

Plan d'actions restauration collective

Un Réseau Professionnel



Plan d'actions restauration collective

3 000 000 000

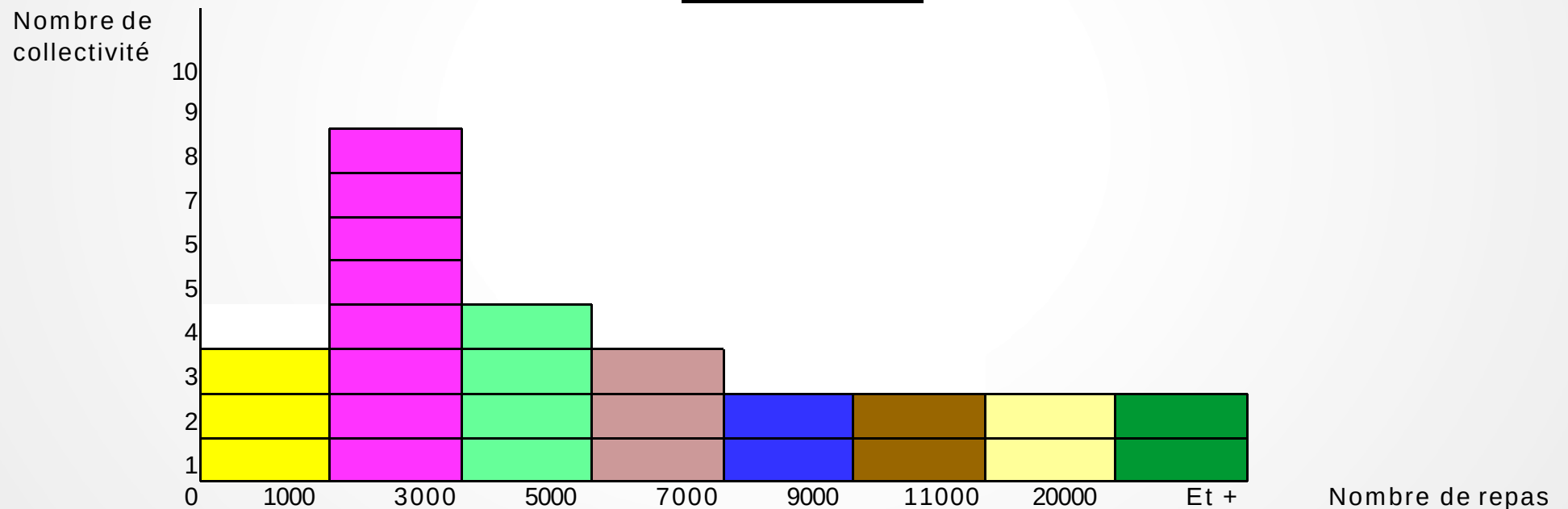
Repas en France par an

30 000 000

Repas à la Réunion par an

Plan d'actions restauration collective

Répartition du nombre de repas fabriqués par jour et commune



Plan d'actions restauration collective

FABRICATION DES REPAS

Les 24 communes :

117 080 par jour → → →→ 16 391 200 par an

Plan d'actions restauration collective

Moyenne des 5 villes (effectif de 31440 rationnaires)

	Pourcentage	Total en Tonne
Fruits importés	73,71	267,03
Fruits locaux	26,29	95,263
Légumes importés	34,46	97,822
Légumes locaux	65,54	185,991

Plan d'actions restauration collective

Volumes produits annuellement par la filière locale

- 47 900 tonnes de fruits
- 43 650 tonnes de légumes
- 20 000 tonnes de viandes

Plan d'actions restauration collective

**Et si on consommait 100 % de produits locaux à la
Restauration scolaire tous les jours**

- **Légumes : 2536,69 T soit 5,81 % du volume local**
- **Fruits : 5 073,39 T soit 10,59 % du volume local**

Plan d'actions restauration collective

Quelles peuvent être les pistes pour consommer **encore plus** de produits locaux dans la Restauration Scolaire ?

3 facteurs incontournables :

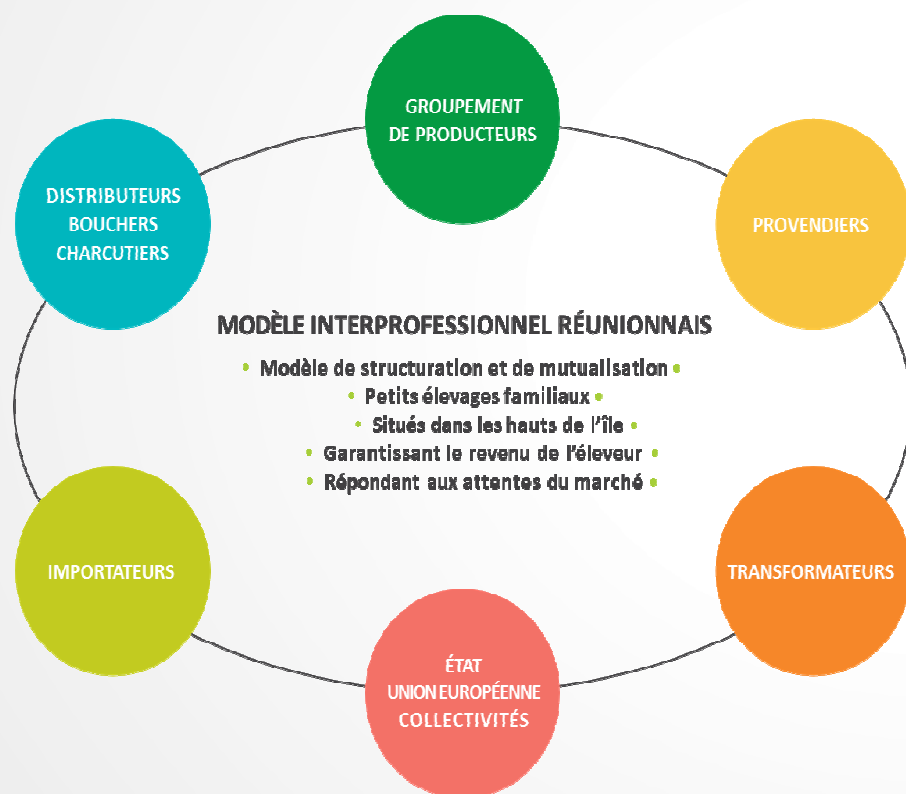
- **L'enfant qui mange au restaurant scolaire**
- **Le ou les produits concernés**
- **Les producteurs, les industriels et les artisans**

Plan d'actions restauration collective

Les opérations qui peuvent favoriser la consommation des produits locaux en restauration :

- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- Les concours organisés dans le cadre de la restauration scolaire (Ok Chef : Département et communes)
- La Fraich'attitude (cette année 8 communes participent)
- La réalisation des fiches recettes (Département et communes)
- La mise en place de conventions de partenariat Volay péi et Viande péi (ARIBEV-ARIV)

Les interprofessions ARIBEV et ARIV



5 filières interprofessionnelles :

- ARIBEV : BŒUF, LAIT et PORC
- ARIV : VOLAILLE et LAPIN

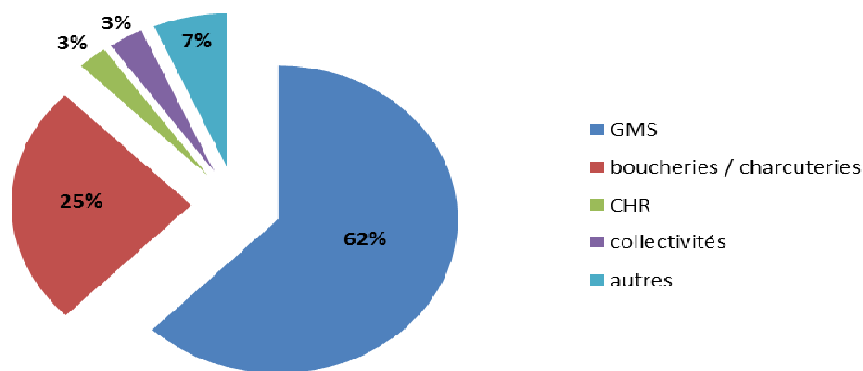
Plus de **750 éleveurs** en production

5 250 emplois directs et indirects
générés grâce à l'activité des
filieres interprofessionnelles

Production et commercialisation

En 2017, **24 850 tonnes** de produits carnés et **18,8 millions de litres de lait** ont été produits

Répartition de la commercialisation des viandes interprofessionnelles dans les réseaux de distribution



DEFI Responsable : le cadre stratégique du développement des filières interprofessionnelles à horizon 2025

Volonté forte des filières de poursuivre le développement d'une **production locale compétitive et responsable**, répondant aux **attentes du marché** et aux **préoccupations des consommateurs réunionnais**



4 plans d'actions structurant les contrats de filière :

- Plan d'action « **agro-écologie** »
- Plan d'action « **compétitivité responsable** »
- Plan d'action « **communication responsable** »
- Plan d'action « **nouveaux débouchés** »
 - Objectif : doubler le tonnage commercialisé aux collectivités (1 510 T en 2025)

Plan d'actions « collectivités » de DEFI Responsable

3 axes de travail mené en partenariat étroit avec les collectivités :

1. **Améliorer la connaissance de l'offre alimentaire locale, et les relations commerciales entre acheteurs et fournisseurs :**
 - *Rencontres régulières entre fournisseurs et chefs de cuisine (Région et Département) et visites des outils industriels des filières viande et lait*
 - *Plateforme RUN'alim*
2. **Participer à la création d'outils d'aide à la décision à destination des collectivités**
 - *Guide de bonnes pratiques (Département)*
 - *Réalisation de tests de comparaison entre produits locaux frais et produits importés congelés*
3. **Développer les partenariats avec les établissements scolaires pour intégrer davantage de viandes locales dans la restauration scolaire**
 - *Conventions Volay péi et Viande péi*

Convention de partenariat

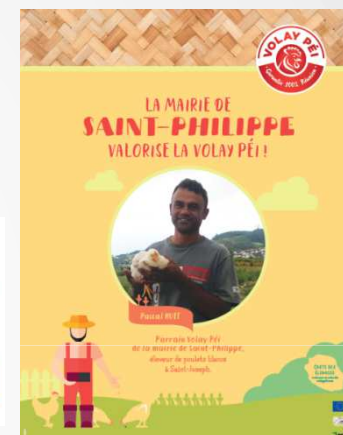
OBJECTIF : établir un partenariat durable entre la collectivité, l'établissement scolaire, les éleveurs et les chefs de cuisine :

- Identification d'un **éleveur parrain par filière** pour chaque établissement signataire
- Organisation de **visites des élevages** à destination des chefs de cuisine
- Engagement des établissements à **augmenter leur fréquence de présentation de viande pée issue des filières interprofessionnelles (volaille, bœuf, porc, lapin) dans leurs menus**, en identifiant et en communiquant sur l'origine de la viande.
- Mise à disposition de **supports de communication** (chevalets, panneaux d'exposition, panneaux parrainage)
- **Valorisation de l'engagement de tous les établissements partenaires** (médiatisation des visites et interventions des éleveurs parrains, valorisation via site Internet et page Facebook,...)

Convention de partenariat : de Volay péi à Viande péi

Lancement des Conventions Volay péi depuis 2016 :

- **7 signataires** représentant **52 établissements** (26 collèges, 21 lycées et la Mairie de St Philippe) et servant quotidiennement **19 500 repas / jour**
- Evolution 2016-2017 des volumes de volaille locale consommée par les collectivités :
 - + **22%** au total (118T en 2016 à 144T en 2017 sur périmètre CODARUN)
 - + **37%** pour les établissements signataires **des conventions Volay Péi** (48T en 2016 à 66T à 2017)
- **18 éleveurs parrains** qui interviennent auprès des scolaires et font visiter leurs exploitations



Convention de partenariat : de Volay péi à Viande péi

Depuis 2018 : lancement des conventions Viande péi

Poursuite du partenariat avec le Département, la Région et les communes pour renforcer la part de viande péi dans la restauration scolaire

A ce jour :

- **1 commune signataire : Mairie de Petite-Île**
- **des signatures en projet : Mairie de Bras-Panon, collèges,...**

