



 LYCÉES / Table ronde avec les partenaires

AMPLIFIER LES PRODUITS LOCAUX DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES

Jeudi 5 juillet 2018

Ce jeudi 5 juillet, Faouzia VITRY, Vice-Présidente de la Région déléguée à la jeunesse, et Virginie K'BIDI, Conseillère Régionale déléguée à l'industrie agro-alimentaire, ont rencontré, à l'occasion d'une table ronde à Stella Matutina, les interprofessions et l'ensemble des acteurs concernés par le développement des produits locaux dans les restaurants scolaires de l'île.

L'objectif de cette rencontre : dresser un bilan des actions menées et les perspectives à la suite de la convention signée en 2014 entre la Région et les représentants des filières locales. La convention prévoyait trois engagements :

- accroître la part des produits locaux dans la restauration collective,
- améliorer la qualité des repas proposés aux milliers de lycéens chaque jour,
- contribuer au développement et à la structuration des filières de production.

La restauration scolaire touche plus de 13 000 lycéens et la Région défend et encourage la promotion de repas équilibrés autour d'une alimentation saine. Parmi les grands enjeux : la lutte contre les problèmes d'obésité mais aussi contre le diabète.

Augmenter la part de produits frais et locaux au quotidien dans les assiettes des élèves revêt donc un défi majeur et la collectivité en a fait une priorité. Concrètement, cela passe notamment par la relocalisation de l'alimentation, qui consiste à favoriser un approvisionnement de proximité afin de garantir la qualité, la diversité des produits et le respect de leur saisonnalité.

La collectivité organise par ailleurs, durant l'année scolaire, diverses actions telles que l'opération des repas 100 % pèi qui a permis de toucher 22 000 rationnaires au cours de ces trois dernières années. Au-delà du succès de cette action auprès des jeunes, c'est aussi la mise en avant des personnels de cuisine et de la qualité des produits des producteurs locaux. Cette démarche permet également de faire découvrir ou redécouvrir aux jeunes des produits pèi, des produits loitan.

Autre action encore, afin de mettre en relation les acteurs de la restauration et de la production locale, des visites d'exploitations et d'usines des différentes filières sont organisées durant l'année.

Le développement de la production locale dans les restaurants scolaires représente évidemment un enjeu économique majeur : la promotion de la production locale au travers notamment la structuration des filières, privilégiant les circuits courts, et indirectement le maintien et le développement de l'emploi sur notre territoire.

Les résultats positifs constatés sont aujourd'hui le fruit d'un travail collectif, engagé et poursuivi par la Région, les lycées, les partenaires institutionnels, les équipes de direction, les gestionnaires, les chefs de production, les interprofessions et les fournisseurs.

LES PARTENAIRES :

- Institutionnels : La DAAF – La Chambre d'Agriculture – Le Département - L'ADEME
- Filières : L'ARIV – L'ARIBEV – L'ARIPA – L'ARIFEL – L'ADIR - GAB

LES CHIFFRES CLÉS

LYCÉES :

- > 50 lycées
- > 13 cuisines de production qui produisent 25 000 repas/jours (5 centrales liaison froides, 5 autonomes, 3 centrales liaison chaude)

PRODUCTION LOCALE :

- > 46.4% de produits locaux dans la restauration scolaire en 2017 dont :
 - * 52,5% de légumes locaux
 - * 31% de fruits locaux
 - * 70% de produits laitiers

> une augmentation de + 10% sur les produits carnés entre 2016 et 2017 (de 16 à 26%)

ENGAGEMENT FINANCIER :

- > 500 000 € annuels consacrés à la restauration scolaire
- > 151 000 € dédiés aux menus 100% peï depuis 2016