

PRODUITS PÉI DANS L'ASSIETTE DES COLLÉGIENS

Le Conseil Général, l'IREPS et la DAAF,
un partenariat fructueux

JEUDI 16 OCTOBRE 2014



Dossier de presse

Communication du Conseil Général

Tél. : 0262 21 86 30

Fax : 0262 21 39 45



LE MOT DE LA PRÉSIDENTE

La présentation de ce dernier livre de recettes destiné aux professionnels de la restauration au sein des établissements scolaires est l'aboutissement d'un travail partagé.

Son objectif est simple à savoir faire entrer les produits péi dans les assiettes des marmailles, des tous petits aux plus grands, afin non seulement qu'ils aient une alimentation équilibrée, mais aussi de qualité.

Depuis plusieurs années, le Conseil Général s'est inscrit dans cette démarche volontariste de valorisation des produits péi dans les cantines des collèges en travaillant étroitement avec les professionnels du secteur agricole. Les produits réunionnais sont savoureux et de grande qualité. Aussi, pourquoi ne pas en profiter ?

Après une phase expérimentale probante, le Conseil Général a décidé en 2012 de généraliser cette initiative à l'ensemble des établissements scolaires, soit les 78 collèges de l'île.

La pertinence de cette politique, à l'époque pionnière, n'est plus à démontrer ; non seulement pour la bonne alimentation des jeunes, mais aussi pour le soutien à l'agriculture locale dont nous savons tous combien elle contribue au dynamisme économique de l'île.

Je tiens à remercier le Collège Titan qui accueille aujourd'hui cette présentation et saluer le formidable travail effectué par l'IREPS et ses partenaires.



PRODUITS PÉI DANS L'ASSIETTE DES COLLÉGIENS, un engagement du Conseil Général

Notes

Le Conseil Général s'est engagé dans une politique volontariste visant à augmenter la consommation des produits locaux dans la restauration scolaire. Soucieux de l'éducation « santé » des marmailles et plus généralement de la santé des Réunionnais, il a lancé une première phase expérimentale dans 5 collèges pilotes en 2011, marquée par une généralisation en 2012 avec un objectif de progression de la part des produits locaux de 10 % par an.

Aujourd'hui, les 78 collèges de l'île proposent aux élèves des plats variés composés de produits péi.

En septembre 2011, un arrêté et un décret sur la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire ont été publiés. En avril 2013, un arrêté préfectoral découlant de ces textes nationaux est publié. Il contraint le personnel de la restauration scolaire à proposer des repas équilibrés avec des normes bien précises comme par exemple la présence de légumes cuits en accompagnement lors de 10 repas sur 20, ou encore au moins 8 fois des fruits en dessert sur 20 repas à la suite...

Afin d'accompagner les professionnels à mettre en place cette réglementation, mais également à concilier équilibre alimentaire et alimentation réunionnaise, l'idée de réaliser un livre de recettes a été actée. Destiné aux professionnels de la restauration scolaire, de l'école maternelle au lycée, ce guide présente une palette de recettes répondant aux normes.

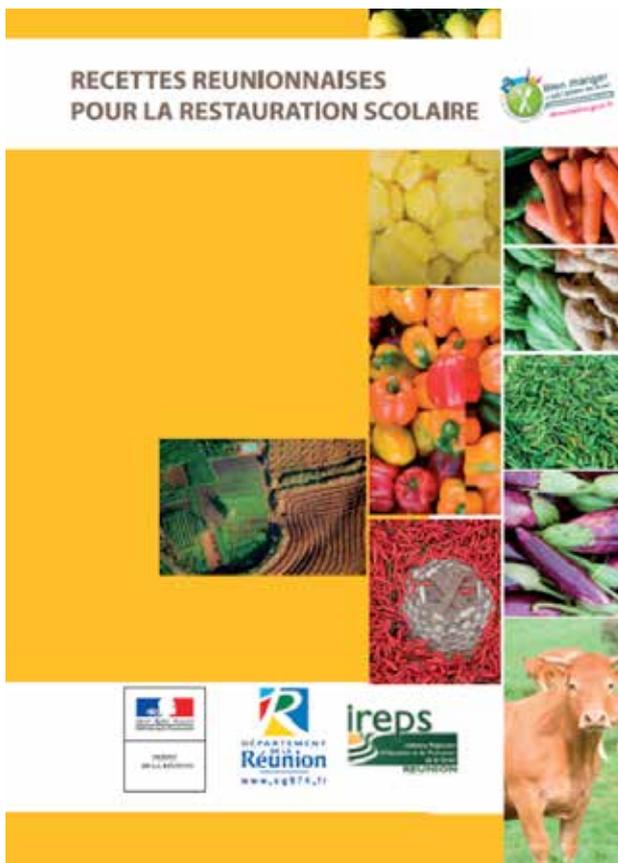
Porté par l'Instance Régionale d'Education et de Promotion de la Santé de la Réunion (IREPS), ce livret a obtenu le soutien financier du Conseil Général et de la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF) et l'accompagnement technique des services de restauration scolaire des communes du Port, de Saint-Philippe, de Saint-Pierre et de Bras-Panon.



UN LIVRET RECETTES, un outil pour accompagner le personnel de restauration scolaire et contribuer au bien-être de la jeunesse

Notes

Ce document a été conçu avec des professionnels réunionnais de la restauration scolaire, amoureux de leurs métiers et heureux de partager leurs savoir-faire, en adéquation avec la réglementation et la maîtrise budgétaire.



Son objectif est de favoriser la présentation de recettes répondant aux obligations nutritionnelles et fidèles aux traditions locales, afin d'équilibrer les menus des restaurants scolaires et de contribuer à la prévention santé des élèves.



La réalisation de cet ouvrage a demandé :

- ▶ La mise en place d'un groupe de travail composé de responsables de restaurants scolaires et d'une diététicienne (IREPS)
- ▶ La sélection des recettes
- ▶ L'écriture des fiches techniques (recettes)
- ▶ Le test de ces recettes
- ▶ L'édition du livret.

Notes

Le document est composé de :

- ▶ 1 guide d'utilisation
- ▶ 12 fiches techniques d'entrées
- ▶ 20 fiches techniques de plats protidiques
- ▶ 9 fiches techniques d'accompagnement
- ▶ 4 fiches techniques de desserts



Il bénéficie du label « bien manger, c'est l'affaire de tous » qui atteste de la cohérence de la démarche avec le programme national de l'alimentation

Où le trouver ?

Il est disponible en consultation en ligne et en téléchargement sur le site Internet de l'IREPS, de la DAAF et du Conseil Général.

Un exemplaire papier du livret recette a été distribué à :

- ▶ chacune des 24 communes, à destination du responsable de la restauration collective
- ▶ chacune des cuisines autonomes des collèges et des lycées
- ▶ chacune des cuisines centrales des collèges et des lycées



Présentation des recettes

Notes

44



Gâteau chou chou

D'après la recette de M. Jany HOAREAU, Directeur de la restauration scolaire de la commune de Saint Philippe

		100 PORTIONS		
		Maternelles	Elémentaires	Secondaires
EPICERIE				
Farine	Kg	0,23	0,23	0,40
Sucre	Kg	0,39	0,39	0,60
Extrait de vanille	Kg	0,02	0,02	0,02
CREMERIE				
Beurre	Kg	0,25	0,25	0,40
Oeufs entiers	U	8	8	11
LEGUMES				
Chou chou	Kg	3,50	3,50	5,50
Service net		35 à 40g	35 à 40g	60 à 65g

Progression

- ▶ Eplucher, décontaminer le chou chou, le découper en cubes, puis réserver au froid
- ▶ Blanchir le chou chou
- ▶ Préparer l'appareil à gâteau en mélangeant les oeufs, le sucre, la vanille, la farine et le beurre
- ▶ Ecraser le chou chou puis le mélanger à l'appareil
- ▶ Conditionner en bacs GN et cuire au four 30 à 45min

Valeurs nutritionnelles

Pour 100g	Energie	Protéines	Lipides	Glucides
	55kcal	0,5g	0,2g	12,7g

Dessert



La liste des recettes proposées

Notes

Entrées

- | | |
|-------------------------------|------------------------|
| 1. Salade exotique | 7. Salade chou sardine |
| 2. Salade chou coco | 8. Salade chou ananas |
| 3. Salade museau | 9. Achard papaye |
| 4. Salade pomme de terre/thon | 10. Achard légumes |
| 5. Salade russe | 11. Quiche brèdes |
| 6. Salade chinoise | 12. Quiche thon |

Plats

- | | |
|----------------------------------|-------------------------|
| 1. Cabri massalé | 11. Sauce sardine |
| 2. Rougail saucisses | 12. Poisson à la créole |
| 3. Canard vanille | 13. Pintade combava |
| 4. Sauté porc aux germes de soja | 14. Boucané bringelles |
| 5. Sauté bœuf aux brèdes | 15. Ti-jacques boucané |
| 6. Cari poulet | 16. Porc ananas |
| 7. Poulet chouchou | 17. Shop suey poulet |
| 8. Civet coq | 18. Sauté mines |
| 9. Sauce thon | 19. Riz cantonnais |
| 10. Cari œufs | 20. Riz chauffé morue |

Accompagnements

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 1. Daube chouchou | 6. Riz maïs |
| 2. Gratin citrouille | 7. Fricassé brèdes |
| 3. Zembrocal | 8. Gratin de macaroni |
| 4. Riz blanc | 9. Légumes à l'indienne |
| 5. Grains | |



LE CONSEIL GÉNÉRAL acteur de développement des « produits péi »

Notes

Les marchés péi





Les marchés péris, sont dédiés aux fruits et légumes de saison, aux fleurs, divers produits transformés ainsi qu'aux signes de qualité (notamment Agriculture Raisonnée -AR- ; Agriculture Biologique -AB-).

On y trouvera également des fleurs, du miel, des spécialités du terroir...

Leurs objectifs sont multiples :

- ▶ Faire découvrir la gastronomie et le savoir-faire local ;
- ▶ Proposer aux consommateurs des produits agricoles authentiques et de qualité ;
- ▶ Contact direct permettant un retour immédiat sur la perception de leur production par le consommateur.

Ces marchés se déroulent généralement sur une journée ou demi-journée. Ils permettent aux agriculteurs de bénéficier d'un nouveau moyen de commercialisation de leur produit et ont des thématiques.

Choisir les Produits Pays Réunion, c'est la garantie :

- ▶ de l'origine et la traçabilité de produits du terroir réunionnais,
- ▶ du goût et de l'authenticité,
- ▶ de la fraîcheur avec une transformation et un conditionnement sur l'île,
- ▶ de la qualité des matières premières,
- ▶ d'un bon rapport qualité/prix,
- ▶ d'une démarche citoyenne avec la création d'emplois et de valeur ajoutée locale,
- ▶ de produits issus d'une économie développée, respectueuse des consommateurs, des salariés et de l'environnement.

Notes



La restauration collective

« Les journées 5 sur 5, une campagne de promotion de fruits et légumes locaux »

L'alimentation est un sujet de préoccupation majeur.

Cela se constate à travers les différents programmes nationaux et locaux existant tels que le Plan National Nutrition Santé (PNNS), le Plan Alimentation, le Plan Départemental de Lutte contre l'Obésité...

Au niveau local, quelques campagnes se sont développées dans le domaine de la promotion d'une alimentation équilibrée, mais elles restent rares.

La campagne concernant la consommation de 5 fruits et légumes par jour est souvent incomprise. La population s'interroge sur la mise en œuvre de recommandation : que représente 5 fruits et légumes ? Quel budget pour y arriver ? Comment les consommer en une journée ?

C'est pourquoi l'IREPS Réunion organise, avec le partenariat du Conseil Général, de la DAAF, de l'ARS-OI et de l'ARIFEL depuis 2012, une campagne locale de communication pour la promotion de la consommation quotidienne de 5 fruits et légumes locaux intitulée « **Les journées 5 sur 5, une campagne de promotion de fruits et légumes locaux** »

Notes

Objectifs

- ▶ Promouvoir la consommation des fruits et légumes
- ▶ Clarifier le message du PNNS « mangez 5 fruits et légumes »
- ▶ Valoriser la production locale de fruits et légumes



Notes



Elle se décline à travers différents supports d'information à destination du grand public sur la saisonnalité des fruits et légumes locaux, leur production, les recettes qui les valorisent, des conseils pour leur consommation, achat et utilisation...

La campagne de promotion implique aussi des établissements scolaires volontaires. Ainsi une journée de valorisation des fruits et des légumes est prévue tous les deux mois à partir de septembre 2014. Il s'agit, pour ces établissements, de s'engager à proposer un menu mettant à l'honneur un ou plusieurs fruits ou légumes locaux et des activités d'information aux pensionnaires.

À ce jour, 4 collèges et deux lycées ont signé la charte des journées 5 sur 5.

Les Collèges :

Les Mascareignes (Domenjod Saint-Denis)
Les Tamarins (Saint-Pierre)
Beauséjour (Sainte Marie)
Le Bernica (Saint-Paul)

Les Lycées :

Léon de Lepervanche (Le Port)
Bras-Fusil (Saint-Benoît)
Raymond Mondon (La Possession)

Les Communes :

Saint-Joseph (5 écoles).



Plaisir à la Cantine

Notes

Plaisir à la cantine, une formation nationale déclinée au niveau local

Financée par le Conseil Général, la Direction de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt et du Rectorat, cette formation s'est déroulée en 2012/2013 en faveur de 4 collèges et d'un lycée volontaires de l'ouest de l'île. Environ 15 personnes ont été concernées par cette formation.

Pour l'année scolaire 2014/2015, cette formation est renouvelée. Elle a été adaptée en fonction de l'évaluation de la formation de l'année précédente.

2 sessions de formations sont programmées avec les objectifs suivant :

- ▶ améliorer le service de restauration scolaire
- ▶ garantir le respect de la réglementation relative à la qualité des repas servis
- ▶ limiter le gaspillage alimentaire
- ▶ découvrir les différents aspects des aliments : nutrition, sens et émotions
- ▶ diversifier les plats proposés aux élèves



Elle commencera le 8 octobre pour se terminer en juin 2015.

Une session de formation est programmée pour le personnel des cuisines autonomes des collèges (12 établissements concernés) et une autre pour les cuisines satellites des collèges rattachés à la cuisine centrale Achille GRONDIN (12 établissements concernés).

Notes

Une aide financière pour augmenter la consommation des produits locaux dans la restauration scolaire



Venant en complément de la démarche de valorisation de la production locale déjà en place au niveau des établissements, cette action de redynamisation a été retenue en faveur des cuisines centrales et autonomes dépendantes du Département en avril 2013 pour favoriser la consommation de fruits frais tropicaux locaux de saison peu utilisés dans nos cuisines, du fait de leur coût élevé.



Conditionné à des objectifs d'augmentation de présentation d'une sélection de fruits frais tropicaux (pithaya, mangue, fruit de la passion, mandarine, litchis, longanis, melon, fraise, avocat, tanger, etc.) en dessert, ce soutien financier porte sur un surcoût éventuel, au-delà de 0,35 €, et dans la limite de 0,50 € par portion de dessert.

Notes

Pour information, le coût de revient matière d'un repas est en moyenne de 1,80 euros et se décompose comme suit :

- ▶ entrée : 0,35 €
- ▶ plat + accompagnement : 1,10 €
- ▶ dessert : 0,35 €





Organisation d'un concours « OK Chef ». Les produits agricoles locaux à l'honneur !

Notes

Mise en place pour les élèves d'écoles primaires (élémentaires et maternelles) et du collège, cette action s'inscrit dans les objectifs du PNA, du PNNS, du PRAANS et du Grenelle de l'environnement.

Le concours comporte deux catégories :

- ▶ Catégorie écoles primaires
- ▶ Catégorie collèges

Les équipes candidates sont composées de :

- ▶ **Un chef** de cuisine
- ▶ **Deux élèves** d'un établissement rattaché à la cuisine participante

Calendrier de mise en œuvre du concours :

- ▶ **15 septembre 2014** : date limite de dépôt des dossiers de candidature
- ▶ **De mi-septembre à fin octobre 2014** : mise en œuvre des menus dans les établissements et questionnaire de satisfaction des élèves
- ▶ **4 novembre 2014** : date limite de réception des résultats des questionnaires de satisfaction (qui valide et finalise la participation du candidat au concours)



- ▶ **Novembre 2014** : sélection par le jury de 4 finalistes dans chaque catégorie (primaire et collège) et communication des résultats aux candidats
- ▶ **Début décembre 2014** : mise en œuvre des menus par les finalistes pour le jury (une journée par catégorie)
- ▶ **Décembre 2014** : remise des prix

Notes

Déroulement du concours

L'équipe candidate doit composer un menu satisfaisant aux exigences suivantes :

- ▶ Menu équilibré sur le repas comportant un représentant de chaque groupe d'aliment ;
- ▶ Menu complet composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert destiné à des élèves de primaire ou du collège ;
- ▶ Réalisable dans les conditions de la restauration scolaire ;
- ▶ Plats majoritairement à base de produits réunionnais, c'est-à-dire des denrées alimentaires dont toutes les opérations de production, y compris de naissage, d'élevage, d'engraissement, d'abattage et de préparation, ainsi que de fabrication, d'affinage et de conditionnement sont réalisées à La Réunion ;
- ▶ Prix des matières premières du menu ≤ 2 € pour les écoles primaires et $\leq 2,20$ € pour les collèges.

Ce menu sera servi aux élèves de leurs établissements et soumis à leur appréciation. En effet, ils seront chargés de remplir un questionnaire d'évaluation. Les résultats de ce questionnaire seront envoyés au jury du concours.



Composition du jury et critères de sélection

Le jury est composé de :

- ▶ Un Chef privé,
- ▶ l'ARS,
- ▶ l'IREPS,
- ▶ l'Association Produits Pays Réunion (APPR),
- ▶ l'AGORES,
- ▶ le Conseil Général des Jeunes,
- ▶ la DAAF,
- ▶ la Chambre d'Agriculture,
- ▶ l'ARIFEL,
- ▶ l'AROP-FL

Le jury se réunira en novembre 2014 afin d'évaluer les dossiers reçus complétés des résultats des questionnaires de satisfaction des élèves suite à la mise en œuvre des repas dans les établissements.

Les recettes seront appréciées selon les critères suivants :

- ▶ Part des produits réunionnais dans les ingrédients ;
- ▶ Respect de l'équilibre alimentaire et des besoins spécifiques des enfants ou adolescents ;
- ▶ Respect du prix ;
- ▶ Respect de la saisonnalité et présence de produits frais ;
- ▶ Créativité, utilisation de recettes traditionnelles et adaptation au public cible ;
- ▶ Résultats des enquêtes de satisfaction.

4 équipes finalistes sélectionnées dans chaque catégorie.

Les finalistes mettront en œuvre leur menu pour le jury en décembre et les lauréats seront récompensés en décembre 2014.

Prix

Tous les finalistes seront récompensés. Valeur totale des premiers prix : 500€/catégorie, valeur totale des prix suivants = 200€/catégorie.

D'autres lots seront distribués par les partenaires.

Notes



PRÉSENTATION DE LA DIRECTION DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT (DAAF)

Notes



Le service Alimentation de la DAAF est chargé de la coordination de l'axe II du Programme Alimentaire Activités Nutrition Santé (PRAANS) et en particulier de la mise en œuvre des textes relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire à La Réunion. Cet axe constitue le Plan Régional de l'Alimentation (PRALIM), déclinaison du Programme National pour l'Alimentation (PNA).

Lancé en 2010, il part du principe que « Bien manger, c'est l'affaire de tous ». L'objectif est de faciliter l'accès à une alimentation de qualité, sûre, diversifiée et respectueuse de l'environnement.

Le PNA veille à s'articuler avec les différents documents nationaux (Programme National Nutrition Santé, Plan Obésité) en intégrant toutes les problématiques de l'alimentation.

Au niveau local, la promotion d'une alimentation favorable à la santé apparaît comme une priorité majeure de Santé Publique.



PRÉSENTATION DE L'IREPS RÉUNION

Notes

L'IREPS- Réunion est une association (loi 1901), financée entre autre par l'ARS, le Département et l'INPES dans le cadre d'appel à projets nationaux. Ses missions sont les suivantes :

Le centre de ressources

L'IREPS-Réunion a pour mission de développer l'éducation et la promotion de la santé à la Réunion. Pour ce faire, elle propose aux acteurs de terrain l'accès à un centre de ressources leur permettant d'avoir toutes les informations et les outils nécessaires à la mise en place d'actions de prévention. Ce centre de ressources est ouvert à tous gratuitement, il est également relayé par un site internet (www.irepsreunion.org).

Le conseil méthodologique

L'IREPS-Réunion propose également un accompagnement méthodologique au montage de projet, mais aussi à l'évaluation et à l'animation de groupe. Cet accompagnement peut aussi être complémentaire aux formations continues et initiales qu'elle dispense.

La formation initiale et continue

L'IREPS Réunion est également déclarée comme organisme de formation continue et contribue à aider les acteurs locaux à développer leurs connaissances et compétences en promotion de la santé. De la même manière l'IREPS intervient dans la formation des assistants sociaux, des éducateurs de jeunes enfants, des auxiliaires de puériculture, des infirmiers(ères) puéricultrices et des infirmiers(ères) dans le cadre de la formation initiale



La participation aux politiques de santé

L'IREPS-Réunion a pour mission de participer et d'accompagner les institutions dans les différentes politiques de « promotion de la santé » mises en place sur le département

Le développement de projet à caractère innovant ou de subsidiarité

L'IREPS développe également ses propres actions de promotion de la santé avec ses partenaires. Ces actions peuvent s'inscrire soit dans une démarche d'innovation avec des projets comme le C'NOVI Festival, Festival du court métrage de prévention de La Réunion (<http://www.festival-cnovi.re/>) qui permet à la population réunionnaise d'exprimer ses propres messages de prévention sur un support audiovisuel. Ou encore par la conception d'outil d'intervention en éducation pour la santé, dont le dernier en date (parution septembre 2014) s'intitule RONDO, conte bilingue créole/français qui permet d'aborder les 9 repères nutritionnels du Plan national Nutrition Santé.

Notes



www.cg974.fr

infos

Communication

Michèle Bénard - 0692 97 47 72

michele.benard@cg974.fr



Le Conseil Général aux côtés des Réunionnais