



## CRALIM du 23 juin 2011 Programme de la journée

### 9h00 : accueil des participants

#### 9h30 :

##### **Introduction** (Michel SINOIR, DAAF)

- Projet Régional de Santé et Programme Régional Alimentation Nutrition Santé (Dr Jean-Marc SIMONPIERI et Stelly CHOPINET, ARS)
- Santé et activité physique (Dr Marie-Claude GALLAND, DJSCS)
- Programme National pour l'Alimentation et Plan Régional de l'Alimentation (Frédérique STEIN, DAAF)

### Exposé des actions par axe du PNA

#### Axe 2 : Améliorer l'offre alimentaire

- Restauration scolaire des lycées (Sonia TAYLLAMIN, Conseil Régional)
- Groupement de commande des Aviron (Claude PEIGNAUD, Lycée Antoine de Saint Exupéry)
- Restauration collective des collèges et introduction des produits locaux (Manuella LEYNAUD et Frédérique ARMOET, Conseil Général ; Gilles MORTREUX, cuisine centrale ligne des Bambous)
- Plateforme internet d'échanges entre producteurs agricoles et acheteurs publics (Mickaël HA-SUM, Expernet)
- Filière fruits et légumes à la Réunion (Magalie BIBARD, AROP FL)
- Filière viande et lait à la Réunion (Philippe LEBON, SICA REVIA et Eric VARET, SICA LAIT)

### 12h30 Pause déjeuner

#### 14h00 :

#### Axe 2 : Améliorer l'offre alimentaire

- Industries agroalimentaires à la Réunion (Valeccia CHALLE, ADIR)
- Modes de production durable : l'exemple de GAMOUR (Pascal ROUSSE, Chambre d'Agriculture)

#### Axe 1 : Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité

- qualité nutritionnelle et potentiel antioxydant des fruits tropicaux de la Réunion (Marie-Paule GONTHIER, Université de la Réunion)
- respect des règles nutritionnelles en restauration collective (Nicole MINATCHY, DAAF)
- réorganisation du Réseau Réunionnais d'Aide Alimentaire (Christophe DELPECH, Banque Alimentaire des Mascareignes et Bertrand BAREIGTS, Moïra Formation & Conseil)

#### Axe 3 : Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation

- éducation des jeunes aux bonnes habitudes alimentaires (Fridor FUNTEU, IREN)
- classes du goût (Murielle IVAHA, Réunion Sud)
- communication sur la consommation de fruits et légumes (Frédérique MADE, IREPS)

#### Axe 4 : Préserver et promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire français

- inventaire du patrimoine alimentaire et culinaire de la Réunion (Kent TECHER, IRQuA)