

# Charte pour une restauration collective publique responsable à La Réunion



Vendredi 5 avril 2019

--

Préfecture de  
la région Réunion

# Charte pour une restauration collective publique responsable à La Réunion

Une action partenariale



# Charte pour une restauration collective publique responsable à La Réunion

## Enjeux

- **Précarité économique**
  - × 40 % des réunionnais en situation de pauvreté
- **Problématiques de santé liées à la nutrition**
  - × 4 adultes sur 10 sont en surcharge pondérale et plus d'1 sur 10 est obèse
  - × prévalence diabète traité : 9,8 % (la plus élevée en France et 2 fois supérieure à la moyenne française)

# Charte pour une restauration collective publique responsable (?) à La Réunion

## Enjeux

- Volet Social

- × L'enjeu principal de la restauration collective est d'ordre social en tant que levier d'**action éducative pour faire évoluer les pratiques.**
- × L'enjeu social c'est aussi d'être en capacité de répondre à l'exigence du consommateur citoyen en matière de **qualité alimentaire.**

- Volet Economique

- × 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 (acheter moins pour manger mieux).**

- Volet Environnemental

- × L'enjeu environnemental de la restauration collective touche essentiellement à la **lutte contre le gaspillage alimentaire.**

# Charte pour une restauration collective publique responsable à La Réunion

## Éléments de contexte

- **Restauration collective publique**
  - x 180 000 repas/jour
- **Restauration scolaire**
  - x 110 000 repas/jour primaire (maternelles et élémentaires) gérés par les 24 communes
  - x 50 000 repas/jour secondaire (collèges et lycées) gérés par le Conseil Départemental (collèges) et par le Conseil Régional (lycées) → CODARUN
- **Marché restauration collective**
  - x 27 millions repas / an
  - x 45,5 M€ HT achats de denrées alimentaires (v/s CA Agriculture Peï 1,2 milliards d'euros)
  - x coût « matière » / repas 1,72 € HT (entrée, plat, dessert)
  - x De faibles volumes de produits alimentaires mais importés à 70 % : potentiel pour les produits peï 650 t carcasses/an volailles (production peï 16 000 t carcasses/an) et 200 t/an de légumes-fruits : tomates, poivrons, aubergines, courgettes (production peï 18 000 t/an sur un total de 80 000 t de fruits et légumes)

# Charte pour une restauration collective publique responsable à La Réunion

## Objectifs

- 1/ Formaliser l'engagement des acteurs locaux
- 2/ Mieux connaître la production locale
- 3/ Accompagner les acteurs publics dans la fonction d'achat
- 4/ Optimiser les coûts de production peï (compétitivité)

→ plans d'actions annuels

# Charte pour une restauration collective publique responsable à La Réunion

## 1/ Formaliser l'engagement des acteurs locaux

### Action réalisée

- . Mettre en place les conventions Volay Péi

### Action en cours

- . Développer les conventions Viande Péi

### Actions à venir

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

# Charte pour une restauration collective publique responsable à La Réunion

## 2/ Mieux connaître la production locale

### Actions en cours

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

### Action à venir

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

# Charte pour une restauration collective publique responsable à La Réunion

## 3/ Accompagner les acteurs publics dans la fonction d'achat

### Actions réalisées

- . Présenter la boîte à outils LOCALIM aux acheteurs publics (rédaction des clauses techniques des appels d'offres)
- . Faire évoluer les modalités de rédaction des marchés (allotissement, saisonnalité)

### Action à venir

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

# Charte pour une restauration collective publique responsable à La Réunion

## 4/ Optimiser les coûts de production

### Actions réalisées

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

### Action en cours

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



# Charte pour une restauration collective publique responsable à La Réunion

## Les signataires s'engagent :

- **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
- **à évaluer** ou à contribuer à l'évaluation des actions
- **à participer** aux différentes instances de suivi mises en place dans le cadre de la présente charte
- **À rendre compte** des résultats obtenus

**en considérant le repas dans 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.

# Charte pour une restauration collective publique responsable à La Réunion



Merci de votre attention

PROGRAMME NATIONAL  
POUR L'ALIMENTATION  
**NOTRE MODÈLE  
A DE L'AVENIR**