

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Déplacement de Valérie PECRESSE, Présidente de la Région Île-de-France

VALORISER LES PRODUITS LOCAUX ET LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES

Mercredi 27 février 2019

À la suite de la signature de convention de partenariat entre la Région Réunion et la Région Île-de-France visant à renforcer les échanges et la solidarité entre les deux Régions, Valérie PECRESSE, Présidente de la Région Île-de-France s'est rendue, ce mercredi 27 février, au Lycée Nord.

L'objectif de cette rencontre était de présenter à la Présidente de Région les actions menées par la Région Réunion pour développer la production locale dans les restaurants scolaires, sensibiliser les lycéens au manger sain et lutter contre le gaspillage alimentaire.

En effet, parmi les nombreuses actions et interventions déclinées dans cette convention (culture, développement durable, tourisme...), la Région Île-de-France et la Région Réunion se sont engagées à intervenir pour la sensibilisation des jeunes à la santé et le développement des produits locaux au sein de la Région Île-de-France et notamment dans les lycées Franciliens.

Ainsi, il est prévu dans la convention que « Pour faciliter leur plus grande consommation en Île-de-France, les fruits et légumes produits au sein de la Région Réunion pourront être valorisés au même titre que des produits franciliens dès lors qu'ils répondent à la définition des circuits courts c'est-à-dire au plus, un intermédiaire entre le producteur domien et le consommateur francilien. »

Les enjeux des différentes actions sont aujourd'hui :

- L'enjeu santé : accroître la part de produits frais dans la restauration collective, à La Réunion et en Île-de-France et ainsi améliorer la qualité des repas proposés.
- L'enjeu économique : contribuer au développement et à la structuration des filières de production et ainsi contribuer à l'emploi des Réunionnais dans ce secteur.
- L'enjeu environnemental : réduire les déchets générés par le gaspillage alimentaire.

ZOOM SUR la Restauration scolaire à La Réunion :

La restauration scolaire touche à ce jour plus de 13 000 lycéens à La Réunion et la Région défend et encourage la promotion de repas équilibrés.

Augmenter la part de produits frais et locaux au quotidien dans les assiettes des élèves revêt 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.**

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 CHIFFRES CLÉS

LYCÉES :

- 43 600 élèves
- 13 605 lycéens demi-pensionnaires
- 13 unités de production région : 5 cuisines centrales 8 cuisines autonomes produisant 25 700 repas par jour (4 000 000 repas par an) pour des lycéens et des collégiens
- 22 cafétérias publiques
- **+ 46 % de produits locaux dans la restauration scolaire en 2018**

> Lutter contre le gaspillage alimentaire :

le gaspillage alimentaire atteint le seuil des 30 % dans la majorité des établissements. Réduire drastiquement ce gaspillage pourrait ainsi permettre d'investir davantage dans les produits locaux et de meilleure qualité.

À titre expérimental, la Région Réunion accompagne 8 lycées volontaires pour accueillir 8 jeunes volontaires en service civique (VSC) pendant 9 mois (du 1er septembre 2018 au 31 mai 2019).

Ces «ambassadeurs anti gaspillage » ont pour mission d'effectuer un diagnostic du gaspillage alimentaire au sein du lycée (deux pesées comparatives programmées) et de mettre en place des actions de sensibilisation au travers d'affiches, de questionnaires, d'enquêtes de satisfaction... L'enveloppe allouée à cette opération s'élève à 11 746 euros. C'est la société RD2A qui a été choisie pour former ces ambassadeurs, lauréate de l'appel à projets 2017/2018 du Programme National pour l'alimentation pour son projet d'émergence d'un REGAL à La Réunion.

La liste des lycées volontaires ci-dessous :

- > dans la zone Est : les lycées Jean Perrin à Saint-André et Paul Moreau à Bras-Panon
- > dans la zone Nord-Est : les lycées Bel-Air à Sainte Suzanne et Isnelle Amelin à Sainte-Marie
- > dans la zone Ouest : les lycées Vue Belle à La Saline et de Trois-bassins
- > dans la zone Sud : le lycée Pierre Lagourgue au Tampon et le lycée professionnel agricole de Saint-Joseph.