

POINT N°5

QUESTION

Cette année 2020,

**quelle aura été la part de la production locale bio et non-bio
dans la restauration collective à La Réunion ?**



RÉPONSE D'OASIS RÉUNION

La restauration collective est officiellement appelée **Restauration Hors Domicile (RHD)** ou **Restauration Hors Foyer (RHF)**. Dans l'usage courant qu'en fait le public mais aussi qu'en font souvent les Collectivités et les Services de l'État, l'on utilise les expressions de « **restauration collective publique** » et/ou de « **restauration collective privée** ». Pour notre part, nous nous rangerons à ce dernier usage, en précisant même si besoin « **restauration collective scolaire** » qui est ici **au centre des préoccupations des consommateurs et des parents d'élèves**.

Notre objectif est de **mettre successivement en regard les paramètres indicatifs (quantitatifs et qualitatifs) de cette restauration-consommation alimentaire, les approvisionnements correspondants et les surfaces agricoles mobilisées** pour satisfaire ce besoin collectif, dans une démarche de diagnostic et de prospective qui prend en compte les **réglementations nationales**.

En nombre de repas

La restauration collective publique à La Réunion en 2020 distribuée :

plus de 180 000 repas par jour
dont 90% pour la restauration scolaire et universitaire

et 27 millions de repas/an

**soit environ 4 % des repas consommés localement et annuellement
par la totalité de la population réunionnaise**

En valeur

Elle représente **45,5 millions d'Euros**
soit environ **10% de la valeur de la production agricole totale**
(canne à sucre incluse)
et probablement de l'ordre de **18% hors production de sucre et de rhum**
(soit près de 1/5 ème)

En volume/Tonnage

ce sont de l'ordre de **90 tonnes de produits alimentaires bruts ou cuisinés** qui
sont **consommés par jour**

En tenant compte du **gaspillage total**
du champ à l'assiette (30% à 40% selon des données nationales)
ce sont **probablement 117 à 126 tonnes/jour**
qui sont nécessaires pour couvrir les besoins
de la restauration collective publique

A l'année cela représente 13 500 tonnes d'aliments hors gaspillage
et **17 550 à 18 900 tonnes en incluant le gaspillage du champ à l'assiette**

Le gaspillage

au niveau de la seule restauration collective à la Réunion n'est pas quantifié

Dans l'hypothèse d'une quantité jetée de 120 g par convive et par repas
(données métropole 2020)

pour **27 000 000 de repas servis en 2020**
le gaspillage serait à l'année, au seul niveau de la restauration collective,
de plus de **3 200 tonnes d'aliments**

La part des produits importés

dans l'alimentation fournie par la restauration collective est
très élevée (près des ¾ de la consommation)

La part des produits bio
dans l'assiette des consommateurs de la restauration collective
est en **2020** de l'ordre de **1%**
et **quasi totalement importée**

Si l'on prend en compte les déchets de préparation et le gaspillage

la part des produits bio d'origine locale
est probablement **inférieure à 0,36 / 1000**
(18 g pour 500 g de ration alimentaire...)

avec **seulement 60 tonnes/an livrés** à la restauration collective en **2020**
par les producteurs bio locaux
il est de ce fait manifeste que

la production agricole locale ne prend pas part de façon majeure
à la consommation alimentaire des enfants et adolescents scolarisés
ainsi que des personnes au sein des établissements sociaux et de santé

La réglementation nationale (Loi Egalim 2018)

prévoit au 1er janvier 2022

en valeur

au moins **50% de produits dits « de qualité et durables »**

dont **au moins 20 % de produits biologiques**

En retrait pour moitié de ces valeurs, le Plan AGRIPéi 2030
porté par le Conseil Départemental

prévoit pour la restauration collective en 2022

+ 7% de la part actuelle des produits dits « locaux »

soit **25% de produits dits «de qualité et durables»**

et **+ 9,3%** de Bio, soit **10% de produits biologiques**

soit en valeur sur la base du montant de 2020

respectivement **1 137 500 €** et **455 000 €**

La Surface Agricole Utilisée

pour couvrir en 2020 100% de la restauration collective scolaire
aurait dû être hors gaspillage de l'ordre de **1310 ha**
et de **1700 ha à 1834 ha** en tenant compte du gaspillage du champ à l'assiette

pour atteindre, en 2022, les objectifs du Plan AGRIPéi 2030
[25% (en valeur) **de part de produits locaux de qualité et durables**]
elle devra être *a minima* de

- ▶ **220 ha** toutes cultures confondues (Bio et non-Bio) hors gaspillage
- ▶ **286 à 308 ha** en comptant le gaspillage du champ à l'assiette
toutes cultures confondues (Bio et non-Bio)

pour passer à 10% de bio (en valeur) en 2022
en tenant compte du rendement actuel pour les fruits et légumes bio
la SAU devrait être *a minima* de l'ordre de
149 ha en fruits et légumes

en incluant des produits carnés et laitiers bio à rendement très inférieur
avec dans la ration alimentaire des proportions de 65 % pour les fruits et
légumes et de 35 % pour les produits carnés et laitiers

la Surface Agricole Utilisée devrait être de l'ordre de 220 ha

(soit environ **15% de la surface totale actuellement cultivée en bio** à la Réunion)
hors gaspillage

et **286 ha à 308 ha, gaspillage du champ à l'assiette inclus**

et pour atteindre à terme
l'objectif cohérent et légitime prôné par OASIS RÉUNION de 100% de bio

cela supposerait de disposer pour la seule restauration collective publique scolaire
à effectif scolaire stable

et si le gaspillage du champ à l'assiette reste au niveau actuel
de **1310 ha de SAU bio, voire de 1700 à 1834 ha**

et sans gaspillage cela nécessiterait
moins de 3% de la Surface Agricole Utile (SAU) totale de l'île de La Réunion

ANALYSE et SIMULATIONS

Plan du document

1/ Quel est en 2020 le niveau de la consommation alimentaire dans la restauration collective à La Réunion ?

2/ Quelle est la proportion de produits bio et de produits locaux bio dans les repas servis

3/ Les nouvelles contraintes réglementaires : la loi Egalim de 2018

4/ Son application à La Réunion et les perspectives pour 2030

Préambule

Notre démarche est de contribuer à **poser un diagnostic complet, du champ à l'assiette, de la restauration publique à La Réunion, et en particulier de la restauration scolaire et universitaire.**

En guise d'introduction, nous faisons état d'un témoignage actuel qui situe parfaitement l'importance et l'enjeu de ce secteur de l'alimentation dans le contexte de la **transition sociétale à laquelle nous sommes confrontés et à laquelle nous participons face au défi du changement climatique dont l'humanité porte la responsabilité.**

Interview de Benoit Bringer réalisée le 24/04/2020 : réalisateur du documentaire « recettes pour un monde meilleur » - Sélection du festival Alimenterre 2020.

<https://www.alimenterre.org/recettes-pour-un-monde-meilleur>

...

Par quel levier peut-on changer les choses ?

*Ce qui est important et que j'ai mis en avant dans ce documentaire, c'est **le levier de la restauration collective et des cantines scolaires.** Il s'agit de milliers de repas. Ça a un impact considérable en terme social, car permet de créer de l'emploi pour donner une alimentation de qualité à nos enfants, et donne pour tous l'accès à une nourriture saine, qui permette de grandir avec de bons apports nutritifs. Ça permet de faire vivre une filière bio. L'objectif actuel de 20% est facilement atteignable et ce n'est pas suffisant pour dynamiser la filière. Il faut voir plus loin, plus haut, à 80% voire 100% de bio dans les cantines. C'est important de montrer aux enfants comment on peut manger différemment. Eux vont prendre ces habitudes, grandir avec, les transmettre à leurs enfants à leur tour. Donc ça peut permettre de changer considérablement les mentalités. C'est vraiment ce levier de la restauration collective que j'ai voulu mettre en avant. Mais aussi chacun, chez nous, pouvons apprendre à changer nos habitudes alimentaires. Et ça a un impact.*

Mais la décision concernant les menus dans la restauration collective ne dépend pas de nous. Comment agir à notre échelle ?

*En effet, ce n'est pas nous qui décidons la part de bio dans les cantines scolaires. Mais **en tant que citoyens, on a un pouvoir de pression sur les élus.** Maintenant dans les listes municipales, presque tout le monde parle d'alimentation bio dans les cantines car c'est devenu un problème politique, les parents le demandent. Mais il ne faut pas être timide : on peut aller plus loin et viser plus haut. En Suède ils ont réussi à passer de 80% de bio dans les cantines scolaires à 100%. Le citoyen peut demander plus. Je crois qu'on peut avoir un pouvoir de pression plus fort sur les élus.*

...

Ajoutons que cette conversion à l'alimentation bio se fait sans surcoût pour les familles, en jouant sur la réduction du gaspillage, avec à la clé une expérience éducative incomparable pour les futurs consommateurs.

Exemple de la commune de Mouans-Sartoux, sur la côte d'Azur

00:02:40 à 00:10:50

« Pour se mettre en transition il faut changer une multitude de pratiques quotidiennes », affirme l'adjoint au maire de Mouans-Sartoux. Cette commune de France est la première dont les cantines scolaires (de 8 écoles) sont fournies à 100% en agriculture biologique. Commencé en 2008, ce projet a mis quatre ans pour que la totalité des produits alimentaires des cantines soient bios. En plus d'assurer une alimentation saine et locale, cette politique a aussi un effet éducatif sur les enfants en les sensibilisant au respect de l'environnement. Pour résoudre la question de l'approvisionnement, la municipalité a décidé de créer une **régie agricole en embauchant trois agriculteurs sur un terrain communal**. Cette production permet à Mouans-Sartoux d'être autonome à 85% des besoins en légumes pour les écoles. Les enfants bénéficient donc d'un lien à la terre, en consommant des produits qui viennent directement de la ferme à leur assiette.

...

Rappel de vocabulaire

Dans la nomenclature administrative actuelle, la restauration collective est aussi nommée « restauration hors domicile » (RHD) et « restauration hors foyer (RHF). Sont concernées : la restauration commerciale (restaurant, restauration rapide ou « fast-food », cafétéria, sandwicherie, « snack » avec boîtier repas, etc.), la restauration collective des cantines et restaurants d'entreprises, la restauration publique scolaire, universitaire, hospitalière, pénitentiaire.

La description économique de ce secteur fait référence aux termes suivants :

- **Valeur** ou montant en €, paramètre le plus souvent pris en compte dans les documents officiels
- **Volume** qui dans l'usage exprime en fait le **Tonnage**, paramètre essentiel d'évaluation matérielle des échanges et de la consommation alimentaire. Le tonnage consommé sera mis en relation avec l'**approvisionnement** et la **production** ; d'où l'importance de ce paramètre pour déterminer...
- Les **Surfaces Agricoles Utilisées** (SAU) et les **rendements** de production pour les différentes filières (maraîchage, vergers, autres cultures vivrières, élevages)*

1/ Quel est en 2020 le niveau de la consommation alimentaire dans la restauration collective à La Réunion ?

La **restauration collective publique locale** regroupe des services de **confection et de distribution de repas hors du foyer familial**, dont :

- la **restauration scolaire et universitaire** : au sein d'établissements qui ont accueilli localement 245 765 élèves et étudiants en 2018-2019.
(<https://www.ac-reunion.fr/academie/chiffres-cles-et-statistiques.html>)
- la **restauration au sein des organismes sociaux et de santé** (hôpitaux, maisons de retraite, établissements pénitentiaires)

Quelles sont les données statistiques disponibles :

En **2016** :

« La restauration collective au sein des établissements publics de La Réunion représente **plus de 170 000 repas par jour**, dont 120 000 dans les écoles primaires, 44 000 dans les collèges et lycées, 1 500 à l'université, 4 400 dans les hôpitaux et 1 200 dans les centres pénitentiaires. **La production agricole réunionnaise n'intervient que peu dans l'approvisionnement de cette restauration collective.** »

<https://www.mayotte.ars.sante.fr/system/files/2019-11/Programme%20Alimentation%20Activit%C3%A9s%20Nutrition%20Sant%C3%A9%20%28PRAANS%29%20-%20La%20R%C3%A9union.pdf>

En **2017** près de 478 000 journées en hospitalisation complète impliquant donc le service de repas ont été comptabilisées au Centre Hospitalier Universitaire régional (Sud et Nord),
<https://www.chu-reunion.fr/wp-content/uploads/2018/10/Rapport-Activite-2017.pdf>

En **2018**, la DAAF, dans son « Plan d'Actions pour une restauration collective publique responsable à La Réunion »

http://daaf.reunion.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/1-_PRES_DAAF_plan_RC_cle0cce35.pdf

indique :

restauration collective publique ≈ 180 000 repas / jour
restauration scolaire représente plus de 90 %

En **2019**, lors de la signature d'une **charte de la restauration collective** entre tous les partenaires publics et privés concernés par ce secteur,

http://daaf.reunion.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/3-_Diaporama_de_presentation_Charte_RC_-_5_avril_2019_VF_cle4e62e3.pdf

il a été notamment indiqué que :

« *La Restauration collective publique distribue 180 000 repas/jour :*

- **Restauration scolaire** 110 000 repas/jour primaire (maternelles et élémentaires) gérés par les 24 communes 50 000 repas/jour secondaire (collèges et lycées) gérés par le **Conseil Départemental** (collèges) et par le **Conseil Régional** (lycées) → CODARUN
- **Marché restauration collective** 27 millions repas / an 45,5 M€ HT achats de denrées alimentaires (v/s CA Agriculture Peï 1,2 milliards d'euros) coût « matière » / repas 1,72 € HT (entrée, plat, dessert) **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).»

En **2020**, le Conseil Départemental affiche :

Avec près de 5 millions de repas servis chaque année au 35 000 élèves demi-pensionnaires des collèges, la restauration scolaire constitue un enjeu stratégique prioritaire pour la Collectivité départementale.

Depuis plusieurs années maintenant, le Département a résolument orienté son action vers une alimentation plus équilibrée pour nos collégiens, favorisant les produits péi de qualité et, dans la mesure du possible, bio.

La filière bio n'est encore qu'à ses balbutiements à La Réunion. Si on note depuis une dizaine d'années une dynamique extrêmement positive, force est de constater que des efforts restent à faire afin que la filière puisse pleinement se développer et nourrir les Réunionnais de plus en plus adeptes de ce mode de consommation.

Le Département souhaite soutenir cette filière bio en pleine croissance. Aussi, nous avons inscrit cet objectif parmi les actions prioritaires du projet AGRIPéi 2030. Mais au-delà de l'ambition politique, c'est avant tout une ambition humaine, que nous souhaitons partager avec le plus grand nombre, et notamment avec nos jeunes qui sont les consommateurs d'aujourd'hui, et surtout de demain.

Leur implication est primordiale. Cette action de sensibilisation au sein d'une exploitation agricole et dans leur établissement aspire à une prise de conscience collective de l'importance de cet enjeu pour les années à venir.

Cyrille Melchior.



En résumé :

Ces données témoignent de l'importance de ce secteur d'activité et indirectement des besoins en produits alimentaires et de ce fait en production agricole pour faire face à la demande locale.

Rappelons quelle est l'ordre de grandeur de la consommation alimentaire à La Réunion en termes de repas :

> Pour près de 900 000 habitants en 2020, le nombre total de repas (hors petits-déjeuners, goûters et autres consommations occasionnelles) par an est de :

$$2 \text{ repas/j} \times 900\,000 \text{ habitants} \times 365 \text{ jours} = 657\,000\,000 \text{ de repas /an}$$

Ainsi nous pouvons conclure qu'en terme de repas distribués la restauration collective publique à La Réunion représente en 2020

$$27\,000\,000 / 657\,000\,000 = 4,1 \%$$

de la consommation alimentaire locale réunionnaise annuelle

En comparaison de la valeur de la production du seul secteur agricole (de l'ordre de 450 millions d'€/an - <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2386064>), le marché de la restauration collective publique représente :

$$(450\,000\,000 \text{ €} / 45\,500\,000 \text{ €}) \times 100 \gggg$$

environ 10% de la valeur de la production agricole totale, canne à sucre incluse et probablement de l'ordre de 18% hors production de sucre et de rhum

Converti en volumes/tonnages, les données n'étant pas publiées intégralement dans les documents officiels, nous ne pouvons que nous baser sur une **estimation** :

- pour 27 millions de repas par an et à raison, pour des enfants et des adolescents, d'une assiette individuelle (ration) moyenne, de 0,5kg, cela représenterait tous produits confondus et hors boissons de l'ordre de : $0,5 \text{ kg} \times 27\,000\,000 =$

13 500 tonnes d'aliments /an

(hors gaspillage)

A l'échelle globale, du champ à l'assiette,
où le niveau de gaspillage pourrait se situer entre 30% et 40% de la production,

le tonnage consacré à la restauration collective publique pourrait se situer entre
17 550 et 18 900 tonnes

D'où effectivement, l'importance qui est donnée à ce secteur économique dans les stratégies et plans d'actions des institutions. Mais également, l'importance majeure que ce secteur de l'alimentation de la population et en particulier des jeunes revêt du point de vue nutritionnel et sanitaire et au regard de la production agricole locale.

2/ Quelle est la proportion de produits bio et de produits locaux bio dans les repas de la restauration collective ?

Il a été mentionné en **2019**, lors de la signature de la **charte de la restauration collective** entre tous les partenaires publics et privés concernés par ce secteur,
[http://daaf.reunion.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/3- Diaporama_de_presentation_Charte_RC - 5_avril_2019_VF_cle4e62e3.pdf](http://daaf.reunion.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/3- Diaporama_de_presentation_Charte_RC_-_5_avril_2019_VF_cle4e62e3.pdf)

« **La production agricole réunionnaise n'intervient que peu dans l'approvisionnement de cette restauration collective.** » !

Et sur les 27 millions de repas distribués par an, il a été indiqué :

- **De faibles volumes de produits alimentaires mais importés à 70 %**

avec les remarques suivantes :

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).»

Pourtant, en 2019, le **Conseil Départemental** et son **Président** met en avant le fort potentiel de développement pour les filières de production locale :

En 2018, ce sont près de 50% des dépenses qui vont en faveur des produits issus de la production locale, dont 27.9 % de denrées strictement locales. D'un point de vue tonnage, ce sont près de 48% des volumes de denrées qui vont en faveur des produits issus de la production réunionnaise, dont 24.4 % de denrées strictement locales.

Promouvoir et valoriser

La production locale dans la restauration scolaire

Celle-ci revêt des enjeux importants, notamment en termes de santé publique et économique.

Compte tenu de ces enjeux, notre Collectivité s'est engagée dans une démarche de promotion et de valorisation des produits locaux dans nos restaurants scolaires.

OBJECTIFS :

- ◆ Améliorer la qualité des repas de nos collégiens par la consommation de produits frais,
- ◆ Promouvoir la consommation des produits « péi » auprès de nos collégiens,
- ◆ Favoriser le développement de la production locale.

RÉSULTATS (DONNÉES 2018) :

◆ Impact en volume

En 2018, 47,8% des volumes de denrées servis aux collégiens proviennent de la production locale.

◆ Impact financier

Les dépenses globales liées à la confection des menus avec des produits locaux représentent un volume de près de 50 %. Le bilan des conventions « volay péi » est très satisfaisant. La consommation de « volay péi » a augmenté de plus de 3,7 tonnes entre 2017 et 2018 (+7 %), et de plus de 16 T depuis les premiers engagements des collèves en 2016 (+ 42 %).

LA POLITIQUE VOLONTARISTE DU DÉPARTEMENT

Le Département a renouvelé son engagement pour une meilleure valorisation des produits locaux en restauration scolaire, en signant, le 5 avril 2019, la Charte pour une restauration collective publique responsable à La Réunion.

https://www.departement974.fr/sites/default/files/guide-collegiens-2019-2020_0.pdf

Qu'en est-il donc aujourd'hui réellement de l'approvisionnement de la restauration collective publique par l'agriculture locale ?

Et comment interpréter ces chiffres en apparence contradictoires de la restauration collective scolaire à la Réunion ?

> En 2018, « 47,8% des volumes de denrées servis aux collégiens proviennent de la production locale. »

> En 2019, « De faibles volumes de produits alimentaires mais importés à 70 % »

La vérité est que, comme dans le cas de la consommation familiale (confer. Point n°1 de la radioscopie d'OASIS RÉUNION : Taux Réel d'Autonomie Alimentaire Global),

la part des produits importés dans l'alimentation fournie par la restauration collective est très élevée (près des ¾ probablement)

et en 2020, la production agricole locale ne prend pas part de façon majeure

à la consommation alimentaire en restauration collective publique à La Réunion chez les enfants et adolescents scolarisés comme chez les personnes nourries au sein des établissements sociaux et de santé

Une illustration démonstrative de la situation est celle des menus affichés en juin 2020, et donc pleinement d'actualité, dans une cantine scolaire d'une des municipalité de l'île où le « bio » est aux abonnés absents :



https://www.saintdenis.re/?page=menu_cantine

La communication des menus des cantines dans différentes autres villes ne fait que confirmer cette prédominance majeure des produits importés, y compris surgelés et sous forme d'aliments pré-conditionnés et emballés.

<https://www.saintpierre.re/enfance-et-scolarité/la-cantine/116-menus-cantines/2310-menu-octobre-2020>

<https://www.saint-benoit.re/page/265-menus-des-cantines>

<https://saintjoseph.re/Menus-des-restaurants-scolaires>

<https://www.saintlouis.re/menus-des-cantines-scolaires>

Par ailleurs, quid des **déchets supplémentaires** introduits ainsi en grande quantité sur l'île de La Réunion du fait des importations massives de produits alimentaires pour la restauration collective, et pas seulement scolaire ? Également des **risques de rupture des chaînes de froid**, de la **surconsommation énergétique** et de l'**empreinte carbone** liés aux transports, aux différentes étapes de l'acheminement jusqu'aux cuisines !

Et tout cela, pour des produits issus en majorité de l'agriculture dite « conventionnelle », agrochimique, aujourd'hui suspectée de contribuer à nombre de pathologies chroniques, avec des effets sensibles sur la santé des enfants en particulier, en pleine période de croissance et de développement jusqu'à l'âge adulte.

Quelle serait la surface agricole nécessaire pour couvrir les besoins de la restauration publique ?

En l'absence de données officielles complètes, une estimation de la **Surface Agricole Utilisée** nécessaire pour assurer une telle consommation est difficile

Lors des rencontres du Comité Régional de l'Alimentation (CRALIM) en 2019, les données suivantes ont été communiquées pour le seul marché des collèges et lycées, soit moins de 50 000 repas/jour (sur 180 000/jour pour la totalité de la restauration collective scolaire : 28% du total):

[http://daaf.reunion.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/3- Diaporama_CD_Charte_et_Guide -
CR CODARUN CRALIM 17fev20_cle8a6658.pdf](http://daaf.reunion.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/3- Diaporama_CD_Charte_et_Guide_-_CR_CODARUN_CRALIM_17fev20_cle8a6658.pdf)

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

Ne sont pas ici pris en compte tous les produits consommés en grande quantité tels que les féculents (riz, grains, etc.) qui sont des **produits importés**. Et ainsi, par rapport à la totalité des produits dit « locaux », les fruits et légumes représentent 52% de la consommation ; si l'on inclut les féculents, la proportion devrait être supérieure ou de l'ordre de 65%.

C'est à cette même catégorie (% de produits « locaux »), qu'appartiendraient dans une hypothèse prospective, les **650 t carcasses/an volailles** et les **200 t/an de légumes-fruits** affichés par le Département comme **potentiel pour les produits peï**, sur un total de production peï de 16 000 t carcasses/an et de 80 000 t de fruits et légumes (tomates, poivrons, aubergines, courgettes (production peï 18 000 t/an sur un total de 80 000 t de fruits et légumes).

Qu'en est-il véritablement de ces produits dits « locaux »:

ils sont issus pour l'essentiel de la culture agrochimique

de semences importées et traitées aux pesticides,

de fruits et légumes ayant subi plus d'une dizaine de traitements de ce type,

d'animaux d'élevage nourris aux aliments OGM

dont les poulets « peï » issus de poussins importés, etc.

Pour évaluer la Surface Agricole Utilisée correspondant à la part de la production locale dans la consommation actuelle de la restauration collective scolaire, en première approximation, nous tiendrons compte d'un **rendement global ainsi estimé :**

En 2020, le **rendement productif moyen** a apparemment été de l'ordre de **17 t/ha pour les fruits et légumes** (90 000 t/an sur 5 300 ha) et de **3,6 t/ha** (40 000 t/an sur 11 000 ha) **pour les produits d'élevage :** nous aboutissons à un **rendement global moyen de 10,3 t/ha** pour une proportion dans l'alimentation qui serait d'environ 50% de produits carnés et laitiers et 50% pour les autres composants de la ration alimentaire, Cette proportion ne correspondant pas par ailleurs à celle d'une ration alimentaire équilibrée.

dans ces conditions, la Surface Agricole Utilisée pour fournir la totalité de la restauration scolaire annuelle serait de l'ordre de 13 500 t/an / 10,3 t/ha = 1310 ha

et en comptant le gaspillage du champ à l'assiette toutes cultures confondues (Bio et non-Bio) 1700 ha à 1834 ha

Dans le volume total de nourriture consommé par la restauration collective scolaire, quelle est la part des produits issus de l'agriculture biologique locale ?

A propos de la contribution de la **filière Bio**, le **Président du Conseil Départemental** indique :
« La filière bio n'est encore qu'à ses balbutiements à La Réunion. Si on note depuis une dizaine d'années une dynamique extrêmement positive, force est de constater que des efforts restent à faire afin que la filière puisse pleinement se développer et nourrir les Réunionnais de plus en plus adeptes de ce mode de consommation.

Le Département souhaite soutenir cette filière bio en pleine croissance. Aussi nous avons inscrit cet objectif parmi les actions prioritaires du projet AGRIPéi 2030. »

(<https://www.departement974.fr/sites/default/files/dossier-presse-produits-pei-bio-restauration-scolaire-aout2019.pdf>)

Dans le même temps, Bruno Robert, **vice-président de la Chambre d'agriculture**, a souligné le dynamisme de ce secteur affichant "un taux de progression des surfaces en agriculture biologique de 25% localement contre 17% en moyenne dans l'hexagone entre 2017 et 2018 " et " la moitié des demandes d'installation 2018 en projets bio".

<http://www.ipreunion.com/actualites-reunion/reportage/2019/08/30/visite-de-terrain-le-conseil-departemental-au-chevet-de-la-filiere-bio.107155.html>

En 2020, quels sont les **producteurs certifiés « bio » locaux** qui contribuent à fournir la restauration scolaire ? Essentiellement le groupement des professionnels UPROBIO, dont 45 agriculteurs sont sous contrat pour ce faire,

<https://www.societe.com/societe/union-des-producteurs-biologiques-de-la-reunion-798807731.html>
<https://www.facebook.com/UPROBIO/>

et, pour une part probablement minime à préciser pour ce qui concerne le « bio », la coopérative VIVEA,
<https://www.vivea.fr/region/la-reunion/>

En 2019, UPROBIO a livré 30 tonnes de produits bio pour une valeur de 46 000 €. D'autres agriculteurs, accompagnés par la chambre d'Agriculture ont livré 30 tonnes de bananes bio, probablement à un prix voisin. Soit au total 60 tonnes.

Sur les 45,5 millions d'Euros du budget d'achats de la restauration collective scolaire, cela représente donc une très faible proportion :

**l'approvisionnement de la restauration scolaire
par l'agriculture bio à La Réunion représente en 2020**

$(46\ 000\ € \times 2 / 45\ 500\ 000\ €) \times 100 = 2/1000$ en valeur

**Pour les 180 000 repas par jour consommées par la seule restauration scolaire,
quel pourcentage en volume (poids) cela représente-t-il dans l'assiette des élèves ?**

Aucune donnée correspondante de la consommation en tonnage, ni en consommation journalière, ni à l'année, n'a pu nous être communiquée ou n'est présente dans les documents officiels qui ne prennent en compte que la valeur (€) ;. Nous avons donc procédé au calcul suivant :

Sachant qu'en matière alimentaire (boissons exclues), un repas correspond à une prise d'aliments comprise entre 0,4 kg et 0,7 kg (fonction de la densité énergétique de l'aliment, de la palatabilité, de l'âge du consommateur, de son gabarit, de son activité, etc...) et qu'une grande partie de cette population d'élèves a moins de 15 ans, nous utiliserons dans cette « fourchette » (!) une moyenne de 0,5 kg d'aliment par repas.

Pour les 160 000 repas/jour du primaire (110 000) et du secondaire (50 000), cela représenterait, hors gaspillage, 80 tonnes/jour. Pour les 27 000 000 de repas consommés par an, toujours sans compter le gaspillage, ce serait : 13 500 tonnes/an.

La **part du bio local dans l'assiette des enfants** pourrait donc être au maximum de :
(60 tonnes / 13 500 tonnes) x 100 = **0,4% (4/1000)**.

Si l'on prend en compte les déchets de préparation et le gaspillage
**la part du bio dans l'assiette de la restauration collective
pour les enfants scolarisés
est probablement inférieure à 0,36 / 1000
(18 g pour 500 g d'aliments...)**

3/ Les nouvelles contraintes réglementaires : la loi Egalim de 2018

En France, des textes réglementaires veillent à l'**équilibre nutritionnel** des repas sur une journée, sur une semaine, et même sur le mois, notamment **en restauration scolaire**.

Récemment, a été votée la [Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018](#) (dite loi "Egalim") pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une **alimentation saine, durable et accessible à tous** est issue des États généraux de l'alimentation.

La loi poursuit les [objectifs](#) suivants :

- payer le **juste prix aux producteurs**, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail
- renforcer la **qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle** des produits
- favoriser une **alimentation saine, sûre et durable pour tous**

La loi Egalim 2018 prévoit **au 1er janvier 2022** différentes [mesures pour la restauration collective](#) :
au moins 50% de produits de qualité et durables
dont au moins 20 % de produits biologiques

L'approvisionnement

L'information des usagers

- => information obligatoire des convives sur les produits entrant dans les 50 %
- => expérimentation d'affichage volontaire de la nature des produits
- => information nutritionnelle

La diversification des sources de protéines

- => plan pluriannuel de diversification des sources de protéines
- => expérimentation obligatoire d'un [menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire](#) (voir le [guide](#))

La substitution des plastiques

- => interdiction des ustensiles en plastique à usage unique
- => interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique
- => interdiction des contenants alimentaires en plastique

La lutte contre le gaspillage alimentaire et les dons

- => lutte contre le [gaspillage alimentaire](#)
- => dons aux associations habilitées

Documents à télécharger :

- [présentation de décembre 2019](#)
- [boîte à outils OPTIGEDE](#)
- [dates clés](#)
- [acteurs concernés](#)

La loi EGAlim (Etats Généraux de l'Alimentation) prévoit que les restaurants collectifs s'approvisionnent à hauteur de 50% de **produits durables et de qualité** au 1^{er} janvier 2022, dont **20% de produits biologiques**. Un projet de décret est en cours pour fixer des seuils d'approvisionnement spécifiques au territoire compte tenu du contexte local (production locale, capacité des producteurs à approvisionner la restauration scolaire et mode de fonctionnement des restaurants).

Mais pour les **DOM dont La Réunion...** des **adaptations des seuils sont prévues à compter de juillet 2019** (Article 98 de la loi) ; dans le plan AGRIPéi 2030, le **Conseil Départemental affiche** :

Qu'entend-on par produits de qualité et durables ?

Consultons le site officiel du ministère de l'Agriculture :

<https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>

Il y est indiqué :

> 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques

Les services de restauration scolaire et universitaire, les services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires dont elles ont la charge doivent proposer, au 1er janvier 2022, au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques.

Il s'agit des produits :

- *issus de l'[agriculture biologique](#) (à hauteur de 20% minimum) ;*
- *bénéficiant des autres [signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine \(SIQO\)](#) ou des mentions valorisantes suivants ([Label rouge](#), [appellation d'origine \(AOC/AOP\)](#), [indication géographique \(IGP\)](#), [Spécialité traditionnelle garantie \(STG\)](#), la mention « [issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale](#) » (HVE), la [mention](#) « [fermier](#) » ou « [produit de la ferme](#) » ou « [produit à la ferme](#) ») ;*
- *issus de la pêche bénéficiant de l'[écolabel Pêche durable](#) ;*
- *bénéficiant du logo « [Région ultrapériphérique](#) ».*
- *issus du commerce équitable et issus de projets alimentaires territoriaux (PAT) (bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50%) ;*

En complément, il y a aussi lieu de consulter :

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Signe-de-qualite>

Pour ce qui est de la « qualité », la multitude des références rend le décryptage laborieux... Et donc dans cette forêt de signes et de labels, il y a de quoi perdre son bon sens ! Il peut être déjà judicieux de repérer les signes européens, nationaux et locaux.

Il existe 4 signes européens de qualité :

- *l'[Appellation d'origine protégée \(AOP\)](#) ;*
- *l'[Indication géographique protégée \(IGP\)](#) ;*
- *la [Spécialité traditionnelle garantie \(STG\)](#) ;*
- *l'[Agriculture biologique](#).*

A OASIS RÉUNION, nous optons résolument pour le 4ème signe, le seul qui garantisse une alimentation issue d'une agriculture exempte de l'usage d'intrants chimiques, pesticides et OGM et par là même qui réponde aux 2 critères de qualité et de durabilité de la Loi EGAlim :

L'Agriculture biologique



L'Agriculture biologique est définie par le [règlement communautaire n° 834/2007](#) du 28 juin 2007

et vise à établir un système de gestion durable de l'agriculture, notamment au travers d'une amélioration de la qualité du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux et d'un développement de la biodiversité.

Dans le Plan AGRIPéi 2030

Quelle place aux produits locaux ? Quelle place à l'agriculture Biologique ?

+ 7% de la part actuelle des produits dits « locaux »
soit 25% de produits durables et de qualité
et + 9,3% de Bio, soit 10% de produits biologiques

soit en valeur sur la base du montant de 2020

respectivement 1 137 500 € et 455 000 €

Rappel : ces % se rapportent à des valeurs en € et la conversion en volume/tonnage n'est pas aisée compte-tenu que les produits bio aujourd'hui consommés sont en grande majorité importés, pré-conditionnés et pré-emballés.

Le diagnostic en 2019-2020

Le Conseil Départemental, pour atteindre en valeur 25% de produits durables et de qualité, sous-entendu d'origine « locale », dans la restauration collective publique scolaire en 2022 indique une augmentation de +7% : ce qui signifie que le niveau en 2020 serait donc de 18% du total de la valeur d'achat des produits consommés,

soit 8 190 000 €.

A 1,72 € du kg au prix d'achat moyen au producteur, cela devrait représenter 4 762 tonnes.

Avec en 2020 un rendement moyen de production de l'ordre de 17 t/ha pour les fruits et légumes (90 000 t/an sur 5 300 ha) et de 3,6 t/ha pour les produits carnés et laitages (40 000 t/an sur 11 000 ha), une proportion de l'ordre de 50/50 (confer. Données CODARUN 2018) entre les deux catégories, le rendement global moyen à appliquer devrait être aux environs de 10 t/ha :

d'où, en 2020, une SAU mobilisée pour fournir la restauration collective scolaire qui aurait dû être de l'ordre de $(4762 \text{ t} / 10 \text{ t/ha}) = 476 \text{ ha}$.

En appliquant la même démarche pour le « Local et Bio », 10% de bio dans la restauration collective publique scolaire en 2022 signifie selon AGRIPéi une augmentation de 9,3% d'ici 2022, et donc qu'en 2020 nous n'en serions en valeur qu'à 0,7%... En proportion du montant total des achats de denrées,

cela représente 31 850 €

Alors que pour les fruits et légumes, le rendement moyen estimé a été de l'ordre de 15 tonnes / ha / an (cf. Point n°4), du fait de la nature des **produits bio livrés en 2019-2020, de forte densité**, le rendement indiqué par **UPROBIO** est de **20 t/ha** ; il en est probablement de même pour les autres 30 tonnes (bananes bio) fournies par d'autres agriculteurs.

Pour un montant de vente de **46 000€ x 2**
un prix de vente de **1,53 €/kg** avec **2 x 30 tonnes livrées**
ce sont **1,5 ha x 2** qui ont été cultivés pour la restauration collective scolaire en 2019
soit **0,6 % (6 pour 1000) de la SAU globalement mobilisée**
pour les produits dits « locaux »

le Conseil départemental indiquait en 2020
un prix d'achat moyen « matière » de **1,72 €/kg HT pour la restauration collective scolaire**

Dans le même temps, la **Chambre d'Agriculture nous indiquait que ce prix était insuffisant** comme prix de vente **pour les agriculteurs...**

Et simultanément la majorité des produits bio consommés aujourd'hui dans ce domaine est d'origine importée... A quel prix ? A quel coût en termes d'externalités (empreinte carbone, pollutions diverses, déchets d'emballage, etc.) ? Si maintenant nous élargissons notre analyse à **l'ensemble de la restauration collective publique, scolaire et non scolaire** (qui elle fonctionne à l'année à raison de 2 repas principaux par jour : hôpitaux et administration pénitentiaire), **la proportion de « Local et Bio » local tombe à un niveau encore plus bas.**

Il y a lieu à ce stade de savoir si l'augmentation de 10 % affichée pour 2022 concerne exclusivement à terme des produits bio locaux. Il nous a été oralement confirmé par le Conseil Départemental que la réponse est OUI.

Avec une production annuelle de moins de 30 tonnes livrées en 2019, les producteurs bio locaux sont donc très loin de pouvoir satisfaire à la demande...

4/ Son application à La Réunion et les perspectives pour 2030

Que représentent en production agricole, en tonnage et en surfaces cultivées, ces pourcentages du Plan AGRIPéi 2030 et du Plan Bio « ambitieux » qui y est intégré?

Pour arriver à **10 %** en valeur de « **Bio et Local** » dans la ration en **2022**
au même prix d'achat qu'en 2020

► combien d'hectares en bio seraient nécessaires

Proportion en valeur du « **Bio et Local** » en 2020 :
45,5 millions x 0,7% = 318 500 €

Proportion en valeur du « **Bio et Local** » en 2022 :
45,5 millions x 10% = 4 550 000 €

à raison de 1,53 € du kg (prix d'achat au producteur bio en 2020),
il faudrait produire en bio en 2022 :

4 550 000 / 1,53 = 2 974 000 kg ou 2974 tonnes
et cultiver en conséquence en SAU bio : 2974 tonnes / 20 t/ha = 149 ha

Mais probablement beaucoup plus : d'une part si la couverture des besoins est répartie entre produits peu denses (type salades, brèdes...) et produits denses (fruits, légumineuses, tubercules), le rendement moyen à prendre en compte sera bien inférieur à 20t/ha ; et d'autre part si le prix d'achat aux producteurs bio est légitimement revalorisé.

En 2020, le rendement moyen de la production locale a été de l'ordre de 17 t/ha pour les fruits et légumes (90 000 t/an sur 5 300 ha) et de 3,6 t/ha (40 000 t/an sur 11 000 ha) pour les produits d'élevage ; nous aboutissons, comme déjà indiqué, à un rendement global moyen de 13,5t/ha pour une proportion dans l'alimentation de 35% de produits carnés et laitiers et 65% pour les autres composants de la ration alimentaire.

Avec ce rendement, la surface nécessaire serait *a minima* de

2974 tonnes / 13,5 t/ha = 220 ha

286 ha à 308 ha en tenant compte du gaspillage du champ à l'assiette

C'est donc plus de 10 fois la SAU bio aujourd'hui utilisée (3 ha) pour produire 60 tonnes de produits bio livrés à la restauration scolaire.

Et cela représenterait 15% de la surface totale (1500 ha) cultivée en bio à La Réunion en 2020,

mais la majorité de la production bio est vendue aujourd'hui sur les marchés ou directement aux consommateurs car plus rémunératrice pour la profession agricole

Dans son Plan Bio « ambitieux », le **Conseil Départemental** affiche les objectifs suivants pour **2030** : « **Mettre en œuvre un plan Bio ambitieux pour le territoire** » et plusieurs chiffres sont présentés dans son Action 30 « *Généraliser des modes de production plus respectueux de l'environnement et moins vulnérables au changement climatique* »

2018 > 1200 ha / 300 agriculteurs (plaquette synthétique du Plan AGRIPéi)

2019 > 1475 ha/ 350 agriculteurs (Agri Péi 2030 : rencontre Oasis Réunion 17/09/20) soit **+275 ha et +50 agriculteurs en 1 an >>> + 23% et + 17% .**

2030 +1500 ha/ +400 agriculteurs (x 2 et x 2,1)

En sachant que la progression a été de l'ordre de 15 % à la fois pour les surfaces et pour le nombre d'agriculteurs convertis au bio durant les 3 dernières années (<https://www.agencebio.org/vosoutils/les-chiffres-cles/>) et que depuis 2019 une installation sur deux se fait en agrobiologie, la question que nous posons est de savoir,

d'une part, comment cette progression pourra s'appliquer à la restauration publique collective ?

d'autre part, comment la profession agricole pourra participer à cette évolution et la supporter?

Au rythme de **progression actuelle au minimum de 15% / an** et à progression constante, nous devrions atteindre en 2030, comme exprimé dans le Point n°4 de notre radioscopie,

1618 agriculteurs pour 5 664 ha (en moyenne 3,5 ha par exploitation)

Avec les prévisions du Plan Bio « ambitieux », c'est une **progression de seulement 7,2% / an** qui est prise en compte et donc à terme ce seraient en 2030

800 agriculteurs pour 3000 ha cultivés en bio

soit presque moitié moins : si nous retenons du terme « ambitieux » le sens d'un « *Désir ardent de parvenir à (faire) quelque chose* » (définition du dictionnaire Larousse), ce que nous constatons à propos du Plan Bio « ambitieux »,

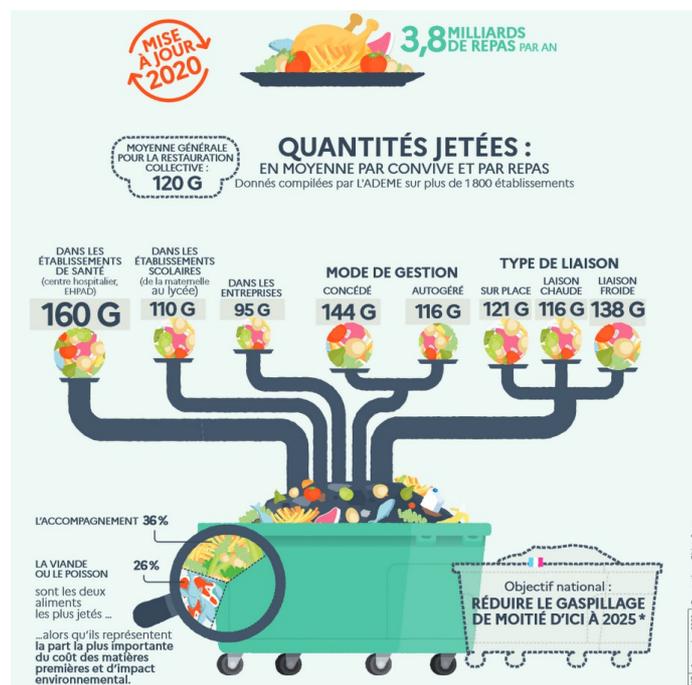
c'est qu'il témoigne en l'état, et dans la perspective des années 2020-2030, d'un « peut mieux faire » et d'une dynamique de croissance considérablement ralentie par rapport aux années antérieures.

Ajouté à cela la **crise sanitaire, sociale, économique et environnementale** actuelle qui témoigne de l'aggravation de la situation des populations, a fortiori dans une île comme La Réunion, avec le **risque majeur de la pénurie alimentaire conséquence de la dépendance aux importations :**

le plan AGRIPéi 2030 et son plan Bio intégré tels que déclinés en 2020 ne peuvent correctement répondre à nos attentes et nous permettre de faire face au défi considérable qui nous interpelle dans l'urgence.

5/ La lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective

Le gaspillage représente une part très élevée de la masse d'aliments achetée par les consommateurs et en particulier pour la restauration collective.



https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/infographie-gaspillage-alimentaire-restau-co_011317.pdf

En France métropolitaine, la **quantité jetée** en moyenne **par convive et par repas** est estimée à **120 g**. En 2020, Il nous a été dit que les données issues de l'enquête locale sur le gaspillage dans la restauration collective scolaire à La Réunion ont été compilées au niveau national par l'ADEME et ne sont pas disponibles en tant que telles...

<https://regal-reunion.re/index.php/article/retour-sur-la-rencontre-territoriale-2020-en-digital-71465890>

C'est une décision très regrettable et nous espérons que ces données seront rapidement accessibles. Nous pouvons considérer dans un premier temps que le gaspillage serait du même ordre de grandeur qu'en métropole. Pour **180 000 repas servis** (cf. Charte de la restauration collective), cela représenterait **environ 220 tonnes** !

Le gaspillage dans la restauration collective

Dans l'hypothèse d'une quantité jetée de 120 g par convive et par repas
(données métropole 2020)

**pour 27 000 000 repas servis en restauration collective à La Réunion en 2020
le gaspillage annuel serait de plus de 3 200 tonnes d'aliments**

Des démarches sont engagées à différents niveaux pour faire face à ces pertes considérables. Des expérimentations à visée éducative sont amorcées dans les écoles : cf. école primaire de Mont-Roquefeuille (<https://www.cetanou.com/restauration-scolaire-ile-reunion-egalim/>) et ont été communiquée lors du séminaire REGAL (<https://regal-reunion.re/index.php/article/retour-sur-la-rencontre-territoriale-2020-en-digital-71465890>)

Quels sont les produits alimentaires qui sont jetés en priorité ?

Il est vraisemblable que ce sont pour beaucoup des plats cuisinés non consommés en totalité par les usagers. Les ingrédients majeurs de la consommation n'ont probablement pas beaucoup changé **entre 2015** (cf. observatoire de la restauration collective) : http://daaf.reunion.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/V2_RestoCollective_94_cle4da316.pdf)

et 2020 : viande et féculents dont le riz) constituent en poids la partie la plus importante de l'assiette : ce sont donc ces produits qui doivent représenter la plus grande part de ce qui est jeté et gaspillé.

C'est dire qu'un effort essentiel est à produire à tous niveaux,

du champ à l'assiette,

chez le consommateur, enfant, adulte,

les producteurs, transformateurs, dans la distribution et les transports,

chez les agents de la restauration, les encadrants, accompagnateurs, formateurs, éducateurs...

pour développer des comportements rigoureux de bonne gestion des ressources alimentaires.

Et pour les décideurs d'investir résolument et avec de réelles ambitions,
sur des objectifs clairs, précis, réalistes,
dans des politiques de transformation radicale de l'alimentation collective
et de la production agricole en amont

**privilégiant systématiquement les filières bio locales,
seules à répondre aux exigences de fraîcheur, de qualité nutritionnelle,
d'absence de composés toxiques**

RAPPEL : ► Les engagements nationaux : conformément à la **TRAJECTOIRE 5.0** conçue par le gouvernement en avril 2019 dont le Point N°3 est :

« zéro polluant agricole »



0 exclusion



0 vulnérabilité au
changement climatique



0 carbone



0 polluant
agricole



0 déchet

Pour plus d'aliments bio et locaux
dans les cantines scolaires de
l'île de La Réunion !



« Le jardin planétaire, c'est notre planète et le jardinier planétaire,
c'est chacun d'entre nous. »



<https://bloc-note.ac-reunion.fr/stbenoit-zulme-pinot/2017/05/30/un-jardin-potager-a-lecole/>

https://www.youtube.com/watch?v=v7__U7Ujtxw&feature=emb_logo



http://le-kalou.over-blog.com/pages/16_LEcologie_Agriculture_Biologique-3040436.html