



PRÉFET DE LA RÉGION RÉUNION

**Direction de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la forêt**

**Direction**

**NOTE**

## **Synthèse des États Généraux de l'Alimentation (EGA) à La Réunion**

*Dossier suivi par :*

*Philippe Simon, directeur DAAF  
Olivier Degenmann, directeur adjoint  
François Létoublon, chef du SISE*

Le 30 octobre 2017

### **1. Principes de la déclinaison locale des EGA à La Réunion**

Les services de la préfecture et la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de La Réunion ont proposé l'organisation d'ateliers régionaux dans le cadre des États Généraux de l'Alimentation.

Ces ateliers ont été calés sur l'organisation nationale selon les trois thématiques principales suivantes :

- créer de la valeur ;
- répartir la valeur ajoutée tout au long du circuit de commercialisation ;
- lien alimentation – santé – environnement.

En complément, il a été proposé un échange sur la thématique du transfert en agriculture des fruits de la recherche, du développement agricole.

### **2. L'organisation pratique des EGA à La Réunion**

Après une première phase d'analyse des propositions de thèmes de débat, recueillis ou spontanément transmis par de nombreuses personnalités, structures professionnelles et associations, les suggestions ont été soumises au débat local par la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF).

Trois ateliers en salle ont regroupé une trentaine de représentants des organisations professionnelles agricoles (Chambre d'agriculture, syndicats, organisations de producteurs, coopératives, interprofessions), d'associations issues de la société civile (consommateurs, santé, environnement), des collectivités territoriales (région, département, communes) et des services de l'État (ARS, DIECCTE, DJSCS, DAAF). Ces trois ateliers se sont réunis les 10, 11 et 12 octobre 2017.



Atelier « création de valeur »  
Chambre d'agriculture le 12 octobre 2017



Atelier « répartition de la valeur »  
DEAL le 11 octobre 2017



Atelier « alimentation-santé-environnement »  
ARS-OI le 10 octobre 2017

L'événementiel sur la recherche et le transfert agricole a réuni une centaine de personnes le 9 octobre 2017, associant également la ministre des Outre-Mer en visite officielle à La Réunion. Les échanges ont été organisés autour de 6 stands portant chacun sur une illustration concrète des récents transferts de la recherche dans les exploitations agricoles réunionnaises, notamment en matière de lutte biologique, amélioration variétale, instrumentation d'aide à la décision, biodiversité, mécanisation.



Annick Girardin, ministre des outre-mer, entourée par les acteurs de la recherche, du développement et du transfert dans le domaine agricole.



Démonstration du prototype de planteuse d'ananas (ARMEFLHOR)



Exposé du projet Life + Forêt sèche par des étudiants en BTS du lycée agricole de Saint-Paul



Présentation de la recherche variétale de cannes à sucre (eRcane)

Les propositions issues de ces 4 événements ont fait l'objet d'une synthèse par la DAAF et ont été transmises le 24 octobre à l'administration centrale (ministère de l'agriculture et de l'alimentation et ministère des outre-mer). Elles seront transmises par les correspondants nationaux aux responsables des 13 ateliers nationaux.

### **3. Les propositions réunionnaises issues des ateliers locaux**

Ces propositions sont décrites dans l'annexe à la présente note. Les idées - forces à retenir sont les suivantes :

- **création de la valeur :**
  - confirmer et renforcer le modèle agricole familial réunionnais, la structuration des filières de la production à la commercialisation, et la maîtrise du foncier agricole ;
  - conforter les objectifs de développement économique, social et environnemental par la réservation de crédits d'accompagnement dédiés à des actions visant à rendre les productions locales plus accessibles économiquement et plus respectueuses de critères environnementaux (voir projet « DEFI responsable » ou projet « canne durable ») ;
  - maintenir l'accompagnement public pour compenser les déficits structurels de compétitivité de l'agriculture réunionnaise;
  - mieux communiquer pour positionner les productions locales par rapport aux produits d'importation (segmentation, qualité des produits, respect des normes de qualité, renforcement des contrôles, observatoire des produits) ;
  - recentrer la commande publique sur des produits de proximité de qualité (valeur nutritionnelle, rapport qualité prix et non seulement critère prix).

- **répartition de la valeur :**

- poursuivre le développement de l'agriculture et de l'agroalimentaire réunionnais par des actions recentrées sur la performance technique et économique (à la fois pour les filières organisées et non organisées), sur le marketing, sur l'innovation, sur la segmentation, sur la professionnalisation, sur l'accès aux marchés locaux (commande publique) et extérieurs ;
- donner un rôle majeur aux interprofessions pour mettre en place les contractualisations nécessaires pour garantir l'écoulement des productions agricoles à des prix garantissant un juste revenu des producteurs ;
- établir un catalogue de l'offre réunionnaise, permettant de valoriser et différencier l'offre locale des produits importés (développer l'utilisation des fiches produits) et mettre en place une plate-forme de l'offre locale
- s'appuyer sur le cadre normatif européen et français pour valoriser les produits locaux (sécurité et normes sanitaires) ;
- offrir davantage de lisibilité et de transparence sur la matrice de répartition de la valeur de l'amont à l'aval, par le développement d'outils de suivi plus efficaces (transparence dans la répartition des marges).

- **alimentation, santé, environnement**

- rendre l'action publique plus directive et introduire auprès de la population de nouveaux réflexes alimentaires par l'éducation (rôle majeur des cantines et cuisines centrales, éducation à la consommation de produits de saison locaux) ;
- mettre en place des repères nutritionnels, notamment sur les produits locaux ainsi que sur les produits de grande consommation (valeurs nutritionnelles) ;
- renforcer les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

- **recherche et développement agricole**

- maintenir à haut niveau la recherche et le transfert agricole
- renforcer voire systématiser le transfert des innovations agricoles dans les exploitations par la communication, la formation / professionnalisation, des mesures incitatives voire obligatoires (auxiliaires des cultures, machinisme agricole, outils d'aide à la décision...) et en rapprochant sciences et pratiques dans le cadre de démarches collectives entre chercheurs et agriculteurs,

- redéfinir un cadre global de protection sanitaire du territoire plus ambitieux au regard des effets directs de la mondialisation et des entrées récentes d'ennemis des cultures et de parasites sur le territoire réunionnais ;
- revoir le cadre réglementaire des autorisations d'importations dans les DOM des organismes vivants à des fins de lutte biologique de manière à en limiter les introductions d'organismes exotiques et de favoriser les organismes présents localement ;
- faire de La Réunion, le territoire européen de référence en milieu tropical en agroécologie et en matière de biocontrôle, au cœur de l'océan indien, pour développer, *in fine*, la production agricole locale et les exportations ;
- renforcer l'articulation entre sciences et pratiques, au service du développement de la production agricole et agro-alimentaire en organisant les transferts de connaissances, de pratiques et de technologies, en renforçant les liens entre les centres de recherche, l'enseignement supérieur et les entreprises privées, notamment via les Réseaux d'Innovation et de Transfert Agricole (RITA) portés par l'État.

## ANNEXE : COMPTE RENDU DÉTAILLÉ DES PROPOSITIONS RÉUNIONNAISES AU EGA

### Atelier 1 : La création de valeur (Chambre d'agriculture – le 12 octobre 2017)

N°	Énoncé de la proposition	Correspondance avec l'atelier national
<b>Quel avenir pour le modèle agricole familial réunionnais ?</b>		
1	Conforter le modèle agricole familial réunionnais, basé sur la complémentarité des filières et fortement créateur d'emplois, en : <ul style="list-style-type: none"> <li>• mobilisant tout le foncier cultivable</li> <li>• professionnalisant les acteurs</li> <li>• renforçant la structuration</li> </ul>	Ateliers 6 et 7
2	Garantir le revenu par la juste rémunération du produit, l'accroissement de la compétitivité et l'accompagnement des politiques publiques	Atelier 5
3	Renforcer les objectifs de développement économique, social et environnemental des projets de développement pour conforter le modèle agricole réunionnais, à l'instar du projet « DEFI responsable » ou encore du projet « canne durable »	Atelier 1
<b>La transformation des produits agricoles est-elle une voie d'avenir pour le développement économique ?</b>		
4	Le développement de la transformation des produits agricoles locaux constitue une voie d'avenir. Cela passe par le renforcement des interprofessions qui accompagnent notamment : <ul style="list-style-type: none"> <li>• la contractualisation</li> <li>• la planification</li> <li>• la mutualisation</li> <li>• l'organisation de l'offre</li> <li>• la connaissance du marché</li> </ul>	Atelier 5
5	Conforter et adapter les dispositifs tels que POSEI, FEADER, aides nationales, aides des collectivités, octroi de mer	Atelier 6
<b>Quelle place des produits locaux par rapport aux produits importés ?</b>		
6	Accroître la part des productions locales par rapport aux produits importés, en imposant un niveau maximal de produits locaux dans l'ensemble des réseaux de distribution, en limitant l'importation de produits à seule fin de complémentarité par rapport aux produits locaux	Atelier 6
7	Interdire l'importation de produits ne respectant pas strictement les normes de qualité nationales et renforcer les moyens de contrôle	Atelier 6
8	Consolider un observatoire réunionnais du marché des produits agricoles et agroalimentaires et de la compétitivité des produits locaux (comparer des produits de qualité égale)	Atelier 6
9	Communiquer sur la qualité des produits locaux	Atelier 6
<b>Comment développer les marchés des produits locaux notamment en facilitant l'accès des produits réunionnais à la commande publique ?</b>		
10	Développer et accompagner la stratégie du bon achat (SBA) : mettre en place des critères pertinents favorables au développement de la production locale	Atelier 2
11	Structurer une plate-forme alimentaire numérique de mise en relation des acheteurs et producteurs (place de marché)	Atelier 2
12	Rapprocher les consommateurs des producteurs	Atelier 2

## Atelier 2 : La répartition de la valeur ajoutée (DEAL – le 11 octobre 2017)

<b>Comment assurer une juste rémunération des différents acteurs, depuis la production jusqu'à la distribution, tout en garantissant un prix adapté au marché local ?</b>		
13	Consolider le modèle interprofessionnel réunionnais qui préserve le modèle familial (interprofession longue) et qui sécurise le revenu du producteur tout en prenant en compte les attentes du marché	Atelier 7
14	Compenser les surcoûts liés à la taille des exploitations, et à l'éloignement de sources d'approvisionnement en intrants, en accompagnant le développement agricole et agroalimentaire. Maintenir du cadre réglementaire et financier et le couplage des aides.	Atelier 5
<b>Comment mieux garantir l'adéquation entre l'offre et la demande ? La contractualisation est-elle une solution ? Dans l'affirmative, quelles sont les conditions pour la mettre en place ?</b>		
15	Poursuivre le développement de l'agriculture et de l'agroalimentaire réunionnais par des actions en matière de performance technique et économique pour les filières organisées et non organisées, marketing, innovation, différenciation, professionnalisation, accès aux marchés locaux (commande publique) et extérieurs.	Atelier 6
16	Simplifier et sécuriser le cadre normatif européen et français et adapter au contexte réunionnais, la réglementation technique et en matière d'aides et de protection du marché, notamment la consolidation de l'octroi de mer, les protections phytosanitaires et la contribution volontaire obligatoire	Atelier 5
17	Qualifier l'offre locale afin de la valoriser et de la différencier des produits importés – élaboration en cours de fiches produits – catalogue de l'offre réunionnaise, permettra aussi un meilleur marketing des produits. Établir un référentiel des prix et des périodes de fortes productions (mercuriales).	Atelier 5
18	Développer et suivre la matrice de la répartition de la valeur ajoutée tout au long de la chaîne de production d'amont en aval : nécessité de disposer d'outils efficaces.	Atelier 7



### Atelier 3 : L'alimentation, la santé, l'environnement (ARS - le 10 octobre 2017)

<b>Comment permettre au consommateur de faire de bons choix alimentaires ?</b>		
19	Mettre en place des repères nutritionnels et élaborer une table nutritionnelle adaptés aux aliments locaux et aux modes de consommation culturel et cultuel ;	Atelier 9
20	Communiquer et informer sur la nutrition (scolaires, familles, entreprises)	Atelier 9
21	Mettre en place un étiquetage nutritionnel plus lisible voire dématérialisé.	Atelier 9
22	Inciter au développement d'applications sur l'information nutritionnelle	Atelier 9
<b>Peut-on bien manger avec un budget restreint ?</b>		
22	Mettre en place des repères nutritionnels et élaborer une table nutritionnelle adaptés aux aliments locaux et aux modes de consommation culturel et cultuel ;	Atelier 12
23	Éduquer à la consommation de produits de saison locaux	Atelier 12
24	Valoriser des aliments de qualité y compris dans les épiceries sociales et solidaires.	Atelier 12
25	Développer des applications de type « listes d'achat »	Atelier 12
<b>Comment réduire le gaspillage alimentaire ?</b>		
26	Mettre en place d'un réseau d'acteurs type REGAL à la Réunion	Atelier 10
27	Travailler sur la qualité en restauration scolaire et introduire davantage de produits locaux	Atelier 10
28	Informer sur les dates limites de consommation et systématiser la mise en avant des produits arrivant à échéance	Atelier 10
29	Informer et éduquer sur le gaspillage alimentaire	Atelier 10

#### Atelier 4 : Recherche – développement et transfert Agricole (le 9 octobre 2017)

30	maintenir à haut niveau la recherche et le transfert agricole	Atelier 14
31	renforcer voire systématiser le transfert des innovations agricoles dans les exploitations par la communication, la formation / professionnalisation, des mesures incitatives voire obligatoires (auxiliaires des cultures, machinisme agricole, outils d'aide à la décision...) et en rapprochant sciences et pratiques dans le cadre de démarches collectives entre chercheurs et agriculteurs	Atelier 14
32	Permettre des usages et des homologations simplifiées pour les méthodes de bio contrôles	Atelier 14
33	Assurer une meilleure protection sanitaire aux frontières des territoires insulaires français	Atelier 14
34	Supprimer les possibilités de résidus de produits non homologués dans les produits agricoles consommés, notamment les produits importés	Atelier 14
35	Renforcer les moyens de la recherche appliquée pour multiplier les essais dans les exploitations	Atelier 14
36	Veiller aux retours économiques dans les territoires régionaux liés à la valorisation de la biodiversité végétale, patrimoniale et agricole selon des principes comparables aux APA (accès et partage des avantages – protocole de Nagoya)	Atelier 14
37	Redéfinir un cadre global de protection sanitaire du territoire plus ambitieux au regard des effets directs de la mondialisation	Atelier 14
38	Revoir le cadre réglementaire des autorisations d'importations dans les DOM des organismes vivants à des fins de lutte biologique de manière à en limiter les introductions d'organismes exotiques et de favoriser les organismes présents localement	Atelier 14
39	Faire de La Réunion, le territoire européen de référence en milieu tropical, en agroécologie et en biocontrôle.	Atelier 14



## ATELIERS RÉGIONAUX DES EGA

**« création de la valeur économique »**  
**Lieu : Chambre d'agriculture – 12 octobre**

**Animateur : Jean-Bernard Gonthier – Président Chambre d'agriculture**

**Introduction : rappel du contexte des EGA (François Létoublon) –**  
*Diaporama (5 minutes)*

Nés de la volonté du gouvernement, lancés par le Premier ministre le 20 juillet 2017,

Pour préparer l'avenir de l'agriculture et de l'alimentation française,

Temps de réflexion partagée et de construction collective de solutions nouvelles, sur un mode gagnant-gagnant pour chaque partie prenante.

Quatre axes majeurs :

- relancer la création de valeur et en assurer l'équitable répartition,
- permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail par le paiement de prix justes,
- accompagner la transformation de modèles de production afin de répondre aux attentes et aux besoins des consommateurs,
- promouvoir le choix de consommation privilégiant une alimentation toujours plus saine, sûre et durable.

### **L'organisation au niveau national**

- 14 ateliers thématiques organisés au niveau national à Paris entre le 29 août et le 29 novembre avec des représentants des outre-mer
- une consultation des citoyens par internet (site des ega)

### **Et à la Réunion**

- trois ateliers-relais dont celui d'aujourd'hui ;
- un événement sur le site de l'Armefflor sur le thème recherche-développement-transfert dans le milieu agricole en présence de la ministre des outre-mer le 9 octobre
- les propositions locales seront transmises avant la fin du mois d'octobre aux animateurs des ateliers nationaux via des correspondants des ministères de l'Agriculture et des Outre-mer ;

## **La conduite de l'atelier**

**Présentation des questions introductives** (5 minutes) (l'animateur)

***Quel avenir pour le modèle agricole familial réunionnais ?***

***La transformation des produits agricoles réunionnais telle que nous la pratiquons aujourd'hui à La Réunion est-elle une voie d'avenir pour le développement économique de La Réunion ?***

***Quelle place des produits locaux par rapport aux produits importés ?***

***Comment développer les marchés des produits locaux, notamment en facilitant l'accès des produits réunionnais à la commande publique (restauration collective...) ?***

**Tour de table** : (50 minutes)

**Chaque participant se présente et les animateurs enregistrent les propositions d'actions concrètes et sont notées et projetées au fur et à mesure.**

**Priorisation des propositions** (ou reformulation) ( 50 minutes) (l'animateur)  
pour ne garder que trois propositions par question

**Choix des propositions** (5 minutes) (l'animateur)  
Celles qui recueillent le plus large consensus

**Clôture de l'atelier** ( F. Létoublon- DAAF) (5 minutes)

Quelle suite à court terme ?

Rédaction d'une synthèse des ateliers ( DAAF)  
relecture par les animateurs

Remontée des propositions de La Réunion par le Préfet (voie officielle) et via la plate-forme internet des EGA.

## Les participants

Animateur : Jean-Bernard Gonthier, président de la chambre d'agriculture

Prénom NOM	Organisme / Service	Fonction
Joe Siva Eric Parisot	Chambre d'agriculture	Directeur
Frédérique Stein Perrine Barillet	DAAF / SALIM	
Richard Feuillade Mauricette Gailien	DAAF / SEAF	
Philippe Simon Olivier Degenmann	DAAF	Directeur Directeur adjoint
François Létoublon	DAAF / SISE	
Joël Sorres Patrick Horeau	FRCA	Président Directeur
Brigitte Massain	Crédit agricole	
Zeenat Isse David Bialecki Jean Paul Ramsamy	Conseil départemental	Chef projet restauration scol . Direction enseignement Direction agriculture
Jean François Galdin Chloé Durif	Conseil régional	DAE Val. de la prod. locale
Bruno Robert	Jeunes Agriculteurs	Président
Marina Féat Clémence Diot	ARIBEV- ARIV	Secrétaire Générale
Patrice Fages	UHPR	Président
Bernard de Ranchin Olivier Vilmin	Ass. Ecologie Réunion	Président
Jean Max Payet	Marché de gros St Pierre	Directeur
Didier Mazeau	Ch. métiers et artisanat	Pdt syndicat bouchers-charcut.
Aurore Bury	Syndicat du Sucre	
Florent Thibault	CPCS	Président
Yannick Soupapoullé	ARIFEL	
Ania Van Den Cruys	ADIR	Resp. communication
Jany Hoarau	Com. St Philippe / AGORES	
Jean Pierre Avril	VIVEA	Président
Graziella Tostain	Qualitropic	

## Synthèse des débats et des propositions retenues

### 1 – Quel avenir pour le modèle agricole familial réunionnais ?

<b>Propositions suite à tour de table</b>	<b>Priorités d'action</b>
<p>- modèle « capital », pertinent et performant, qui sait s'adapter = force, qui fonctionne bien (pivot canne / diversification animale et végétale / IAA), à développer</p> <p>- importance de développer la structuration</p> <p>- point de vigilance = transmission</p> <p>- importance de mobiliser l'ensemble des surfaces cultivables (SAPOTE)</p> <p>- présentation du projet DEFI responsable</p> <p>- développer contrats de pré-achat avec AMAP</p> <p>- importance de la professionnalisation : chef d'exploitation vers « chef d'entreprise »</p> <p>- importance diversification, formation, protection phytosanitaire (cf. PBI)</p> <p>- moderniser et fédérer les petites exploitations</p> <p>- territorialisation « infra-Réunion »</p> <p>- harmonisation / complémentarité des politiques publiques</p> <p>- augmenter l'activité de recherche appliquée</p> <p>- développer PAPAM</p> <p>- formes sociétaires à développer</p> <p>- organisation des filières qui booste les performances individuelles, et permette une offre adaptée au marché</p> <p>- structuration de l'offre à renforcer</p> <p>- concilier liberté d'entreprendre et protection du modèle familial réunionnais</p> <p>- juste rémunération à tous les maillons de la filière (préservant le revenu des agriculteurs)</p> <p>- importance complémentarité / synergies entre filières</p> <p>- notre identité, notre patrimoine, notre culture</p>	<p>P1 : conforter le modèle agricole familial réunionnais, basé sur la complémentarité des filières et fortement créateur d'emplois, en :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• mobilisant tout le foncier cultivable</li><li>• professionnalisant les acteurs</li><li>• renforçant la structuration</li></ul> <p>P2 : garantir le revenu par la juste rémunération du produit, l'accroissement de la compétitivité et l'accompagnement des politiques publiques</p> <p>P3 : renforcer les objectifs de développement économique, social et environnemental des projets de développement pour conforter le modèle agricole réunionnais, à l'instar du projet « DEFI responsable »</p>

## 2 – La transformation des produits agricoles est-elle une voie d'avenir pour le développement économique ?

<b>Propositions suite à tour de table</b>	<b>Priorités d'action</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- produits nouveaux</li><li>- « import-substitution » : cf. jus de fruits frais, desserts à base de fruits aux prix acceptés par le marché</li><li>- légumeries (première transformation de légumes) pour approvisionner collèges, lycées...</li><li>- voie d'avenir à développer : cf. surgélation (pour mieux valoriser la surproduction)</li><li>- développer 4ème gamme</li><li>- diversifier activités : tourisme, patrimoine en mettant en valeur la biodiversité, espèces endémiques / indigènes...</li><li>- diversification prioritaire</li><li>- marchés de niche à explorer, levier pour l'installation</li><li>- transformation artisanale en lien avec l'augmentation du tourisme</li><li>- importance de la planification de la production, qui doit être calibrée</li><li>- importance de la contractualisation (cf. prix d'achat des produits destinés à la transformation)</li><li>- mutualisation des moyens pour abaisser les coûts</li><li>- nécessité maintien accompagnement : POSEI, RSA, IAV</li></ul>	<p>P1 : le développement de la transformation des produits agricoles locaux constitue une voie d'avenir, passe par le renforcement des interprofessions qui accompagne notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• la contractualisation</li><li>• la planification</li><li>• la mutualisation</li><li>• l'organisation de l'offre</li><li>• la connaissance du marché</li></ul> <p>P2 : conforter et adapter les dispositifs tels que POSEI, FEADER, aides nationales, aides des collectivités, octroi de mer</p>

### 3 – Quelle place des produits locaux par rapport aux produits importés ?

<b>Propositions suite à tour de table</b>	<b>Priorités d'action</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- augmenter la part des produits locaux en restauration collective (notamment légumes)</li><li>- objectifs de 100 % autonomie alimentaire pour les produits cultivables à La Réunion</li><li>- importance de mieux communiquer = logo viande pays</li><li>- clarification information du consommateur : attention à étiquetage « produits importés » : carotte de Chine dans produits « Nou La Fé »</li><li>- UHPR : marque collective production péi pour mieux valoriser / communiquer sur les productions locales</li><li>- poursuivre « import-substitution » en améliorant la compétitivité des produits locaux</li><li>- réglementation à faire évoluer : octroi de mer</li><li>- démarcation sur le marché local et les marchés d'export (ex : ananas sur le Moyen-Orient)</li><li>- observatoire de la compétitivité des produits</li><li>- plan pour chaque filière intégrant la diversité des acteurs (structurés / indépendants)</li><li>- « mieux manger, moins manger » : votre alimentation, c'est votre santé</li><li>- différenciation / valorisation des produits locaux</li><li>- poursuivre démarche de productions de qualité</li><li>- réfléchir sur le portage d'une marque chapeau « origine Réunion »</li><li>- mettre du sens derrière la « valeur des produits » dans l'acte d'achat (étude sur les comportements des consommateurs dans leurs achats) : faire une étude prospective sur le consommateur de 2025</li><li>- poursuivre les études / réflexions sur la qualité intrinsèque des produits au regard de la matière sèche (versus prix au kg qui ne tient pas compte de la teneur en eau)</li><li>- faire une étude sur la qualité sanitaire des</li></ul>	<p>P1 : accroître la part des productions locales par rapport aux produits importés, en imposant un niveau maximal de produits locaux dans l'ensemble des réseaux de distribution, en limitant l'importation de produits à seule fin de complémentarité par rapport aux produits locaux</p> <p>P2 : interdire l'importation de produits ne respectant pas strictement les normes de qualité nationales</p> <p>P3 : consolider un observatoire réunionnais du marché des produits agricoles et agroalimentaires et de la compétitivité des produits locaux (comparer des produits à qualité égale)</p> <p>P4 – communiquer sur la qualité des produits locaux</p>



<p>produits (cf. conditions de production des produits importés : crevettes nourries avec des boues de STEP, ail « chloré », nématicides reconnus cancérigènes utilisés sur la carotte australienne...) : réglementation à faire évoluer en matière d'importation / bannir les produits dangereux pour la santé</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- réfléchir à la substitution de la « pomme dans le cartable »</li><li>- éduquer les consommateurs</li></ul>	
--	--

#### 4 – Comment développer les marchés des produits locaux notamment en facilitant l'accès des produits réunionnais à la commande publique ?

<b>Propositions suite à tour de table</b>	<b>Priorités d'action</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- formation pour répondre aux marchés publics</li><li>- rencontre entre acheteurs et producteurs</li><li>- triptyque : régularité approvisionnement / structuration filières / formation</li><li>- professionnalisation des acteurs</li><li>- viser également RHF</li><li>- faciliter l'accès des produits réunionnais au travers de la plate-forme CR/CD : mutualisation, « marché 2.0 » ouvert aux SICA, SCEA, SCA...</li><li>- UHPR : mutualisation des productions vers points de vente (jardineries) en valorisant la marque collective</li><li>- rapprocher opérateurs et acheteurs : conventions SBA</li><li>- changement des pratiques des producteurs et des utilisateurs (réapprendre à cuisiner des produits frais)</li><li>- mutualisation des bonnes pratiques / mise en place de réseaux d'acteurs autour de la restauration scolaire</li><li>- mise en avant de la production locale de qualité</li><li>- levée des contraintes des normes phytosanitaires : taux de 29 % de réponses phytosanitaires aux attaques à La Réunion (contre 80 % en métropole)</li><li>- CODARUN : commande de la matière première intégrant la saisonnalité des produits et territorialisant les besoins</li><li>- calibrage des outils : portions adaptées aux besoins du public cible (portions réduites pour les jeunes)</li><li>- SBA = réussite</li><li>- regrouper l'offre</li><li>- développer les marchés d'export dans la zone océan indien, dans le cadre de la complémentarité des agricultures</li><li>- promouvoir la production locale dans la restauration collective en instituant un jour de promotion hebdomadaire : « 1 jour, 1 produit »</li></ul>	<p>P1 : développer et accompagner la stratégie du bon achat (SBA) : mettre en place des critères pertinents favorables au développement de la production locale</p> <p>P2 : structurer une plate-forme alimentaire numérique de mise en relation des acheteurs et producteurs (place de marché)</p> <p>P3 : rapprocher les consommateurs des producteurs</p>



## ATELIERS REGIONAUX DES EGA

### « Répartition de la valeur ajoutée tout au long de la chaîne de commercialisation des produits agricoles » Lieu – DEAL Salle Thérésien Cadet – le 11 octobre

**Animateur : Daniel Moreau – ARIFEL - ADIR**

**Introduction : rappel du contexte des EGA (François Létoublon) –  
Diaporama (5 minutes)**

Nés de la volonté du gouvernement, lancés par le Premier ministre le 20 juillet 2017,

Pour préparer l'avenir de l'agriculture et de l'alimentation française,

Temps de réflexion partagée et de construction collective de solutions nouvelles, sur un mode gagnant-gagnant pour chaque partie prenante.

#### Quatre axes majeurs :

- relancer la création de valeur et en assurer l'équitable répartition,
- permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail par le paiement de prix justes,
- accompagner la transformation de modèles de production afin de répondre aux attentes et aux besoins des consommateurs,
- promouvoir le choix de consommation privilégiant une alimentation toujours plus saine, sûre et durable.

#### **L'organisation au niveau national**

- 14 ateliers thématiques organisés au niveau national à Paris entre le 29 août et le 29 novembre avec des représentants des outre-mer
- une consultation des citoyens par internet (site des ega)

#### **Et à la Réunion**

- trois ateliers-relais dont celui d'aujourd'hui ;
- un événement sur le site de l'Armefflor sur le thème recherche-développement-transfert dans le milieu agricole en présence de la ministre des outre-mer le 9 octobre
- les propositions locales seront transmises avant la fin du mois d'octobre aux animateurs des ateliers nationaux via des correspondants des ministères de l'Agriculture et des Outre-mer ;

## La conduite de l'atelier

Présentation des questions introductives (5 minutes) (l'animateur)

***Comment assurer une juste rémunération des différents acteurs, depuis la production jusqu'à la distribution, tout en garantissant un prix adapté au marché local ?***

***Comment mieux garantir l'adéquation entre l'offre et la demande ? La contractualisation est-elle une solution , Dans l'affirmative, quelles sont les conditions pour la mettre en place ?***

Tour de table : (50 minutes)

Chaque participant se présente et les animateurs enregistrent les propositions d'actions concrètes

Priorisation des propositions (ou reformulation) (50 minutes) (l'animateur)  
pour ne garder que trois propositions par question

Choix des propositions (5 minutes) (l'animateur)  
Celles qui recueillent le plus large consensus

Clôture de l'atelier ( O. Degenmann - DAAF adjt) (5 minutes)

Quelle suite à court terme ?

Rédaction d'une synthèse des ateliers ( DAAF)

relecture par les animateurs

Remontée des propositions de La réunion par le Préfet (voie officielle) et via la plate-forme internet des EGA.

## Les participants

Animateur : Daniel Moreau (ARIFEL)

Prénom NOM	Organisme / Service	Fonction
Perrine Barillet Patricia Courboillet	DAAF / SALIM	
Lionel Levet Mauricette Gaillien	DAAF / SEAF	
François Létoublon	DAAF/SISE	Chef de service
Olivier Degenmann	DAAF	Directeur adjoint
Olivier Fontaine	FDSEA	
Ania Van den Cruys	ADIR	Charge de com
Jimmy Péribé	ProVanille	Directeur
Eddie Richauvet Patrick Hoareau	FRCA	administrateur Directeur
Frédéric Guhur Jean Paul Ramsamy	Conseil départemental	Direction de l'agriculture
Jean-François Galdin	Conseil régional	
Marie-Hélène Malaise Didier Mazeau	Chambre des métiers et de l'artisanat	Service alimentation Pdt syndicat des bouchers
Philippe Maillard	ARIV	
Gérard Cherrier	DIECCTE	Responsable Pôle C
Yannick Soupapoulé	ARIFEL	
Jean Max Payet	Marché de gros St Pierre	Directeur
Graziella Tostain	Qualitropic	
André Thien Ah Koon	Commune Le Tampon	Maire
Vanessa Haw Shing	CCI	Dir. Étude Observatoire dvpt Local
Pascal Thiaw-Kine	FCD	Président
Sylvie Lemaire	Syndicat du sucre	Secrétaire générale
Marina Féat Clémence Diot	ARIBEV - ARIV	Secrétaire Générale
Brigitte Massain	Crédit Agricole	

## Synthèse des débats et des propositions retenues

### 1 – Comment assurer une juste rémunération des différents acteurs, depuis la production jusqu'à la distribution, tout en garantissant un prix adapté au marché local ?

<b>Propositions suite à tour de table</b>	<b>Priorités d'action</b>
<p>Consolider le modèle interprofessionnel réunionnais atypique, original – garantie des revenus et intégration politique marché (interprofessions longues) – financement des interprofessions (propre et publique)</p> <p>Rester vigilant sur la préservation, la sécurisation et le renforcement du modèle de développement réunionnais. C'est une spécificité à maintenir. L'importation doit être gérée en complémentarité de l'offre locale et intégrée au modèle car elle est nécessaire. Les importateurs doivent faire partie des interprofessions.</p> <p>Conserver un modèle permettant d'éviter des guerres de prix entre les différents acteurs</p> <p>S'affranchir de la guerre des prix bas. Le consommateur doit s'engager dans une alimentation locale</p> <p>Faire prendre conscience de la valeur des produits réunionnais par le consommateur permettra de faire accepter le prix</p> <p>Maintien d'une agriculture familiale indispensable. modèle vertueux mais n'existant que grâce à la régulation. Sécurisation du contexte financier (Équilibre et régulation – indispensables dans notre contexte insulaire)</p> <p>Avoir un accompagnement spécifique sur les filières courtes (AMAP par exemple)</p> <p>Problématique des importations qui menacent les filières locales – une mesure compensatoire semble essentielle (via des taxes compensatoires avec bénéfices partagés)</p> <p>Transparence sur les marges (observatoire des prix, nouvel outils) – où vont les marges ? Quels sont les coûts de production ? Ne pas rémunérer en dessous des coûts de production</p> <p>Le juste prix doit se répercuter sur tous les maillons</p>	<p>Consolider le modèle interprofessionnel réunionnais qui préserve le modèle familial (interprofession longue) et qui sécurise le revenu du producteur tout en prenant en compte les attentes du marché</p> <p>Compenser les surcoûts liés à la taille des exploitations, et à l'éloignement de sources d'approvisionnement en intrants, en accompagnant le développement agricole et agroalimentaire. Maintenir du cadre réglementaire et financier et le couplage des aides.</p>

<p>Le POSEI n'est pas censé faire baisser les prix mais compenser un handicap, des contraintes</p> <p>Réaffirmer le rôle du marché de gros dans la régulation des prix et aider à l'élaboration des mercuriales</p> <p>Intégrer du marché de gros dans l'interprofession</p> <p>Innovation et compétitivité sont nécessaires, des dispositifs doivent permettre d'aller dans cette direction et de travailler vers de nouveaux modes de production respectueux de l'environnement</p> <p>Accompagner la professionnalisation des producteurs indépendants.</p> <p>Innover oui mais pas toujours être pour viser l'offre la moins chère.</p>	
---	--

## 2 – Comment mieux garantir l'adéquation entre l'offre et la demande ? La contractualisation est-elle une solution , Dans l'affirmative, quelles sont les conditions pour la mettre en place ?

<b>Propositions suite à tour de table</b>	<b>Priorités d'action</b>
<p>Consolider le modèle interprofessionnel – planifier la production, faire de la prospective. Le modèle réunionnais participe à cette bonne adéquation entre offre et demande mais présente ses limites : la production, hors filière organisée, peut être une source de déstabilisation.</p> <p>Étude prospective des habitudes de consommations = outil indispensable pour permettre à la production locale de s'adapter aux évolutions attendues</p> <p>Donner les moyens de régulation pour faire face aux crises.</p> <p>« Produits des Hauts » à développer via un système d'irrigation efficient.</p> <p>Protéger les produits par des signes de reconnaissance (ex ; IGP)</p> <p>Développer de nouveaux produits, notamment valorisation via l'agroalimentaire, via les produits dérivés (exemple de la vanille)</p> <p>Améliorer les outils de production (innovations, améliorations techniques, aménagements des hauts) pour être plus performant.</p> <p>Adapter les cadres réglementaires pour tenir compte des spécificités de la Réunion : exemples 1) cumul FEADER et défiscalisation SNC 2) règles contraignantes pour l'accompagnement de la filière ananas</p> <p>Les outils actuels permettent-ils de connaître la valeur ajoutée à chaque maillon ? Communiquer les informations au consommateur.</p> <p>Responsabilité de la distribution de vendre au bon prix en tenant compte du pouvoir d'achat du consommateur, y compris pour les personnes les plus démunies</p> <p>Limiter les coûts impose de faire des choix, exemple : ne plus proposer de bouchers en GMS. Ces coûts ne se répercutent pas sur tous les produits.</p> <p>Faire du marketing pour donner de la valeur aux produits locaux afin de justifier les prix supérieurs</p>	<p>Accompagner l'agriculture réunionnaise et l'agroalimentaire : performance technique et économique à la fois pour les filières organisées et pour les filières non organisées. Y compris en matière de marketing, d'innovation, de différenciation, de professionnalisation, d'accès aux marchés locaux (accès à la commande publique) et extérieurs.</p> <p>Simplifier et sécuriser le cadre normatif européen et français et adapter au contexte réunionnais, la réglementation technique et en matière d'aides et de protection du marché, notamment la consolidation de l'octroi de mer, les protections phytosanitaires et la contribution volontaire obligatoire</p> <p>Qualifier l'offre locale afin de la valoriser et de la différencier des produits importés – élaboration en cours de fiches produits – catalogue de l'offre réunionnaise, permettra aussi un meilleur marketing des produits. Établir un référentiel des prix et des périodes de fortes productions (mercuriales).</p> <p>Développer et suivre la matrice de la répartition de la valeur ajoutée tout au long de la chaîne de production d'amont en aval : nécessité de disposer d'outils efficaces.</p>



par rapport aux concurrents, notamment à l'export (exemple de l'ananas victoria)

Mise à disposition d'outils numériques, facilitée par un crédit d'impôt numérique pour permettre à tous les acteurs d'en bénéficier

Adapter les produits à la consommation notamment via la transformation et gagner ainsi de la valeur ajoutée

Donner un cadre aux expérimentations pour permettre de trouver des solutions innovantes  
Former et accompagner techniquement les producteurs pour leur permettre de coller aux attentes du consommateur

Quelle est l'offre à La Réunion ? Nécessité de pouvoir qualifier l'offre afin de la valoriser – élaboration en cours de fiches produits – catalogue de l'offre réunionnaise

La demande ou plutôt les demandes car les logiques ne sont pas les mêmes : mieux les caractériser (commande publique, hôtels-restaurants, etc.)

Ne pas sous-estimer les débouchés dans la zone Océan indien – exemple du résultat positif de la coopération avec les Seychelles (travail sur les certificats sanitaires qui garantissent des flux commerciaux sécurisés).



## **ATELIERS RÉGIONAUX DES EGA**

**« alimentation - santé - environnement »**

**Lieu : ARS-Oi – le 10 octobre 2017**

**Animateurs : Catherine Chaussade et Jean Marc Simonpiéri – ARS-OI**

**Introduction : rappel du contexte des EGA (François Létoublon) –**  
*Diaporama (5 minutes)*

Nés de la volonté du gouvernement, lancés par le Premier ministre le 20 juillet 2017,

Pour préparer l'avenir de l'agriculture et de l'alimentation française,

Temps de réflexion partagée et de construction collective de solutions nouvelles, sur un mode gagnant-gagnant pour chaque partie prenante.

Quatre axes majeurs :

- relancer la création de valeur et en assurer l'équitable répartition,
- permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail par le paiement de prix justes,
- accompagner la transformation de modèles de production afin de répondre aux attentes et aux besoins des consommateurs,
- promouvoir le choix de consommation privilégiant une alimentation toujours plus saine, sûre et durable.

### **L'organisation au niveau national**

- 14 ateliers thématiques organisés au niveau national à Paris entre le 29 août et le 29 novembre avec des représentants des outre-mer
- une consultation des citoyens par internet (site des ega)

### **Et à la Réunion**

- trois ateliers-relais dont celui d'aujourd'hui ;
- un événement sur le site de l'Armefflor sur le thème recherche-développement-transfert dans le milieu agricole en présence de la ministre des outre-mer le 9 octobre
- les propositions locales seront transmises avant la fin du mois d'octobre aux animateurs des ateliers nationaux via des correspondants des ministères de l'Agriculture et des Outre-mer ;

## **La conduite de l'atelier**

**Présentation des questions introductives** (5 minutes) (les animateurs)

***Comment permettre au consommateur de faire de bons choix alimentaires ? Quelles mesures d'accompagnement ?***

***Peut-on bien manger avec un budget restreint ?***

***Comment réduire le gaspillage alimentaire ?***

**Tour de table** : (50 minutes)

**Chaque participant se présente et les animateurs enregistrent les propositions d'actions concrètes**

**Priorisation des propositions** (ou reformulation) (50 minutes) (les animateurs)  
pour ne garder que trois propositions par question

**Choix des propositions** (5 minutes) (les animateurs)  
Celles qui recueillent le plus large consensus

**Clôture de l'atelier** ( O. Degenmann - DAAF adjt) (5 minutes)

Quelle suite à court terme ?

Rédaction d'une synthèse des ateliers ( DAAF)  
relecture par les animateurs

Remontée des propositions de La réunion par le Préfet (voie officielle) et via la plate-forme internet des EGA.

## Les participants

Animateurs : Catherine Chaussade et Jean-Marc Simonpiéri, ARS-OI

Prénom NOM	Organisme / Service	Fonction
F. Stein N. Minatchy P. Barillet	DAAF / SALIM	
Lionel Levet Nathalie Guerrero	DAAF / SEAF	
Olivier Degenmann François Létoublon	DAAF	Directeur adjoint Chef du SISE
Dr Frédéric Le Bot Dr Thierry Baranes	Rectorat	
Ania Van den Cruys	ADIR	Resp. communication
Nathanaëlle Boyer Stelly Chopinet-Dijoux	ARS-Oi	
Joël Sorres Patrick Hoareau	FRCA	Président Directeur
Jean-François Dolphin	Conseil départemental	
Chloé Durif	Conseil régional	Val. de la prod. locale
Yannick Soupapoulé	ARIFEL	
Géraldine Mille-Huin	DIECCTE	
Nani-Fridor Funteu Elodie Grondin	IREN	
Murielle Ivana Esther Miantezila	REUNIR	
Dr Suren Budhan Julie Lauret	AURAR	
Loïc Leloup	DJSCS	
Diane Baillieux	Mutualité	Directrice
Alain Cerveaux	CRITT / CCI	
Mélanie Perche	RD2A	
Sylvie Lemaire Aurore Bury	Syndicat du sucre	Secrétaire générale
Roland Vilain	SPHB	Directeur
Marina Féat	ARIBEV - ARIV	Secrétaire Générale

## Synthèse des débats et des propositions retenues

### 1 – Comment permettre au consommateur de faire de bons choix alimentaires ? Quelles mesures d'accompagnement ?

<b>Propositions suite à tour de table</b>	<b>Priorités d'action</b>
<p>Développer les compétences psychosociales en milieu scolaire</p> <p>Développer le parcours éducatif en santé</p> <p>Savoir lire les étiquettes</p> <p>Faire de l'éducation nutritionnelle en direction des familles, PMI.</p> <p>Étiquetage nutritionnel, lisible sur les produits – origine et modes de production.</p> <p>Campagne de communication ciblés sur des produits alimentaires et contextualisés</p> <p>Lien avec les familles et producteurs : marchés de producteurs</p> <p>Outils numériques, applications sur le bien –manger</p> <p>Créer des outils scientifiquement validés, connaissance sur les prises alimentaires, pour les professionnels de santé puis grand public</p> <p>Les repères nutritionnels : comment ça marche?</p> <p>Jardins partagés pédagogiques</p> <p>Communication, information</p> <p>Éducation à l'équilibre, plaisir de manger et nutrition</p> <p>Vivons en forme : accompagner les communes, les acteurs de santé sur la nutrition santé</p> <p>En direction des salariés, sur la nutrition, santé, atelier culinaire au sein de l'entreprise</p> <p>Table nutritionnelle</p> <p>Étude INCA</p>	<p>Mettre en place des repères nutritionnels et élaborer une table nutritionnelle adaptés aux aliments locaux et aux modes de consommation culturel et cultuel ;</p> <p>Communiquer et informer sur la nutrition (scolaires, familles, entreprises)</p> <p>Mettre en place un étiquetage nutritionnel plus lisible voire dématérialisé.</p> <p>Inciter au développement d'applications sur l'information nutritionnelle</p>

## 2 – Peut-on bien manger avec un budget restreint ?

<b>Propositions suite à tour de table</b>	<b>Priorités d'action</b>
<p>Travailler sur la gestion du budget familial ; valeur de l'alimentation dans le budget, équilibre de vie</p> <p>Éducation nutritionnelle</p> <p>Développer les circuits courts</p> <p>Proposer des abonnements alimentaires</p> <p>Travail avec la PMI</p> <p>Caddys de distributeur avec des produits équilibrés</p> <p>Moins manger et mieux manger</p> <p>Communication</p> <p>Développement des épiceries sociales</p> <p>Caddys avec prix calculé au fur et à mesure</p>	<p>Mettre en place des repères nutritionnels et élaborer une table nutritionnelle adaptés aux aliments locaux et aux modes de consommation culturel et culturel ;</p> <p>Éduquer à la consommation de produits de saison locaux</p> <p>Valoriser des aliments de qualité y compris dans les épiceries sociales et solidaires.</p> <p>Développer des applications de type « listes d'achat »</p>

### 3 – Comment réduire le gaspillage alimentaire ?

<b>Propositions suite à tour de table</b>	<b>Priorités d'action</b>
Travailler avec les cantines scolaires , plateau adapté , qualité	
Éducation	Mettre en place d'un réseau d'acteurs type REGAL à La Réunion
Donner une 2eme vie aux produits	Travailler sur la qualité en restauration scolaire et introduire d'avantage de produits locaux
Produits de qualité = gaspillage réduit	Informé sur les dates limites de consommation et systématiser la mise en avant des produits arrivant à échéance
Mesures ménagères à conseiller	Informé et éduquer sur le gaspillage alimentaire
Actions en direction des établissements scolaires	Gaspillage famille, industries...
Moins manger et mieux manger (viande locale dans les cantines scolaires)	Communication et information
Gaspillage famille, industries...	Producteurs de bio-déchets : actions à mettre en place pour les réduire.
Communication et information	Information dur les dates limites de consommation
Producteurs de bio-déchets : actions à mettre en place pour les réduire.	Plate-forme numérique sur la gestion des excédents par les supermarchés
Information dur les dates limites de consommation	Récupération des excédents alimentaires des cantines scolaires pour l'aide alimentaire
Plate-forme numérique sur la gestion des excédents par les supermarchés	Les entreprises ont des produits à date courtes à recycler
Récupération des excédents alimentaires des cantines scolaires pour l'aide alimentaire	Réseaux d'acteurs REGAL: restauration coll, filière production et dons alimentaires
Les entreprises ont des produits à date courtes à recycler	Glanage
Réseaux d'acteurs REGAL: restauration coll, filière production et dons alimentaires	
Glanage	