser l'engagement des acteurs locaux : développer les conventions Viande Péri.
---------------------------	---

PILOTE	<p>ARIBEV - ARIV - Association Réunionnaise Interprofessionnelle du Bétail et de la Viande - Association Réunionnaise Interprofessionnelle de la Volaille et du Lapin</p> <p>9, Allée de la Forêt 97400 Saint-Denis Tél : 02 62 30 38 52 Courriel : aribev@wanadoo.fr</p>
---------------	--

PARTENAIRES	<ul style="list-style-type: none"> . Conseil Régional . Conseil Départemental . Communes
--------------------	---

PUBLIC CIBLE	<ul style="list-style-type: none"> . Lycées . Collèges . Écoles
---------------------	--

DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>Développer des conventions de partenariat Viande Péri (sur la base des conventions Volay Péri mises en place depuis 2016) avec les collectivités, pour établir un partenariat durable entre les établissements scolaires, les chefs de cuisine et les éleveurs des filières animales organisées, et valoriser l'engagement des collectivités en faveur d'une augmentation de la part de viande fraîche locale en restauration scolaire.</p> <p>Ce partenariat repose sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le parrainage des établissements par des éleveurs parrains : <ul style="list-style-type: none"> afin de sensibiliser les élus, les chefs de cuisine, les élèves et l'ensemble de la communauté éducative à la production locale, les établissements signataires sont parrainés par des éleveurs issus de chaque filière viande. Dans ce cadre, des visites d'exploitation sont organisées chaque année à destination des chefs de cuisine, pour faire découvrir les conditions d'élevage, les réalités du métier d'éleveur et l'organisation de la filière. De même, les éleveurs parrains interviennent en classe auprès des élèves, pour présenter leur métier et sensibiliser les futurs consommateurs à l'importance du choix de consommer péri. • L'engagement d'augmentation des fréquences de présentation
--------------------------------	--

	<p>de viande péi dans les menus :</p> <p>les collectivités et établissements signataires s'engagent à augmenter, sur une période de 4 à 7 semaines, le nombre de présentation de viande péi dans les menus des restaurants scolaires. Cet engagement permet d'augmenter les volumes commercialisés aux collectivités, et d'installer les habitudes de consommation locale auprès des scolaires.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La valorisation de l'engagement de la collectivité et/ou de l'établissement : <p>à travers la médiatisation des événements, mais également la mise à disposition de supports de communication (panneaux de parrainage, exposition, chevalets...), il s'agit de valoriser l'engagement des établissements scolaires et des collectivités qui font le choix de soutenir fortement l'intégration de viande locale dans leur restauration scolaire.</p>
CONTEXTE	Poursuite d'une action existante (conventions Volay Péi mises en place depuis 2016)
INDICATEURS DE SUIVI	<ul style="list-style-type: none"> . Nombre d'établissements scolaires ayant conventionné et nombre d'établissements concernés (cuisines centrales et satellites) . Fréquences de présentation . Volumes servis, en identifiant les volumes additionnels . Part de la viande fraîche locale (volaille, bœuf, lapin, porc) sur la viande totale servie
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> . Augmentation du nombre d'établissements scolaires ayant conventionné . Augmentation des fréquences de présentation . Progression des volumes servis . Meilleure valorisation par les établissements de l'utilisation de viande fraîche locale . Sensibilisation des jeunes consommateurs à la viande locale
LIVRABLES	

CALENDRIER	<i>date de démarrage de l'action</i> septembre 2016 (conventions Volay Péi)
	<i>étapes</i>
	<i>date prévisionnelle de fin</i>

SUIVI DE L'ACTION	<i>réalisé</i> . 9 conventions Volay Péi signées depuis 2016 : <ul style="list-style-type: none"> • 4 collèges : Mille Roche (autonome), Titan (cuisine centrale, dessert 4 lycées et 13 collèges), Montgaillard (autonome), Bourbon (autonome), Mahé de Labourdonnais (autonome) • 3 lycées : Ambroise Vollard (cuisine centrale, dessert 7 lycées et 1 collège), Antoine de St Exupéry (cuisine centrale, dessert 3 lycées et 5 collèges), Bellepierre (cuisine centrale, dessert 6 lycées et 5 collèges) • 1 commune : Mairie de Saint-Philippe (4 écoles) . progression de l'achat de volaille locale de +37% pour les collèges et lycées signataires (48T en 2016 à 66T à 2017) . 1 convention Viande Péi signée en 2018 : <ul style="list-style-type: none"> • 1 commune : Mairie de Petite-Île (8 écoles)
	<i>en cours</i> . Convention Viande Péi : Mairie de Bras-Panon
	<i>prévu</i>
	<i>redéfinition éventuelle de l'action en cours de déroulement (si concerné)</i>

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

FICHE ACTION N°1.2	Formaliser l'engagement des acteurs locaux : mettre en place et suivre un tableau de bord des procédures d'achat de denrées alimentaires de la restauration collective.
PILOTE	Association RUN'alim (en cours de création) 30 rue Léon de Lepervanche 97420 LE PORT Tél : 02 62 94 43 00 Courriel : adir@adir.info
PARTENAIRES	. ADIR, ARIBEV, ARIFEL, ARIPA, ARIV, FRCA, Chambre d'agriculture
PUBLIC CIBLE	. Communes . Conseil Départemental . Conseil Régional . Établissements de santé
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>Mettre en place et suivre un tableau de bord des procédures d'achat de denrées alimentaires de la restauration collective.</p> <p>Conduire un travail de recueil de données issues du secteur alimentaire et des collectivités publiques, par zone géographique, par donneur d'ordre et à un rythme continu.</p> <p>Les éléments collectés, analysés et mis en forme, sur une plateforme commune et unique, permettent de réaliser un état des lieux précis et permanent de la commande publique de denrées alimentaires à La Réunion.</p> <p>Ces éléments sont à la disposition du public, des acteurs des filières et des autorités locales.</p> <p>Ces travaux ont pour vocation d'améliorer la connaissance des conditions opérationnelles et économiques de la commande publique et d'alimenter la réflexion stratégique et la visibilité sur la filière alimentaire.</p>
CONTEXTE	Nouvelle action
INDICATEURS DE SUIVI	. Mise en place du tableau de bord . Mise en place de la plate-forme commune et unique . Nombre de procédures suivies

OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> . Mise en place du tableau de bord avant fin 2019 . Mise en place de la plate-forme commune et unique avant fin 2019 . Nombre de procédures suivies : 24 communes, CODARUN, établissements de santé
LIVRABLES	Tableau de bord des procédures Plate-forme commune et unique

CALENDRIER	<i>date de démarrage de l'action</i> octobre 2018
	<i>étapes</i>
	<i>date prévisionnelle de fin</i> décembre 2019 (mise en place du tableau de bord)

SUIVI DE L'ACTION	<i>réalisé</i>
	<i>en cours</i>
	<i>prévu</i>
	<i>redéfinition éventuelle de l'action en cours de déroulement (si concerné)</i>

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

FICHE ACTION N°1.3	Formaliser l'engagement des acteurs locaux : mettre en place une charte régionale pour une alimentation responsable et durable dans la restauration collective.
PILOTE	DAAF – Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de La Réunion Boulevard de la Providence 97489 Saint Denis cedex Tél : 02 62 30 89 89 Courriel : daaf974@agriculture.gouv.fr
PARTENAIRES	. Sous-préfectures . AGORES
PUBLIC CIBLE	. Communes . Conseil Départemental . Conseil Régional . CHU de La Réunion
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>Élaboration et diffusion d'une charte régionale pour une alimentation responsable et durable dans les établissements scolaires.</p> <p>Améliorer l'alimentation dans les établissements scolaires doit s'inscrire au cœur des réflexions des acteurs concernés afin de promouvoir la santé et le bien-être des élèves.</p> <p>En signant cette charte, les collectivités s'engagent dans une démarche de responsabilité sociétale et contribuent au développement durable à travers la mise en œuvre d'actions visant les différents enjeux de l'alimentation, qui sont au cœur des priorités du Programme National pour l'Alimentation (PNA) et du Programme National Nutrition Santé (PNNS).</p> <p>Les collectivités signataires de cette charte s'engagent à poursuivre ces objectifs en considérant le repas dans toute sa globalité, de l'approvisionnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire, des impératifs nutritionnels aux préférences personnelles et à la recherche de convivialité, tout en garantissant la sécurité alimentaire.</p>
CONTEXTE	Une charte de partenariat entre les producteurs locaux (représentés par les interprofessions) et la Région Réunion a été signée le 26 mai 2014.
INDICATEURS DE SUIVI	. Élaboration de la charte . Diffusion de la charte lors de réunions en sous-préfectures . Nombre de communes ayant signé

OBJECTIFS	. Charte élaborée avant fin juin 2019 . Nombre de réunions : 1 dans chaque sous-préfecture (rencontre des élus des collectivités pour obtenir leur adhésion)
LIVRABLES	Charte régionale pour une alimentation responsable et durable dans les établissements scolaires.

CALENDRIER	<i>date de démarrage de l'action</i> septembre 2018
	<i>étapes</i>
	<i>date prévisionnelle de fin</i> décembre 2019

SUIVI DE L'ACTION	<i>réalisé</i>
	<i>en cours</i> Élaboration du projet de charte
	<i>prévu</i>
	<i>redéfinition éventuelle de l'action en cours de déroulement (si concerné)</i>

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

FICHE ACTION N°2.1	Mieux connaître la production locale : rédiger des fiches techniques produits locaux et créer une plate-forme unique de recensement de l'offre alimentaire locale.
---------------------------	---

PILOTE	ADIR - Association pour le Développement Industriel de la Réunion (par l'Association RUN'alim en phase 2) 30 rue Léon de Lepervanche 97420 LE PORT Tél : 02 62 94 43 00 Courriel : adir@adir.info
---------------	--

PARTENAIRES	porteurs associés (vision stratégique et actions transverses) : . ARIBEV-ARIV (portage opérationnel) . ARIPA (portage opérationnel) . ARIFEL . FRCA . Chambre d'agriculture
--------------------	--

PUBLIC CIBLE	. Professionnels (producteurs et agro industriels locaux) . Acheteurs publics
---------------------	--

DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>Phase 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> . Référencer et formaliser, dans un premier temps, au moins 50 fiches techniques des produits issus des filières animale, végétale, de la pêche et de l'aquaculture et de l'industrie agroalimentaire à La Réunion, et les rendre disponibles pour la restauration collective. . Définir un modèle de fiche technique produit qui tienne compte du règlement n°1169/2011 (dit INCO) et des attentes spécifiques des professionnels de la restauration collective (dont valeurs nutritionnelles et allergènes). . Suivre et accompagner les opérateurs du secteur agroalimentaire (organisations de producteurs et/ou outils industriels) pour la réalisation des 50 premières fiches techniques dans le cadre du déploiement opérationnel du projet. <p>Phase 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> . Élargir la création des fiches à l'ensemble de l'offre alimentaire locale réunionnaise. Créer une plate-forme unique de recensement de l'offre alimentaire locale avec l'ensemble de ces fiches visant à : <ul style="list-style-type: none"> • Clarifier l'offre en donnant aux professionnels de la restauration collective l'accès à un outil de sourcing, recensant de façon quasi-exhaustive l'offre alimentaire locale (nouveaux produits, nouveaux conditionnements...).
--------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Catégoriser l'offre alimentaire locale (100% local, transformés localement avec des matières premières partiellement locales ou importées) et permettre une comparaison des produits selon des critères de choix pertinents. • Faciliter le positionnement de la production locale dans les appels d'offres, en donnant la possibilité aux collectivités d'allotir les marchés au regard des spécificités de l'offre alimentaire locale.
CONTEXTE	Poursuite d'une action existante
INDICATEURS DE SUIVI	. Nombre de fiches techniques
OBJECTIFS	. Phase 1 : 50 fiches techniques . Phase 2 : création d'une plate-forme unique de recensement de l'offre alimentaire locale.
LIVRABLES	. Fiches techniques . Plate-forme unique

CALENDRIER	<i>date de démarrage de l'action</i> Phase 1 : septembre 2015
	<i>étapes</i>
	<i>date prévisionnelle de fin</i> Phase 2 : décembre 2019

SUIVI DE L'ACTION	<i>réalisé</i> Phase 1 : 54 fiches aux formats pdf et papier
	<i>en cours</i> Phase 2 : élaboration du cahier des charges pour la mise en place d'une plate-forme unique de recensement de l'offre alimentaire locale par l'Association RUN'alim (en cours de création).
	<i>prévu</i>
	<i>redéfinition éventuelle de l'action en cours de déroulement</i>

BILAN DE L'ACTION	Phase 1 achevée comme prévu
OBSERVATIONS	Phase 1 : conforme aux attentes initiales
LIVRABLES	54 fiches aux formats pdf et papier

VALORISATION	Dans le cadre de la phase 2 (plate-forme mise en place par l'Association RUN'alim -en cours de création-)
ÉVALUATION	<i>difficultés rencontrées et solutions mises en œuvre, facteurs déterminants de réussite, etc.</i>

FICHE ACTION N°2.2	Mieux connaître la production locale : rédiger des fiches filières locales pour remplacer les fiches nationales de la boîte à outils LOCALIM.
-------------------------------	--

PILOTES	. ARIBEV-ARIV . ARIPA . ARIFEL . ADIR . FRCA
----------------	--

PARTENAIRES	. DAAF
--------------------	--------

PUBLIC CIBLE	. Acheteurs publics
---------------------	---------------------

DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>. Le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et la direction des achats de l'État ont réalisé une boîte à outils (LOCALIM) pour accompagner les acheteurs publics de la restauration collective en gestion directe dans leurs démarches.</p> <p>. Composée de fiches opérationnelles, méthodologiques et par filières, cette boîte à outils donne aux acheteurs publics les clefs juridiques et techniques pour développer leurs achats en produits locaux et de qualité.</p> <p>. Les six fiches filières (viande bovine, viande ovine, viande porcine, volailles, fromages et autres produits laitiers, fruits et légumes) permettent à l'acheteur de comprendre les spécificités des principales filières alimentaires, afin d'accompagner l'adaptation des pratiques d'achat, de préparation des plats et de rédaction des marchés.</p> <p>. Les spécifications techniques particulières et les critères d'attribution du marché proposés dans ces fiches s'appuient notamment sur des prescriptions environnementales, le bien-être animal, l'alimentation des animaux et les aspects relatifs aux savoir-faire et à la qualité des produits.</p> <p>Ces six fiches filières n'étant pas adaptées au contexte réunionnais (certaines dispositions nationales sont inadaptées : ex SIQO, alimentation sans OGM), il s'agit de :</p> <p>. Formaliser au moins sept fiches filières locales (viande bovine, viande ovine, viande porcine, volaille, lapin, fromages et autres produits laitiers, fruits et légumes).</p> <p>. Ces fiches se substitueront aux six fiches filières LOCALIM et seront disponibles pour les acheteurs publics réunionnais.</p>
------------------------------------	--

CONTEXTE	Poursuite d'une action existante
INDICATEURS DE SUIVI	. Nombre de fiches filières locales
OBJECTIFS	. Au moins 7 fiches filières locales (viande bovine, viande ovine, viande porcine, volaille, lapin, fromages et autres produits laitiers, fruits et légumes) . En phase 2 : poisson, produits transformés, produits AB
LIVRABLES	. Fiches filières locales

CALENDRIER	<i>date de démarrage de l'action</i> février 2017
	<i>étapes</i>
	<i>date prévisionnelle de fin</i> décembre 2019

SUIVI DE L'ACTION	<i>réalisé</i> . viande bovine, viande porcine, volaille, lapin, fromages et autres produits laitiers, lapin (ARIBEV-ARIV)
	<i>en cours</i>
	<i>prévu</i> . viande ovine, viande caprine . fruits et légumes (ARIFEL) . poisson (ARIPA) . produits transformés (ADIR)
	<i>redéfinition éventuelle de l'action en cours de déroulement</i>

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

FICHE ACTION N°2.3	Mieux connaître la production locale : développer des outils pédagogiques et ludiques à l'éducation nutritionnelle pour les fruits et légumes locaux.
PILOTE	ARIFEL – Association Réunionnaise Interprofessionnelle des Fruits et Légumes 1 Ter chemin de l'IRFA 97410 Saint-Pierre Téléphone : 0692 02 93 70 Courriel : arifel@live.fr
PARTENAIRES	. Communes . Écoles primaires . Partenaires intervenants dans l'éducation nutritionnelle
PUBLIC CIBLE	. Élèves du primaire
DESCRIPTION DE L'ACTION	Cette action vise à favoriser la découverte et initier les enfants au plaisir de consommer des fruits et des légumes frais ou transformés locaux, et à leur donner de bonnes habitudes alimentaires. Il permet également de faire connaître les produits et leur saisonnalité. Il s'agit pour l'ARIFEL de mettre à disposition des outils parfaitement adaptés aux animations en milieu scolaire. Il est notamment envisagé d'adapter la mallette de jeu nationale « mon petit légumady » aux fruits et légumes locaux et de développer de nouveaux outils digitalisés.
CONTEXTE	<ul style="list-style-type: none"> • À la Réunion, moins d'un enfant sur 2 mange des fruits tous les jours. Cette proportion est encore plus faible pour la consommation quotidienne de légumes : 30% à La Réunion contre 50% en métropole. • L'éducation nutritionnelle sur les fruits et légumes dès le plus jeune âge apparaît comme l'un des leviers les plus efficaces • Il existe peu d'outils pédagogiques adaptés aux fruits et légumes locaux mis à disposition des professionnels et des enseignants.
INDICATEURS DE SUIVI	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de supports pédagogiques réalisées • Nombre d'établissements touchés
OBJECTIFS	Sensibiliser et éduquer les jeunes à la consommation des fruits et légumes frais et transformés locaux
LIVRABLES	3 outils pédagogiques

CALENDRIER	<i>date de démarrage de l'action</i> juin 2019
	<i>étapes</i> <ul style="list-style-type: none"> • 2019 : convention de partenariat avec INTERFEL et UNILET • 2019 : choix des prestataires • 2020 : production et déploiement des outils
	<i>date prévisionnelle de fin</i> décembre 2020

SUIVI DE L'ACTION	<i>réalisé</i>
	<i>en cours</i>
	<i>prévu</i>
	<i>redéfinition éventuelle de l'action en cours de déroulement (si concerné)</i>

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

FICHE ACTION N°3.1	Accompagner les acteurs publics dans la fonction d'achat : présenter la boîte à outils LOCALIM aux acheteurs publics.
PILOTE	DAAF – Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de La Réunion Boulevard de la Providence 97489 Saint Denis cedex Tél : 02 62 30 89 89 Courriel : daaf974@agriculture.gouv.fr
PARTENAIRES	<i>contribution technique, financière, logistique, etc</i>
PUBLIC CIBLE	. Acheteurs publics
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>. Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et la direction des achats de l'État ont réalisé une boîte à outils (LOCALIM) pour accompagner les acheteurs publics de la restauration collective en gestion directe dans leurs démarches.</p> <p>. Composée de fiches opérationnelles, méthodologiques et par filières, cette boîte à outils donne aux acheteurs publics les clefs juridiques et techniques pour développer leurs achats en produits locaux et de qualité.</p> <p>. Les huit fiches méthodologiques accompagnent l'acheteur à chaque étape de son projet d'achat.</p> <p>Le déploiement de la boîte à outils LOCALIM ayant été annoncé par courrier du 28 octobre 2016, il s'agissait d'organiser, avant fin 2016, des réunions de présentation de ce dispositif aux acheteurs publics.</p>
CONTEXTE	Poursuite d'une action existante
INDICATEURS DE SUIVI	. Nombre de réunions de présentation
OBJECTIFS	. Diffusion par mail de la boîte à outils LOCALIM . Réunions de présentation : 1 dans le nord, 1 dans le sud
LIVRABLES	<i>Supports et livrables attendus (si concerné)</i> <i>DVD, livre, flyer, affiche, jeu, site web, etc.</i>

CALENDRIER	<i>date de démarrage de l'action</i> octobre 2016
	<i>étapes</i>
	<i>date prévisionnelle de fin</i>

SUIVI DE L'ACTION	<i>réalisé</i> . Diffusion par mail de la boîte à outils LOCALIM . Organisation de réunions techniques de présentation détaillée de la boîte à outils LOCALIM : <ul style="list-style-type: none"> • à la DAAF de Saint-Denis : 5 décembre 2016 • à la DAAF de Saint-Pierre : 12 décembre 2016 • lors du HCCP : 2 février 2017 • à la journée AGORES à Bras Panon : 29 mars 2017
	<i>en cours</i>
	<i>prévu</i>
	<i>redéfinition éventuelle de l'action en cours de déroulement (si concerné)</i>

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

FICHE ACTION N°3.2	Accompagner les acteurs publics dans la fonction d'achat : faire évoluer les modalités de rédaction des marchés (allotissement).
---------------------------	---

PILOTE	Conseil Régional de La Réunion Hôtel de Région Pierre Lagourgue Avenue René Cassin Moufia B.P 67190 97801 Saint-Denis Messag Cedex 9 Tél : 02 62 48 70 00 region.reunion@cr-reunion.fr
---------------	--

PARTENAIRES	. Conseil Départemental . DAAF . Collectivités volontaires
--------------------	--

PUBLIC CIBLE	. Acheteurs publics
---------------------	---------------------

DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>Faire évoluer l'allotissement des marchés de denrées alimentaires.</p> <p>L'allotissement consiste à distinguer au sein de l'opération d'achat plusieurs lots correspondant au besoin global mais susceptibles d'être exécutés par des fournisseurs différents.</p> <p>Par principe, un marché public doit être alloti afin de susciter la plus large concurrence entre les fournisseurs et leur permettre, quelle que soit leur taille, d'accéder à la commande publique.</p> <p>La finesse de l'allotissement, c'est-à-dire le nombre de lots et leur découpage, est déterminante pour faciliter l'accès du marché à de petits fournisseurs ainsi que pour favoriser l'achat de produits de qualité et respectueux de l'environnement.</p> <p>Elle permet à un fournisseur spécialisé de pouvoir répondre à un lot dont la cible et le dimensionnement correspondent à son positionnement de marché tout en permettant, également, aux fournisseurs proposant une gamme élargie d'y répondre.</p> <p>Différents types d'allotissement sont possibles en fonction de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la famille de produits (volaille, légumes ...) • la forme des produits (frais, surgelés, appertisés, bruts, transformés) • la qualité exigée (standard, bio ...) • la zone géographique de consommation. <p>Si l'acheteur public décide de ne pas allotir, il doit motiver ce choix et en préciser les raisons.</p>
--------------------------------	---

CONTEXTE	Poursuite d'une action existante
INDICATEURS DE SUIVI	. Nombre de lots . Nombre de lots attribués à un fournisseur local . Nombre de fournisseurs locaux retenus
OBJECTIFS	. Augmentation du nombre de lots . Augmentation du nombre de lots attribués à un fournisseur local . Augmentation du nombre de fournisseurs locaux retenus
LIVRABLES	<i>Supports et livrables attendus (si concerné)</i> <i>DVD, livre, flyer, affiche, jeu, site web, etc.</i>

CALENDRIER	<i>date de démarrage de l'action</i> février 2017
	<i>étapes</i>
	<i>date prévisionnelle de fin</i> décembre 2017

SUIVI DE L'ACTION	<i>réalisé</i> Affinement de l'allotissement des cahiers des charges du CODARUN entre 2017 et 2018 : . Nombre de lots : de 80 à 113 . Nombre de lots attribués à un fournisseur local : de 26 à 72 . Nombre de fournisseurs locaux retenus : de 12 à 25
	<i>en cours</i>
	<i>prévu</i> Poursuite de l'affinement de l'allotissement et de la précision des cahiers des charges du CODARUN (critères d'attribution).
	<i>redéfinition éventuelle de l'action en cours de déroulement (si concerné)</i>

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

FICHE ACTION N°3.3	Accompagner les acteurs publics dans la fonction d'achat : poursuivre l'amélioration des modalités de rédaction des marchés.
PILOTE	Conseil Régional de La Réunion Hôtel de Région Pierre Lagourgue Avenue René Cassin Moufia B.P 67190 97801 Saint-Denis Messag Cedex 9 Tél : 02 62 48 70 00 region.reunion@cr-reunion.fr
PARTENAIRES	. Conseil Départemental . DAAF
PUBLIC CIBLE	. Communes
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>L'action consiste à accompagner la professionnalisation dans l'amélioration des modalités de rédaction des marchés (précision des critères d'attribution, allotissement) et favoriser la diffusion des bonnes pratiques.</p> <p>Le groupement de commandes de denrées alimentaires de La Réunion (CODARUN) permet au Conseil Régional (pour les lycées) et au Conseil Départemental (pour les collèges) de sélectionner les fournisseurs des Établissements Publics Locaux d'Enseignement (EPLÉ).</p> <p>Au regard des premiers éléments de bilan du CODARUN, après 2 années de fonctionnement, il s'agit de proposer un nouveau marché CODARUN permettant à un plus grand nombre de producteurs locaux d'y répondre, tout en tenant compte des besoins spécifiques et des contraintes (financières, réglementaires...) des cuisines des collèges et lycées.</p> <p>Il s'agit également de favoriser la diffusion des bonnes pratiques auprès des autres acteurs publics.</p>
CONTEXTE	Nouvelle action
INDICATEURS DE SUIVI	
OBJECTIFS	
LIVRABLES	<i>Supports et livrables attendus :</i>

CALENDRIER	<i>date de démarrage de l'action</i>
	<i>étapes</i>
	<i>date prévisionnelle de fin</i>

SUIVI DE L'ACTION	<i>réalisé</i>
	<i>en cours</i>
	<i>prévu</i>
	<i>redéfinition éventuelle de l'action en cours de déroulement (si concerné)</i>

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

FICHE ACTION N°4.1	Optimiser les coûts de production : réaliser des tests comparatifs entre des produits carnés frais locaux et des produits carnés congelés importés.
---------------------------	--

PILOTES	<p>Conseil Régional de La Réunion Hôtel de Région Pierre Lagourgue Avenue René Cassin Moufia B.P 67190 97801 Saint-Denis Messag Cedex 9 Tél : 02 62 48 70 00 region.reunion@cr-reunion.fr</p> <p>ARIBEV - ARIV - Association Réunionnaise Interprofessionnelle du Bétail et de la Viande - Association Réunionnaise Interprofessionnelle de la Volaille et du Lapin 9, Allée de la Forêt 97400 Saint-Denis Tél : 02 62 30 38 52 Courriel : aribev@wanadoo.fr</p>
----------------	--

PARTENAIRES	. DAAF
--------------------	--------

PUBLIC CIBLE	. Lycées
---------------------	----------

DESCRIPTION DE L'ACTION	<ul style="list-style-type: none"> . Réalisation de tests comparatifs à la cuisson entre la viande congelée d'importation et la viande fraîche locale. . Établissement d'un protocole de test (cahier des charges). . Réalisation en conditions réelles, dans une unité de production d'un lycée.
CONTEXTE	Poursuite d'une action existante
INDICATEURS DE SUIVI	<ul style="list-style-type: none"> . Validation du protocole des tests (cahier des charges) . Nombre de tests réalisés
OBJECTIFS	. Évaluer les pertes de matières après cuisson, ainsi que les différences gustatives et visuelles entre les deux produits, afin de dépasser la seule approche faciale du prix, et d'intégrer d'autres critères d'évaluation (poids, qualité).
LIVRABLES	<i>Supports et livrables attendus :</i> <ul style="list-style-type: none"> . Résultats par test et par viande

CALENDRIER	<i>date de démarrage de l'action</i> Mai 2017
	<i>étapes</i>
	<i>date prévisionnelle de fin</i>

SUIVI DE L'ACTION	<i>réalisé</i> . Rédaction du protocole des tests (cahier des charges) Tests réalisés : . 18 mai 2017 : carry porc (lycée Antoine de Saint Exupéry) . 19 mai 2017 : carry poulet (lycée Antoine de Saint Exupéry) . 26 mai 2017 : carry lapin (lycée de Bellepierre) . 12 avril 2018 : cuisses de poulet et côtes de porc (Lycée Antoine Roussin)
	<i>en cours</i>
	<i>prévu</i> Tests prévus : . carry de bœuf . lapin
	<i>redéfinition éventuelle de l'action en cours de déroulement (si concerné)</i>

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

FICHE ACTION N°4.2	Optimiser les coûts de production : rédiger un guide de bonnes pratiques en restauration scolaire.
---------------------------	---

PILOTE	Conseil Départemental de La Réunion 2 rue de la Source 97488 Saint-Denis Cedex Tél : 02 62 90 30 30 Courriel :
---------------	---

PARTENAIRES	. ARIBEV-ARIV . ARIFEL . ARIPA . DAAF
--------------------	--

PUBLIC CIBLE	. Collèges
---------------------	------------

DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>1- Créer des fiches outils permettant d'intégrer davantage de viandes locales en restauration scolaire, en partenariat avec l' ARIBEV ARIV : 4 établissements dont 2 cuisines (une centrale et une autonome), présentant une part importante de production locale, seront comparés à deux autres cuisines de tailles similaires moins consommatrice de produits pays.</p> <p>Phase 1 : Analyse des données brutes structurelles (budget, taille de l'outil, matériels à disposition des établissements, etc.) traduisant la gestion globale de l'activité dans un premier temps. Puis étude de la gestion détaillée de l'approvisionnement et de l'élaboration des menus servis (planches de menus, achat matières, etc.) dans un second temps. Étude réalisée par l'ARIBEV-ARIV.</p> <p>Phase 2 : Analyse des pratiques des chefs de production et des gestionnaires des quatre établissements par des entretiens réalisés par l'ARIBEV-ARIV avec le Conseil Départemental.</p> <p>Phase 3 : Rédaction d'un guide de bonnes pratiques relevant les clefs de gestion d'une cuisine permettant l'intégration optimale de viande locale dans les menus sans altérer le budget moyen d'un établissement.</p> <p>Phase 4 : Élaboration d'une planche de menus présentant un maximum de produits locaux tout en respectant les contraintes budgétaires d'un établissement et les nouvelles directives nutritionnelles nationales (PNNS4). Cette étape se fera en collaboration avec la DAAF.</p>
--------------------------------	--

	2- Compléter le guide avec des fiches sur la valorisation des fruits et légumes locaux, les produits issus de la pêche réunionnaise, le gaspillage alimentaire et la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.
CONTEXTE	Poursuite d'une action existante
INDICATEURS DE SUIVI	. Jalons à la finalisation de chacune des phases
OBJECTIFS	. Identifier les bonnes pratiques permettant l'intégration optimale de produits locaux dans la consommation des établissements. . Évaluer, dans la mesure du possible, l'impact sur le gaspillage alimentaire. . Établir des planches de menus type permettant de présenter un maximum de produits locaux tout en respectant les équilibres budgétaires des établissements et les contraintes nutritionnelles.
LIVRABLES	<i>Supports et livrables attendus :</i> . Guide des bonnes pratiques en restauration scolaire avec plusieurs onglets (valorisation des produits locaux, gaspillage alimentaire, qualité nutritionnelle) . Planche de menus intégrant un maximum de produits locaux

CALENDRIER	<i>date de démarrage de l'action</i> Juin 2017 (phase 1)
	<i>étapes</i> Août 2018 (phase 2)
	<i>date prévisionnelle de fin</i> Décembre 2020

SUIVI DE L'ACTION	<i>réalisé</i> . Rédaction du cahier des charges . Rédaction des outils . Rédaction et diffusion du guide de bonnes pratiques aux collèges du Département
	<i>en cours</i> . Élaboration d'une planche de menus type
	<i>prévu</i> . Partenariat avec l' ARIPA, l' ARIFEL et la DAAF pour la conception de nouveaux outils
	<i>redéfinition éventuelle de l'action en cours de déroulement (si concerné)</i>

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

FICHE ACTION N°4.3	Optimiser les coûts de production : réduire le gaspillage alimentaire en restauration scolaire.
PILOTE	ADEME - Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie 3 avenue Théodore Drouhet 97420 Le Port Tél : 02 62 71 11 30 Courriel : ademe.reunion@ademe.fr
PARTENAIRES	. DAAF . Rectorat . Communautés d'agglomération en charge des programmes de prévention des déchets (CINOR, TCO, CIVIS, CA SUD, CIREST)
PUBLIC CIBLE	. Communes . Écoles
DESCRIPTION DE L'ACTION	. Lancement d'un appel à candidatures annuel auprès de communes et écoles volontaires. . Mise en œuvre de l'opération, sur une année scolaire, par les communes retenues, avec le soutien d'un prestataire rémunéré par l'ADEME (méthodologie, outillage...) : <ul style="list-style-type: none"> - Mesure initiale (pesée 1) et analyse des données - Définition et validation d'un plan d'actions - Mise en œuvre et suivi des actions - Mesure finale (pesée 2) et analyse des données - Évaluation des actions
CONTEXTE	Action achevée
INDICATEURS DE SUIVI	. Réduction du gaspillage alimentaire . Actions de sensibilisation (2 par commune) et de réduction (5 par commune)
OBJECTIFS	. Réduire le gaspillage alimentaire dans un site pilote . Identifier, valoriser et pérenniser les bonnes pratiques . Ouvrir les débats sur des thématiques connexes : alimentation durable, plaisir des convives, approvisionnement de proximité, Impulser une démarche de fond durable et transmettre une méthodologie pour un essaimage en autonomie ensuite
LIVRABLES	<i>Supports et livrables attendus :</i> Fiches actions (actions de sensibilisation et actions de réduction)

CALENDRIER	<i>date de démarrage de l'action</i> Août 2014
	<i>étapes</i> . 2014-2015 : Bras Panon, La Possession, Saint-Joseph, Saint-Philippe et Sainte Rose . 2015-2016 : L'Entre-Deux, Saint-André, Saint-Benoît, Saint-Denis et Sainte Suzanne . 2016-2017 : Le Port, La Possession, Saint-Louis et Petite-Ile
	<i>date prévisionnelle de fin</i> Juillet 2017

SUIVI DE L'ACTION	<i>réalisé</i> . 2014-2015 : Bras Panon, La Possession, Saint-Joseph, Saint-Philippe et Sainte Rose . 2015-2016 : L'Entre-Deux, Saint-André, Saint-Benoît, Saint-Denis et Sainte Suzanne . 2016-2017 : Le Port, La Possession, Saint-Louis et Petite-Ile
	<i>en cours</i>
	<i>prévu</i>
	<i>redéfinition éventuelle de l'action en cours de déroulement (si concerné)</i>

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

FICHE ACTION N°4.4	Optimiser les coûts de production : créer un Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire (RÉGAL) à La Réunion.
PILOTE	RD2A (Réunion Développement - Accompagnement et Assistance) Bât. Darwin, 4 rue Emile-Hugot, Technor 9790 Saint-Denis Tél : 06 92 16 07 52 Ingenierie.sociale@rd2a.net
PARTENAIRES	. ADEME . DAAF . Région . Conseil Départemental
PUBLIC CIBLE	. Tous les acteurs volontaires du territoire
DESCRIPTION DE L'ACTION	<p>A La Réunion, les différents acteurs de la chaîne alimentaire notamment EPCI, communes, associations, industriels de l'alimentation, porteurs de projets privés, citoyen-nes..., se mobilisent depuis quelques années autour d'actions pour limiter le gaspillage alimentaire.</p> <p>Ces acteurs du territoire sont en demande de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Synergies pour développer et innover • Mutualisation pour gagner en efficience • Valorisation pour essayer <p>La construction d'un REGAL permettra d'associer, de manière immédiate ou progressive mais efficace et durablement, tous les secteurs et acteurs de la chaîne alimentaire (producteurs locaux, industries alimentaires, distributeurs et consommateurs) dans une dynamique de territoire.</p> <p>Pour fédérer les actions et les acteurs, l'objectif est de proposer – et assurer le transfert de compétence adéquat – en vue d'une autonomie la plus rapide possible, des outils dématérialisés conçus sur-mesure pour coopérer, réfléchir en intelligence collective et décider ensemble dans la diversité et le respect, de construire la gouvernance et le fonctionnement du REGAL Réunion.</p>
CONTEXTE	Nouvelle action
INDICATEURS DE SUIVI	Élaboration du protocole d'évaluation à venir.

OBJECTIFS	<p>Mettre en place un réseau qui assurera la cohérence des acteurs et des actions à partir des spécificités du territoire pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mutualiser les ressources, les moyens, les méthodes • Construire et faire fonctionner en agilité et avec souplesse le REGAL Réunion dans une perspective avant tout opérationnelle et de pérennité • Soutenir l'engagement, valoriser et développer les compétences de chacun-e selon son niveau de possibilité <p>Ainsi l'atteinte de l'objectif partagé d'évitement du gaspillage alimentaire sera soutenue par une méthodologie et une gouvernance congruentes.</p> <p>Dans une perspective d'essaiage, la boîte à outils proposée puis ajustée pendant toute la durée de l'action sera accessible à l'heure où de nombreuses régions conduisent la démarche de mettre en place un REGAL et qu'une coordination nationale est en discussion.</p>
LIVRABLES	<p><i>Supports et livrables attendus :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Un site internet • Une boîte à outils mise en ligne sur le site internet • Une cartographie (acteurs / actions) aussi accessible via l'outil numérique interactif • Un Livre Blanc avec des propositions d'actions pour un REGAL Réunion • Une revue d'actualité des différents groupes de travail • La charte REGAL Réunion • Dossier de presse • Rapport final

CALENDRIER	<i>date de démarrage de l'action</i> Août 2018
	<i>étapes</i> <ul style="list-style-type: none"> ~ Phase 1 - 01/08/2018 à 15/10/2018 : Conception et création des outils qui déclineront la méthode, la communication, l'animation et la démarche de coopération impulsée par le projet ~ Phase 2 - 15/10/2018 à 15/02/2019 : Mobilisation des acteurs, état des lieux des actions en cours ou réalisées et amorçage de la réflexion sur les actions futures à mener ~ Phase 3 - 15/02/2019 à 30/09/2019 : Mise en œuvre d'un accompagnement spécifique sur le déploiement des premières actions choisies collectivement, transfert de compétences et définition participative de la gouvernance et du fonctionnement du Réseau ~ Phase 4 - 01/10/2019 à 31/10/2019 : Construction d'une Charte et formalisation du réseau REGAL Réunion au cours d'un premier événement Réseau ~ Phase 5 - 01/11/2019 à 30/11/2019 : Suivi et évaluation de l'action
	<i>date prévisionnelle de fin</i> Décembre 2019

SUIVI DE L'ACTION	<i>réalisé</i>
	<i>en cours</i>
	<i>prévu</i>
	<i>redéfinition éventuelle de l'action en cours de déroulement (si concerné)</i>

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