



Table ronde

Agriculture locale et santé des consommateurs

Présentation des exposés



Mercredi 19 juillet 2017





Table ronde

Agriculture locale et santé des consommateurs

**Mercredi 19 juillet 2017
15h30-17h30**

Sommaire

Introduction par le Secrétaire général pour les affaires régionales et par le directeur de l'ODEADOM

- **Sujet 1** : Agriculture locale et santé des consommateurs : contributions de l'État
- **Sujet 2** : Agriculture locale de qualité
- **Sujet 3** : Signes officiels de qualité
- **Sujet 4** : L'approvisionnement en produits locaux et de qualité
- **Sujet 5** : L'approvisionnement des GMS en produits issus des filières locales

Clôture des échanges



Agriculture locale et santé des consommateurs

Mercredi 19 juillet 2017

Sujet 1 : Agriculture locale et santé des consommateurs : contributions de l'État

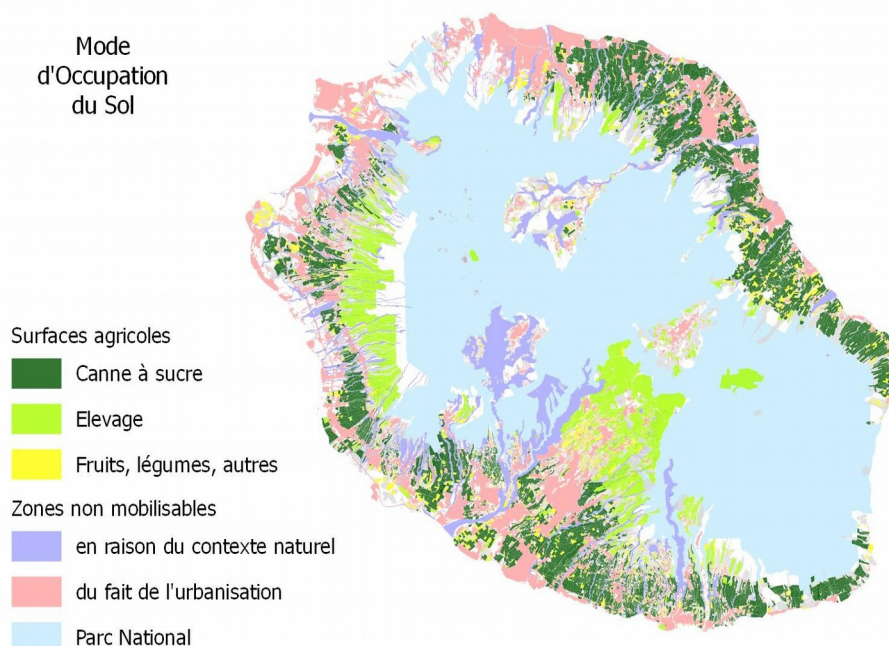
• Rappel sur les filières de production locales et les taux de couverture du marché (DAAF)

- Présentation du système sanitaire alimentaire à La Réunion (DAAF)
- Alimentation et diabète à La Réunion (ARS)

Les taux de couverture du marché par la production locale et l'organisation en filière de l'agriculture réunionnaise

Les surfaces agricoles ne représentent, sur le territoire de La Réunion, que 17 % de la superficie totale de l'île, soit 42 000 Ha (420 km²).

Pourtant, la diversité des productions agricoles sur une surface aussi restreinte est unique au monde : on y trouve à la fois des productions totalement tropicales à l'instar de la canne à sucre, des fruits tropicaux (mangue, ananas, litchis ...), ou de la vanille, mais aussi des productions typiques des zones tempérées telles que la pomme de terre, ou l'élevage bovin laitier.



Un observatoire des importations animé par la DAAF depuis 2011 permet de mesurer les volumes de produits importés et leur impact sur les filières agricoles et agroalimentaires de La Réunion.

L'objectif de cette analyse est d'observer le taux de couverture du marché par la production agricole locale. On distingue le marché des produits frais (produits localement ou importés) et le marché global (ensemble des produits frais, transformés, congelés, importés ou produits localement).

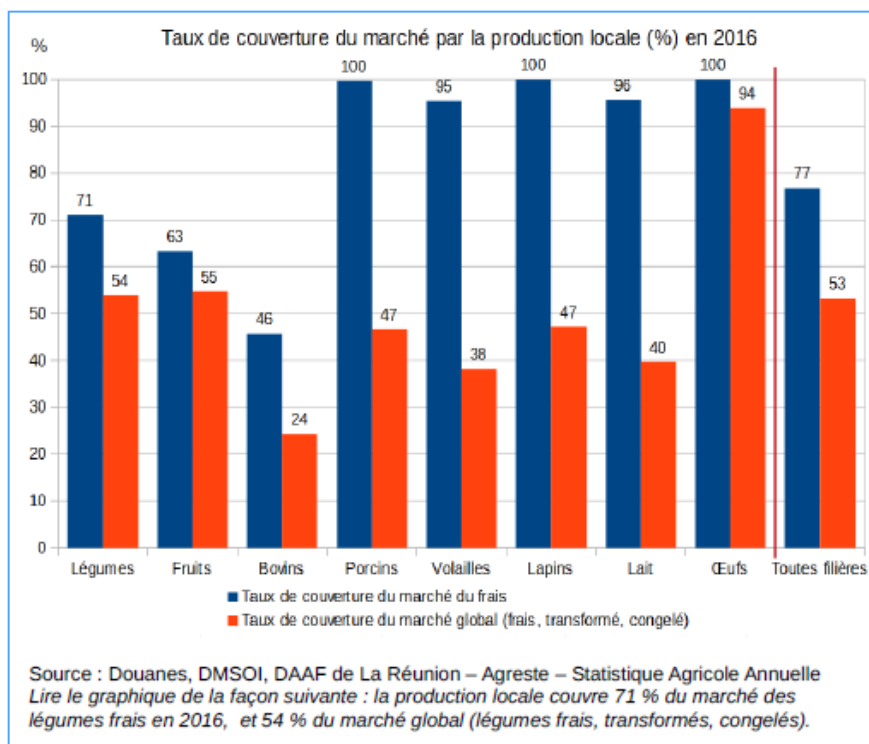
En 2016, cinq filières de production animales parviennent à couvrir la quasi-totalité des besoins en produits frais.

Contact presse

Préfecture de La Réunion - Service régional de la communication interministérielle
Téléphone : 02 62 40 74 18 / 74 19 /74 - Courriel : communication@reunion.pref.gouv.fr
Internet : www.reunion.gouv.fr - Twitter : @Prefet974



Il s'agit de la filière porcine (100 % du frais), de la filière avicole (95 % du frais), des œufs de consommation (100 % des besoins en œufs), du lapin (100 % du frais) et de la filière laitière. Les importations en lait frais sont très faibles, ce qui explique un taux de couverture de 96 % des besoins en lait frais.



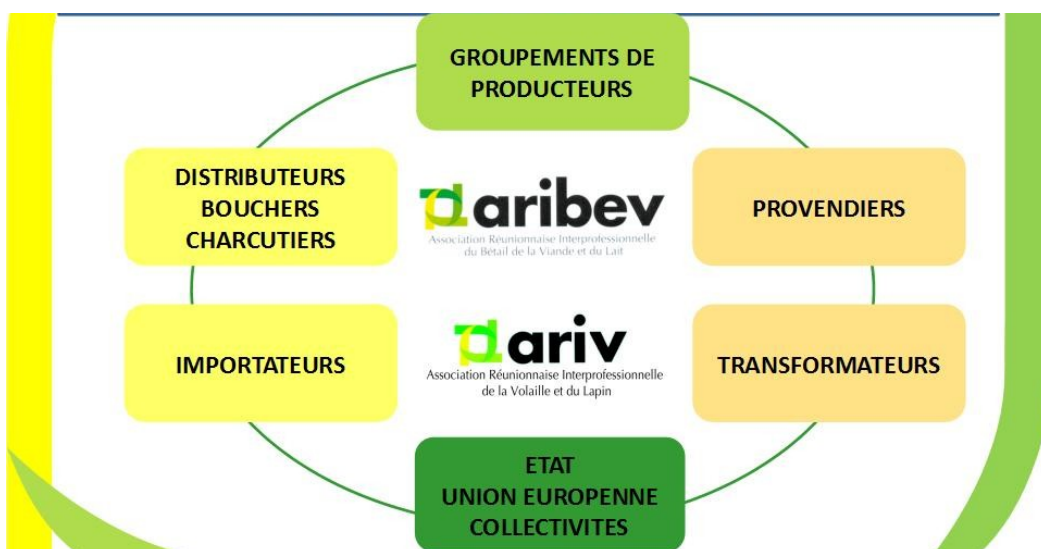
Concernant les légumes et les fruits, les taux de couverture en produits frais sont respectivement de 71 % et de 63 %. En prenant en compte les produits congelés, les conserves et les préparations importées, le taux de couverture représente 54 % pour les légumes et 55 % pour les fruits.

En regroupant les produits des différentes filières, il est possible de construire un indice global : le taux de couverture du marché par la production locale.

Ainsi globalement, toutes productions animales et végétales confondues, les filières agricoles réunionnaises ont couvert 77 % du marché en produits frais et 53 % du marché global (frais, transformé, congelé) en 2016.

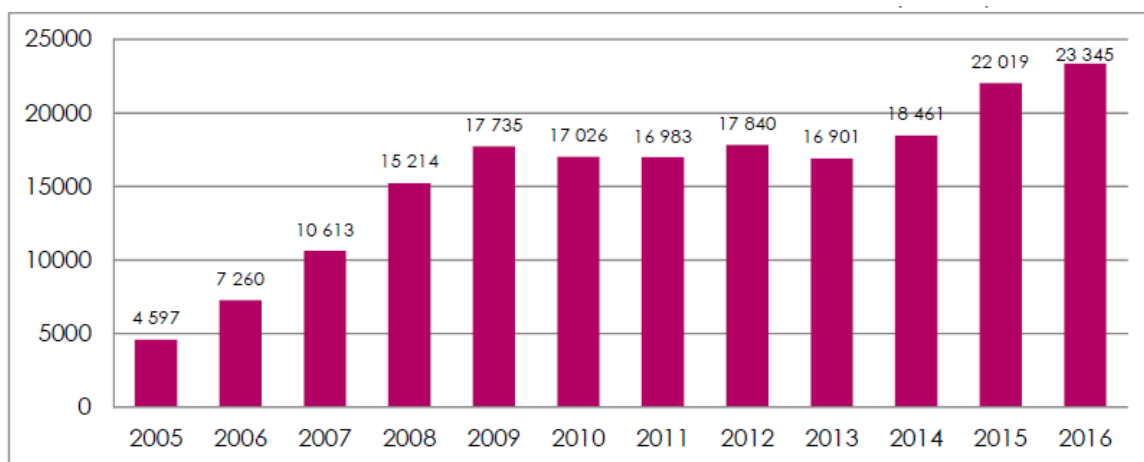
Filières animales : plus de 80 % de la production est structurée dans un modèle interprofessionnel structuré autour de l'ARIBEV et de l'ARIV. Ce modèle s'est mis en place progressivement à partir des années 70, depuis la filière porcine, puis en intégrant depuis successivement la filière bovine, laitière, volaille, et depuis 2009, cunicole (lapin).





Filières végétales : plus de 30 % de la production réunionnaise de fruits et de légumes est organisée autour de l'Association Réunionnaise Interprofessionnelle de Fruits et de Légumes (ARIFEL).

Intégrée à l'ARIFEL, l'Association Réunionnaise des Organisations de Producteurs de Fruits et Légumes (« AROPFL ») regroupe 9 organisations de producteurs soit plus de 500 exploitations couvrant plus de 1 000 ha. Les tonnages de fruits et légumes produits par cette organisation sont en progression et atteignent désormais plus de 23 000 tonnes.



Source : AROP-FL 2016

Contact presse

Préfecture de La Réunion - Service régional de la communication interministérielle
 Téléphone : 02 62 40 74 18 / 74 19 74 - Courriel : communication@reunion.pref.gouv.fr
 Internet : www.reunion.gouv.fr - Twitter : @Prefet974



Agriculture locale et santé des consommateurs

Mercredi 19 juillet 2017

Sujet 1 : Agriculture locale et santé des consommateurs : contributions de l'État

- Rappel sur les filières de production locales et les taux de couverture du marché (DAAF)
- **Présentation du système sanitaire alimentaire à La Réunion (DAAF)**
- Alimentation et diabète à La Réunion (ARS)

Tout au long de l'année, tous les maillons de la chaîne alimentaire sont contrôlés par la DAAF, l'ARS, la DIECCTE, le service de santé des armées ou encore la brigade nautique de la gendarmerie nationale - « de la fourche à la fourchette » :

- à la production : agriculteurs, pêcheurs, éleveurs ;
- à la transformation : industries agroalimentaires, industries d'aliments pour animaux ;
- à la distribution : transport, entreposage, restauration collective ou commerciale, gms, métiers de bouche, commerçants non sédentaires ;
- aux frontières : sur les animaux, les végétaux et les denrées importées.

Lors de ces contrôles sont vérifiés la mise en place effective par les professionnels de mesures qui assurent la qualité sanitaire des produits, le respect des conditions d'hygiène, la traçabilité, la maîtrise de la chaîne du froid, etc. Des prélèvements de denrées sont également réalisés selon un plan pré-défini pour contrôler la présence de contaminants (substances interdites et anabolisants, médicaments vétérinaires, contaminants environnementaux, agents biologiques néfastes, etc.). Ces prélèvements viennent en complément de ceux réalisés en interne par les exploitants du secteur alimentaire (les auto-contrôles).

En cas de non-respect des règles ou en cas de non-conformités, les opérateurs sont sanctionnés par des procès-verbaux, la destruction de denrées, des mises en demeure voire des suspensions d'agrément ou des fermetures.

Par ailleurs, suite à la mise en évidence d'une anomalie sur un produit, c'est-à-dire une non-conformité (germes, contaminants chimiques, anomalie visuelle, odeur anormale...) ou d'une suspicion d'intoxication alimentaire, une enquête est menée par les services de la DAAF dans l'établissement producteur.

Les objectifs d'une alerte sont :

- de faire cesser l'exposition du produit au consommateur (retirer le produit des rayons des magasins concernés) ;
- d'éviter la contamination d'autres produits (au sein de l'entreprise concernée) ;
- d'informer le consommateur qui a déjà acheté le produit.

Le choix des types d'établissements à contrôler et la fréquence de contrôle sont fixés au niveau national par application d'une analyse de risque basée sur les volumes de production, le type de produits transformés, la sensibilité des consommateurs et le résultat du dernier contrôle. Les services de l'État procèdent en outre à des contrôles sur



plaintes ou signalements. De cette façon, la pression de contrôle est orientée vers les établissements susceptibles de présenter des non-conformités.

L'an passé, 830 contrôles ont été menés par les services de l'État à la Réunion en matière d'hygiène alimentaire. En parallèle des procès-verbaux dressés à l'encontre des contrevenants, 330 avertissements, 150 mises en demeure et 23 arrêts d'activité ont été prononcés en 2016 sur le territoire réunionnais.

A l'import, 8200 lots de végétaux et denrées animales et 115 lots d'animaux ont fait l'objet d'un contrôle sanitaire par les services de l'État : 55 lots ont été refusés.

Contact presse

Préfecture de La Réunion - Service régional de la communication interministérielle
Téléphone : 02 62 40 74 18 / 74 19 /74 - Courriel : communication@reunion.pref.gouv.fr
Internet : www.reunion.gouv.fr - Twitter : @Prefet974



Agriculture locale et santé des consommateurs

Mercredi 19 juillet 2017

Sujet 1 : Agriculture locale et santé des consommateurs : contributions de l'État

- Rappel sur les filières de production locales et les taux de couverture du marché (DAAF)
- Présentation du système sanitaire alimentaire à La Réunion (DAAF)
- **Alimentation et diabète à La Réunion (ARS)**

ENSEMBLE CONTRE LE DIABÈTE

Le diabète constitue une thématique prégnante et préoccupante à La Réunion. Véritable fléau amené à s'accroître du fait du vieillissement de la population, il a été inscrit comme priorité de santé publique. Ainsi, l'ARS Océan Indien et ses partenaires se sont engagés au sein de multiples actions visant à améliorer la prévention et l'accompagnement des malades.

- **Le diabète : une situation préoccupante à la Réunion**

À La Réunion, 9.8% de la population est touchée par le diabète, soit deux fois plus que le niveau national. Cette maladie métabolique caractérisée par une hyperglycémie chronique, c'est-à-dire un taux de sucre dans le sang trop élevé est favorisée par de multiples facteurs de risque :

- ✓ Nutritionnel : une alimentation non équilibrée
- ✓ Physique : un manque d'activité physique
- ✓ Environnemental : un environnement social défavorable
- ✓ Génétique : des antécédents familiaux de diabète

Par ailleurs, une étude de la **Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la forêt (DAAF)** révèle que ces habitudes alimentaires et comportementales sont fréquemment observables au sein de la population réunionnaise.

De même, l'étude **Baromètre santé Réunion 2014** révèle que **moins de 10% de la population** suit les recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS).

En ce sens, la prévention du diabète à La Réunion doit constituer une double approche : la promotion de mesures nutritionnelles favorables à la santé et de l'activité physique.

- **Le Programme Alimentation Activités Nutrition Santé (PRAANS)**

Les conditions de vie mais également l'environnement alimentaire et physique conditionnent fortement les comportements. Les actions mises en œuvre dans le cadre du PRAANS ont comme finalité de promouvoir une alimentation et une activité physique favorable à la santé et de réduire la prévalence des pathologies liées à la nutrition.

Cinq axes stratégiques ont été retenus pour la Réunion:

- ✓ Bien connaître pour mieux agir
- ✓ Agir sur l'offre alimentaire (Programme Régional Alimentation)
- ✓ Favoriser la pratique de l'activité physique (Plan Sport Santé Bien-Être)
- ✓ Promouvoir les repères nutritionnels (Plan National Nutrition Santé- Plan Obésité)
- ✓ Améliorer le dépistage et la prise en charge des pathologies liées à la nutrition

Contact presse

Préfecture de La Réunion - Service régional de la communication interministérielle
Téléphone : 02 62 40 74 18 / 74 19 /74 - Courriel : communication@reunion.pref.gouv.fr
Internet : www.reunion.gouv.fr - Twitter : @Prefet974



- **La conférence consensus diabète**

Elle constitue un élément structurant du PRAANS. Face au défi sanitaire que représente le diabète, l'ARS Océan Indien et ses partenaires ont engagé en 2016 un projet de santé innovant. Il s'agit de la « **Conférence consensus diabète** », approche démocratique réunissant les acteurs de santé et les usagers de La Réunion et de Mayotte.

Cette démarche a permis de mener des réflexions collectives et de produire des référentiels d'intervention en matière de prévention, de dépistage et d'éducation thérapeutique.

Cet engagement fort s'est traduit par la signature d'une convention entre les différents acteurs de la démarche :

- ✓ L'ARS Océan Indien
- ✓ L'Académie de la Réunion
- ✓ La Direction de la Jeunesse, des Sports et de la Cohésion Sociale
- ✓ La Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
- ✓ Le Conseil Régional
- ✓ Le Conseil Départemental
- ✓ L'Association des maires du département de la Réunion
- ✓ La Caisse Générale de Sécurité Sociale de La Réunion
- ✓ La Direction Régionale du Service Médical de l'Assurance Maladie
- ✓ Le Régime Social des Indépendants
- ✓ La Mutualité de La Réunion

- **Le Projet Régional de Santé (PRS)**

En 2017, ont débuté les travaux d'élaboration du PRS 2018-2027.

Dans ce cadre, une orientation stratégique: « **La protection de la santé par l'amélioration de la nutrition** » a été retenue sur la base de laquelle sera révisé le PRAANS.

Contact presse

Préfecture de La Réunion - Service régional de la communication interministérielle
Téléphone : 02 62 40 74 18 / 74 19 /74 - Courriel : communication@reunion.pref.gouv.fr
Internet : www.reunion.gouv.fr - Twitter : @Prefet974



Agriculture locale et santé des consommateurs

Mercredi 19 juillet 2017

Sujet 2 : Agriculture locale de qualité

- **L'exemple de la production biologique intégrée en filière végétale (Coopérative VIVEA)**

Offre de qualité en production végétale à la Réunion

L'offre réunionnaise sur le marché des fruits et légumes à la Réunion est connue pour ses récentes évolutions, en volumes, en diversité, en calendrier comme en démarches qualités initiées.

L'un des principaux obstacles à la production dans nos conditions tropicales reste la pression phytosanitaire constante.

Nos efforts, tant individuels que collectifs, pour apporter, sur la durée, des solutions alternatives respectueuses des hommes, des produits et de la nature, à cette problématique sont les plus plébiscités par les consommateurs. Moins il y a d'insecticides en particulier, mieux c'est pour la santé de tous.

Dès sa création, en 2000, la coopérative Vivéa a mis dans ses conditions d'adhésion de ses producteurs de tomates sous abris, la mise en place de la Protection Biologique intégrée, ciblant alors la lutte contre les aleurodes, évaluée comme le souci majeur des producteurs.

Depuis la coopérative s'est investie dans la production des auxiliaires, en créant la Coccinelle en partenariat avec la société Takamaka. La Coccinelle est une biofabrique que nous partageons aujourd'hui avec 2 autres coopératives de fruits et légumes.

Nous avons structuré des installations et configuré une équipe permettant d'augmenter les capacités de production, d'élargir la gamme pour une cible plus large de parasites, et de prospecter la faune utile présente sur l'île pour construire une boîte à outil biologique adaptée.

L'espoir de viser une production de fruits et légumes sans insecticides semble désormais à portée, même si les solutions de méthodes fiables et économiques d'élevage de masse des auxiliaires restent délicates à mettre au point.

Ce n'est plus une problématique réservée aux professionnels agricoles, puisque nous devons trouver également, pour prochainement, des solutions adaptées aux jardins privés et espaces publics.

Par ailleurs, la Protection Biologique Intégrée concourt grandement à la faisabilité et au développement d'une production de fruits et légumes biologique sur notre territoire.

Nous aurons donc besoin d'une coopération la plus large possible des différents acteurs de la filière pour relever, dans les meilleurs délais, ce beau challenge.

Contact presse

Préfecture de La Réunion - Service régional de la communication interministérielle
Téléphone : 02 62 40 74 18 / 74 19 /74 - Courriel : communication@reunion.pref.gouv.fr
Internet : www.reunion.gouv.fr - Twitter : @Prefet974



Agriculture locale et santé des consommateurs

Mercredi 19 juillet 2017

Sujet 3 : Signes officiels de qualité

- **La certification environnementale de la production végétale à La Réunion (IQUAE - Institut de la Qualité et de l'Agro Écologie de La Réunion)**

L'environnement de la Réunion est exceptionnel. Cette responsabilité commune et partagée passe par l'analyse de l'impact de nos activités sur notre environnement.

Dès 2005, les organisations de producteur en fruits et légumes de la Réunion ont mis en place une gestion partenariale pour accompagner au mieux des exploitations agricoles dans des démarches respectueuses de l'environnement en s'appuyant sur la qualification des exploitations au titre l'Agriculture Raisonnée et sur l'Agriculture Biologique.

Mi 2015, la démarche de Certification Environnementale s'est substituée à l'Agriculture Raisonnée avec pour objectif de limiter l'impact des activités agricoles sur le milieu naturel.

La Certification Environnementale est une démarche volontaire, accessible à toutes les filières, construite autour de quatre thématiques environnementales :

- la protection de la biodiversité,
- la stratégie phytosanitaire,
- la gestion de la fertilisation,
- la gestion de la ressource en eau.

Elle est conçue selon trois niveaux de progression environnementale :

- **Le premier niveau** correspond à la maîtrise de la réglementation environnementale ;
- **Le deuxième niveau** certifie le respect par l'agriculteur d'un cahier des charges comportant des obligations de moyens permettant de raisonner les apports d'intrants et de limiter les fuites dans le milieu ;
- **Le troisième niveau ou haute valeur environnementale** s'appuie quant à lui sur des obligations de résultats mesurées par des indicateurs de performances environnementales.

À ce jour, 139 exploitations sont certifiées de niveau 2 à l'île de la Réunion ; ce qui démontre le dynamisme des acteurs du territoire dans la démarche de Certification Environnementale.

Contact presse

Préfecture de La Réunion - Service régional de la communication interministérielle
Téléphone : 02 62 40 74 18 / 74 19 /74 - Courriel : communication@reunion.pref.gouv.fr
Internet : www.reunion.gouv.fr - Twitter : @Prefet974



Agriculture locale et santé des consommateurs

Mercredi 19 juillet 2017

Sujet 4 : L'approvisionnement en produits locaux et de qualité

- **Les critères d'achat de la commande publique (Région Réunion)**

I. Rappel du contexte

La Région a la compétence restauration scolaire dans les lycées publics depuis 2004. La Réunion compte 44 lycées publics dont 13 cuisines de production. Depuis plusieurs années, la collectivité a affirmé sa volonté de valoriser la production locale, et en particulier au sein de la restauration scolaire. Une première action a consisté en la signature d'une charte avec les producteurs locaux en 2014 où la Région s'est engagée à augmenter le taux de produits locaux dans les menus proposés aux élèves.

Sur le territoire, les achats de denrées des lycées et collèges se font essentiellement à travers un groupement de commandes, coordonné jusqu'en 2016 par un lycée, sauf pour les fruits et légumes bruts qui étaient jusque-là achetés en gré à gré ou à travers des MAPA selon les volumes. Afin d'optimiser le fonctionnement de ce groupement et de permettre à plus de producteurs locaux de se positionner sur les marchés publics, la collectivité a pris la coordination du groupement de Commandes de Denrées Alimentaires de La Réunion (CODARUN) depuis novembre 2016, et a lancé au premier semestre 2017 des marchés pour l'année 2018.

II. La méthodologie adoptée par la Région pour faciliter l'intégration des produits locaux dans le cadre du CODARUN

À travers le CODARUN, le code des marchés publics offre des possibilités pour aller en ce sens, en particulier :

- évaluer au plus juste les besoins des cuisines, en lien avec les agents de restauration ;
- connaître précisément l'offre locale, afin d'élaborer un allotissement adapté aux capacités de réponses des producteurs : cela nécessite que les acheteurs aient une excellente connaissance du marché et effectuent régulièrement un sourcing auprès des fournisseurs, mais également que les producteurs soient à même de fournir les informations ;
- choisir des critères de notation permettant de privilégier les produits frais, de saison, et meilleure qualité et donner un poids plus important à ces critères qu'au prix ;
- communiquer le plus largement possible une fois le marché publié (auprès des producteurs, des chambres consulaires, des interprofessions) ; un avis de préinformation peut également être utile.

Elles doivent cependant être utilisées avec prudence car :

- le guide LOCALIM (boîte à outils de l'acheteur public de restauration collective) du ministère de l'agriculture est en cours d'adaptation au territoire de La Réunion ;
- la mise en œuvre de certains critères de sélection est parfois complexe, et l'utilisation de certains d'entre eux peut mener à des résultats contre-efficients. Par exemple, dans le cas du critère de performance en matière d'approvisionnements directs de produits de l'agriculture, qui vise à favoriser les circuits courts, il faut prendre en compte que des importateurs n'ont parfois qu'un seul intermédiaire,

Contact presse



alors que certains petits producteurs locaux font appel à des sociétés de logistique pour leurs livraisons ;

- enfin, l'égal accès à la commande publique doit être respecté, tout en privilégiant la qualité.

III. Les critères choisis dans le marché du CODARUN

Les critères retenus par la collectivité sont les suivants :

- le critère prix, qui a été pondéré différemment selon les lots, en tenant compte de l'existence ou non d'une offre locale. Pour les fruits et légumes bruts, il a été indexé aux mercuriales ;
- le critère de performance en matière d'approvisionnement direct des produits de l'agriculture qui été expérimenté sur l'ensemble du marché ;
- les critères ayant trait à la qualité, qui ont été adaptés selon les lots : qualité organoleptique (visuel, texture, ...), tenue à la cuisson, calibre ou découpe, respect du poids net égoutté, délai entre récolte et livraison...

IV. Les leviers à activer en parallèle des marchés publics

Les marchés publics sont un des moyens permettant d'intégrer plus de produits locaux dans la restauration scolaire. Cependant, d'autres leviers complémentaires doivent être activés pour augmenter la part du local dans les assiettes des élèves.

Notamment, afin de continuer à améliorer la qualité des repas servis dans la restauration scolaire, la part du budget allouée à l'achat des denrées doit être suffisamment importante (en ce sens, la collectivité a mis en place une subvention pour des menus 100 % peï).

Il faut de plus faire évoluer les pratiques et développer le professionnalisme des acteurs de la restauration scolaire, et en particulier :

- pour les agents des cuisines : les former à l'évaluation des besoins, au travail des produits frais, à l'anticipation des commandes, à la gestion budgétaire...,
- pour les producteurs : les former à répondre aux marchés publics, les sensibiliser à l'importance d'en respecter les clauses, à s'adapter en cas de rupture, à assurer une meilleure traçabilité des produits afin de respecter les contraintes liées au fonctionnement de la restauration scolaire.
- pour les consommateurs (dans notre cas, les élèves) : les sensibiliser à la consommation des produits locaux...

Contact presse



Agriculture locale et santé des consommateurs

Mercredi 19 juillet 2017

Sujet 5 : L'approvisionnement des GMS en produits issus des filières locales

- **L'exemple des engagements de la Fédération du Commerce et de la Distribution de la Réunion**

La FCD, un membre fondateur et acteur de nos filières animales

- ✓ **La FCD, membre fondateur des interprofessions ARIBEV et ARIV, et principal partenaire commercial des filières animales réunionnaises**

La grande et moyenne distribution, via les différents syndicats et organisations qui l'ont représentée ces 40 dernières années, a été un acteur incontournable dans la création du modèle interprofessionnel des filières animales réunionnaises tel qu'on le connaît aujourd'hui. Membre fondateur, et membre actif de l'interprofession, elle demeure aujourd'hui le réseau principal de distribution des produits des filières animales¹ :

- 67 % des tonnages commercialisés par la filière BŒUF le sont en GMS
- 75 % des tonnages commercialisés par la filière VOLAILLE
- 40 % des tonnages commercialisés par la filière PORC
- 86 % des tonnages commercialisés par la filière LAPIN

Par ailleurs, pour le porc, la volaille ou le lapin, quasi 100% de la viande fraîche proposée en GMS est de la viande locale interprofessionnelle, il n'y a pas d'importation de frais pour ces produits. Seule la viande fraîche de bœuf peut être importée : la filière locale couvre néanmoins 42% de la consommation du bœuf frais. Le rayon frais viande est donc quasi exclusivement dédié à l'offre locale ce qui permet une mise en avant et visibilité optimum en magasin.

- ✓ **La FCD, signataire du Code de bonnes pratiques visant à consolider la valorisation de la production locale en GMS**

En tant que membres de l'interprofession, les représentants de la grande distribution sont très attentifs à l'évolution du marché de la viande et plus particulièrement de la viande locale par rapport au maintien du revenu de l'éleveur interprofessionnel. Dans cette optique, un Code de bonnes pratiques a été signé en septembre 2015 sous l'égide du Préfet par les filières viande / lait et la FCD afin de rappeler l'engagement de la grande distribution réunionnaise à soutenir activement la production locale, engagement qui s'est traduit :

- Pour les distributeurs, par la valorisation de la production locale, tout en évitant de la déstabiliser avec de la communication massive sur les produits importés à très bas prix (marchés de dégagement)
- Pour les professionnels de la filière, par l'engagement de mieux valoriser la qualité des produits locaux, diversifier les réseaux de distribution, travailler à la compétitivité des produits, à maintenir la qualité de denrées, etc.

¹Concernant la filière laitière, la production de lait local ne représente que 30% des besoins des industriels locaux. Toutefois, les fromages, qui sont produits 100% avec du lait local, sont quasi exclusivement commercialisés en GMS. Idem pour le lait entier frais 100% local « Piton des neiges ».

Contact presse

Préfecture de La Réunion - Service régional de la communication interministérielle
Téléphone : 02 62 40 74 18 / 74 19 /74 - Courriel : communication@reunion.pref.gouv.fr
Internet : www.reunion.gouv.fr - Twitter : @Prefet974



✓ **La FCD, partenaire au quotidien des opérations de valorisation de la production locale**

Enfin, de manière très opérationnelle, de nombreuses actions sont menées entre filières et grande distribution pour valoriser la production locale. Outre la communication en prospectus et en magasins, des opérations de parrainages et mises en avant spécifiques sont régulièrement menées :

- Opérations DEFI²

Chaque année, au-delà de la mise en avant des produits DEFI par l'apposition de stickers sur les produits et les affiches en magasins, à l'occasion de l'anniversaire du lancement de DEFI, toutes les enseignes mettent en avant, en même temps, les produits DEFI de nos 5 filières : mise à disposition de bacs, encarts prospectus gratuits, etc.

- Charte BŒUF

Dans la filière bovine, à l'initiative de la Grande distribution, la Charte Bœuf a été mise en place depuis plus de 6 ans maintenant. Il s'agit d'un partenariat entre éleveurs et chefs bouchers (parrainage d'un magasin par un éleveur bovin) avec de la communication spécifique et des mises en avant en magasin. Des engagements sont pris par chacune des parties pour permettre la valorisation du Bœuf Pays en magasin : couleur des barquettes pour identification spécifique du produit local, sticker d'identification Bœuf Pays obligatoires, panneaux de communication obligatoires, suivi de la commercialisation par la filière, suivi des stocks en élevage, etc.

À noter en 2016, après des discussions interprofessionnelles, la grande distribution a laissé plus de place à la production locale dans ses rayons, ce qui a eu pour effet immédiat une baisse des importations de bœuf frais de 25% sur l'année 2016 (par rapport à 2015).

²DEFI c'est, tout d'abord, une baisse pérenne des prix sur une sélection de produits par filière. Les prix ont baissé de 7 à 22% sur plus de 100 références en GMS (principal réseau de distribution de denrées alimentaires). C'est aussi un accélérateur de croissance endogène qui permet :

- l'augmentation du pouvoir d'achat des Réunionnais en faisant baisser les prix sur une sélection de produits locaux de la viande et du lait,
- la création de 1600 emplois (direct et indirects) en dix ans dont l'installation de 140 nouveaux éleveurs,
- l'augmentation de 10 points de part de marché en volume sur 10 ans,
- la contribution à l'aménagement du territoire, 70 % des élevages étant concentrés dans les Hauts de l'île,
- la contribution à l'amélioration de l'autonomie alimentaire de l'île telle que souhaitée par le Président de la République dans ses vœux aux Outre-mer dès janvier 2011. L'objectif étant de passer de 40 à 50% d'autonomie alimentaire en dix ans pour les produits laitiers et carnés locaux.

