

Installation du comité régional de l'alimentation

Charte pour une restauration collective publique et responsable à la Réunion



17 février 2020

Département La Réunion / Région Réunion

Charte pour une restauration collective publique et responsable à la Réunion

- 1- Rappel du contexte
- 2- Fiche actions n°4.2



Charte pour une restauration collective publique responsable à La Réunion



5 Avril 2019

1- Rappel du contexte

Charte signée le 5 avril 2019, en Préfecture

Une action partenariale: 13 signataires

4 Objectifs:

- Formaliser l'engagement des acteurs locaux
- Mieux connaître la production locale
- Accompagner les acteurs publics dans la fonction d'achat
- Optimiser les coûts de production



13 fiches actions

FICHE ACTION N°1.1	Formaliser l'engagement des acteurs locaux : développer les conventions Viande Pêi.				
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>		<p>présentation de viande pêi 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>		
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 Pêi (sur des conventions Volay Pêi mises en place depuis 2016) : collectivités, pour établir un partenariat durable en établissements scolaires, les chefs de cuisine et les éleveurs filières animales organisées, et valoriser l'engagement collectivités en faveur d'une augmentation de la part de 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 afin de sensibiliser les élus, les chefs de cuisine, les enseignants, l'ensemble de la communauté éducative à la viande 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, l'organisation de la filière. De même, les éleveurs interviennent en classe auprès des élèves, pour présenter leur métier et sensibiliser les futurs consommateurs à l'importance du choix de consommer pêi. L'engagement d'augmentation des fréquences de présence de viande pêi dans les menus : <p>les collectivités et établissements signataires s'engagent à augmenter, sur une période de 4 à 7 semaines, le no</p>				
CONTEXTE			Poursuite d'une action existante (conventions Volay Pêi mises en place depuis 2016)		
INDICATEURS DE SUIVI			<ul style="list-style-type: none"> Nombre d'établissements scolaires ayant conventionné 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) dans la viande totale servie 		<p>lycées et 5 collèges)</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 commune : Mairie de Saint-Philippe (4 écoles) <p>progression de l'achat de volaille locale de +37% pour les collèges et lycées signataires (48T en 2016 à 66T à 2017)</p> <p>1 convention Viande Pêi signée en 2018 :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 commune : Mairie de Petite-Île (8 écoles)
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 		<p>en cours</p> <p>Convention Viande Pêi : Mairie de Bras-Panon</p>
LIVRABLES					<p>prévu</p> <p>redéfinition éventuelle de l'action en cours de déroulement (si concerné)</p>
CALENDRIER			<p>date de démarrage de l'action : septembre 2016 (conventions Volay Pêi)</p> <p>étapes</p> <p>date prévisionnelle de fin</p>		
SUIVI DE L'ACTION			<p>réalisé</p> <ul style="list-style-type: none"> 9 conventions Volay Pêi signées depuis 2016 : <ul style="list-style-type: none"> 4 collèges : Mille Roche (autonome), Titan (cuisinier), dessert 4 lycées et 13 collèges), Montgaillard (Bourbon (autonome), Mahé de Labourdonnais (autonome) 3 lycées : Ambroise Volland (cuisine centrale, dessert et 1 collège), Antoine de St Exupéry (cuisine centrale), 3 lycées et 5 collèges), Bellepierre (cuisine centrale) 		
BILAN DE L'ACTION					déroulement : action achevée comme prévu, modifiée (expliquer en quoi), abandonnée (expliquer pourquoi), bilan de l'action remis par le pilote (oui / non)
OBSERVATIONS					observations par rapport aux attentes initiales : au-delà, conforme, en deçà
LIVRABLES					livrables obtenus et mutualisés (si concerné) ; indiquer où on peut les trouver (plate-forme, site internet, etc)
VALORISATION					cette action va-t-elle être valorisée ? à quel niveau ?
ÉVALUATION					difficultés rencontrées et solutions mises en œuvre, facteurs déterminants de réussite, etc.

La restauration scolaire des collèges

77 collèges publics accueillent 55 000 élèves dont 35 000 demi-pensionnaires , soit **plus de 5 millions de repas servis chaque année**

Les enjeux de la restauration scolaire sont multiples: sociaux, santé publique, environnementaux, économiques

Forte volonté politique **d'augmenter de 13% la part des produits locaux** dans la restauration scolaire d'ici 2021

Les produits locaux dans la restauration scolaire des collèges

Résultats en 2018, répartition en valeur financière

Famille	% de produits « locaux », hors import
Fruits	47%
Légumes	64%
Viandes	66%
BOF et produits laitiers	67%
Epicerie fraîche surgelée traiteur	70%

Les produits locaux dans la restauration scolaire des collèges

Perspectives

- Accompagnement des établissements dans leur politique d'achat de denrées alimentaires,
- Accompagnement du CODARUN pour les prochains marchés de denrées alimentaires,
- Poursuite des partenariats avec les filières locales,
- Respect des obligations réglementaires issues de la loi EGALIM,
- Formalisation du Schéma Général de la Restauration Scolaire avec des actions concrètes dans ce sens,
- Signature de la Charte pour une restauration collective publique à la Réunion.

2- Fiche actions 4.2

Optimiser les coûts de production : rédiger un guide de bonnes pratiques en restauration scolaire

Description de l'action : créer des fiches outils pratiques pour les responsables de restauration scolaire

Objectifs :

- Identifier les bonnes pratiques permettant l'intégration optimale de produits locaux dans la consommation des établissements
- Evaluer, dans la mesure du possible, l'impact sur le gaspillage alimentaire
- Etablir 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

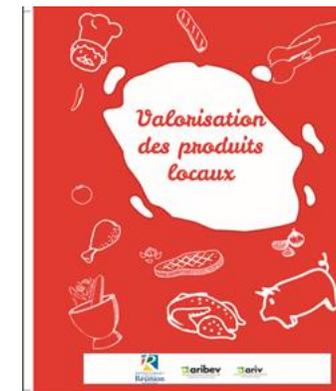


2- Fiche actions 4.2

Guide de bonnes pratiques permettant d'intégrer davantage de viandes locales dans la restauration scolaire des collèges – réalisé en partenariat avec l'ARIBEV ARIV

10 leviers d'actions pour intégrer, à budget constant et dans le respect des exigences réglementaires nutritionnelles, davantage de viandes locales issues des filières interprofessionnelles dans la restauration scolaire.

1. Diversifier son offre alimentaire sur un même repas
2. Manger moins... mais mieux !
3. Optimiser son outil de production
4. Piloter sa gestion du coût matière
5. Estimer au plus près le taux de fréquentation du jour
6. Privilégier le frais et le « fait maison » aux produits transformés et/ou congelés
7. Valoriser les repas élaborés avec les produits locaux
8. Lutter contre le gaspillage alimentaire
9. Elaborer et partager les fiches recettes
10. Se tenir informé de l'évolution du marché des produits locaux



2- Fiche actions 4.2

Le Département organise depuis 3 ans un concours de lutte contre le gaspillage alimentaire NO GASPI dans des collèges volontaires.

Les éditions précédentes ont permis d'identifier des pratiques et outils pour lutter contre le gaspillage.

Des fiches recensant ces leviers ont complété le guide de bonnes pratiques et s'adresse à l'ensemble des acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges :

- les élèves,
- le personnel de restauration
- les équipes pédagogiques



2- Fiche actions 4.2

Une planche de menus type intégrant un maximum de produits locaux est en cours de réalisation en partenariat avec l'ARIBEV ARIV.

Elle doit tenir compte :

- des équilibres budgétaires
- des contraintes nutritionnelles
- de la réglementation en vigueur
- du marché d'approvisionnement

La planche de menus est en cours d'actualisation car :

- nouveau marché d'approvisionnement depuis le 1^{er} janvier 2020
- instauration du menu végétarien depuis le 1^{er} novembre 2019 (Loi EGALIM). De plus, cette planche devra compte des futures critères en matière d'approvisionnement en produits durables et de qualité .



2- Fiche actions 4.2

Outil réalisé en partenariat avec la DAAF et la Région

Toutes les denrées alimentaires proposées au marché du CODARUN ont été classées d'un point de vue nutritionnel dans un fichier mis à disposition des établissements scolaires.

Ce fichier recense également les allergènes à déclaration obligatoire.





La valorisation de la production locale

Fil conducteur de la politique régionale en matière de restauration scolaire

Axe 1 : Mettre en relation les acteurs de la restauration et de la production locale ;

Axe 2 : Offrir aux lycéens une alimentation de qualité respectant les recommandations nutritionnelles réglementaires et contribuer à l'éducation au goût et au bien-manger ;

Axe 3 : Faciliter l'accès des producteurs à la commande publique.



LA RÉUNION!
Positive!



Charte pour une restauration collective publique responsable à La Réunion

FICHES ACTIONS 3.2 et 3.3

FAIRE ÉVOLUER ET AMÉLIORER LES MODALITÉS DE RÉDACTION DES MARCHÉS



LA RÉUNION!
Positive!



Rappel du contexte

CODARUN - Groupement de commandes de denrées alimentaires à La Réunion

- ▶ Initié en 2004
- ▶ Reprise de la coordination par la Région en 2016

- ▶ **35 adhérents**
- ▶ **50 000 repas/jour**
- ▶ **1/3 de la restauration scolaire**



Objectifs

- ▶ Réaliser des **achats performants**
- ▶ Visant une **alimentation durable**
- ▶ Permettant **le plus large accès possible à la commande publique**



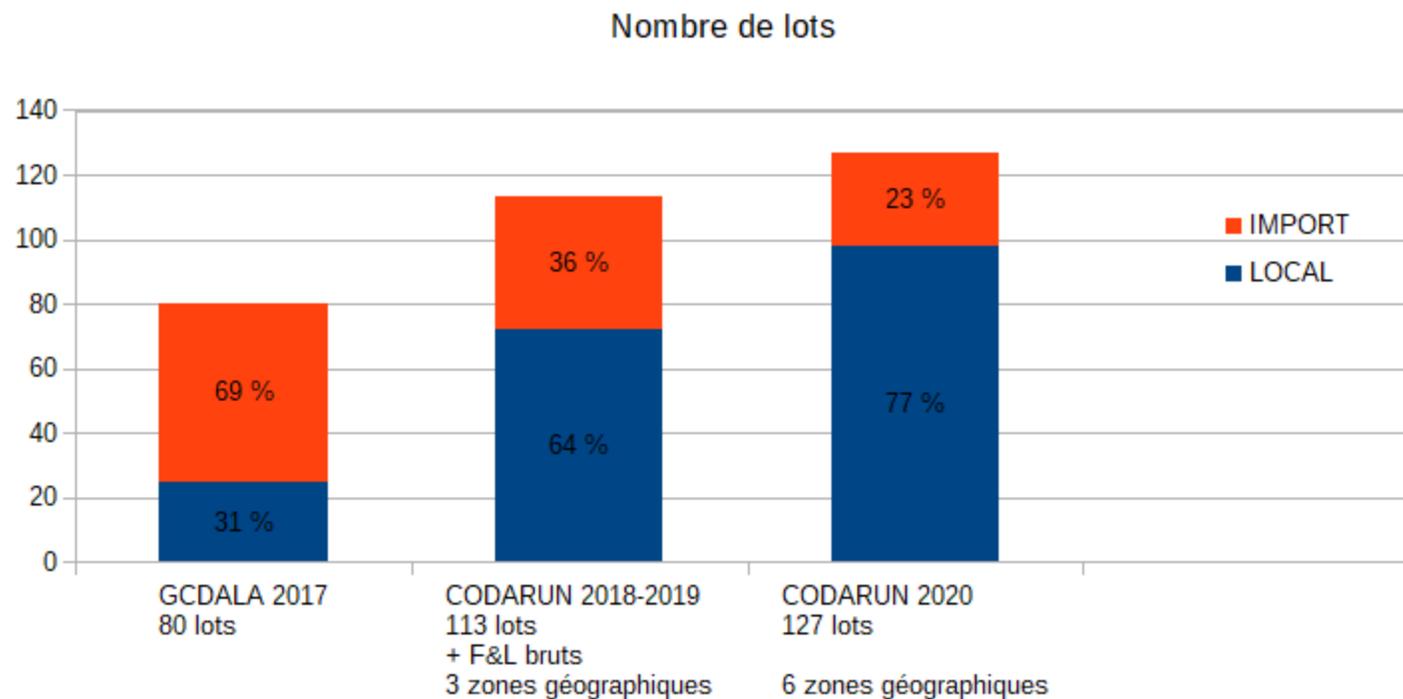
Faire évoluer les modalités de rédaction : l'allotissement

Recherche du meilleur allotissement pour permettre le plus large accès possible à la commande publique :

▶ **adéquation des lots à l'offre** des fournisseurs locaux

▶ **allotissement géographique** pour les fruits et légumes bruts

Résultats



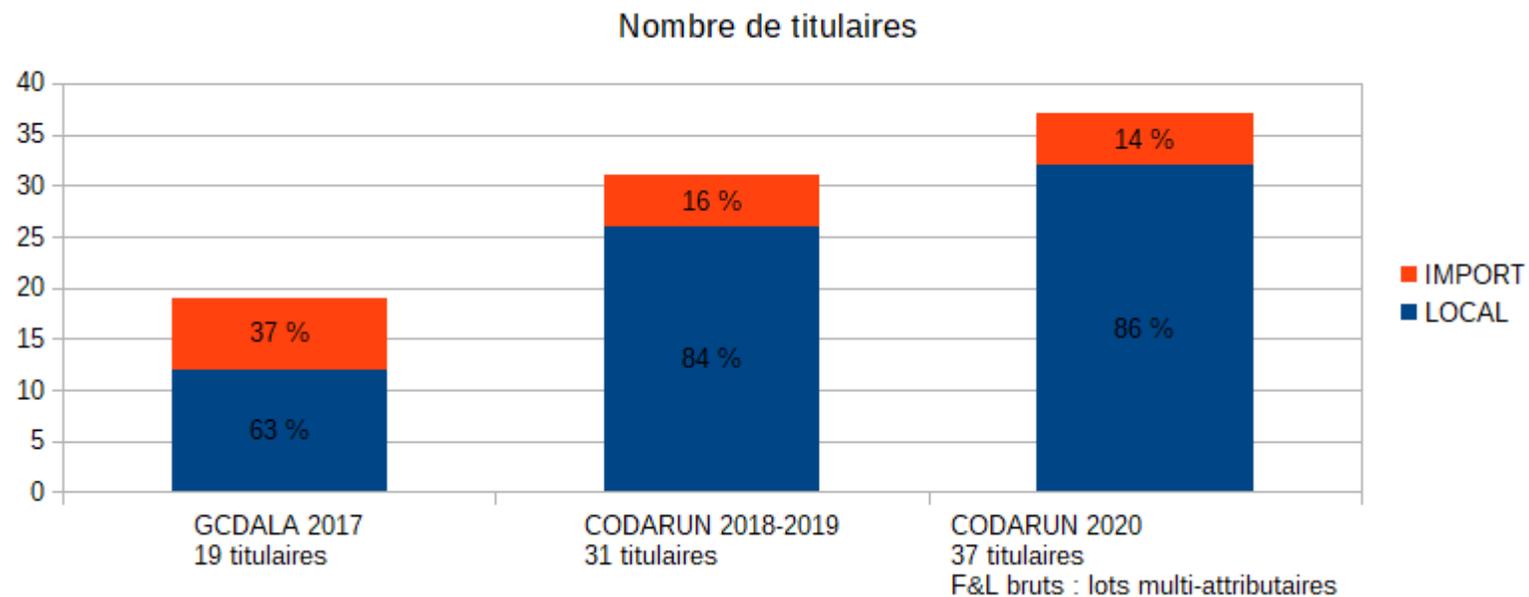
Lot « local » = lot dont la majeure partie des produits correspond à des produits locaux ou transformés localement (quelle que soit l'origine de la matière première utilisée).



Améliorer les modalités de rédaction des marchés

- ▶ Définition des besoins : **sourcing** et ateliers de travail avec les adhérents
- ▶ Uniformisation des **fiches techniques produits**
- ▶ Fruits et légumes bruts
 - Introduction d'un critère de sélection sur la **qualité environnementale des cultures**
 - Prise en compte de la **saisonnalité des cultures**

Résultats



Fournisseur « local » = fournisseur dont la majeure partie des produits correspond à des produits locaux ou transformés localement (quelle que soit l'origine de la matière première utilisée).

État des consommations

Consommations 2018 en tonnes (collèges et lycées)

	TOTAL	% produits « locaux »	LOCAL	LOCAL TRANSFO	TRANSFO
FRUITS	284	46%	93	37	0,06
LÉGUMES	798	58%	211	98	156
VIANDES	671	38%	169	35	50
BOF ET PRODUITS LAITIERS	323	81%	1	42	218



Conclusion

Le travail mené sur l'**allotissement**, sur les **critères d'attribution** et la **communication** autour des appels d'offres ont permis d'**augmenter l'offre en produits « locaux » sur les marchés du CODARUN.**

Action à venir : diffusion des bonnes pratiques

Échange autour des pratiques et des résultats du travail mené sur les marchés CODARUN avec d'autres acteurs publics.



Echanges en salle



Installation du comité régional de l'alimentation (CRALIM)

Lundi 17 février 2020
Préfecture de la région Réunion

Clôture