



Parc national  
de La Réunion

## Partie 1

Éléments de méthodes  
et de pratiques

# Regards sur la mise en œuvre des PAT de La Réunion

## Dispositif Inter PAT

## Partie 2

Stratégie et plans d'actions  
des PAT de La Réunion

## Partie 3

Recueil d'initiatives  
inspirantes

- Précurseur du déploiement des projets alimentaires territoriaux à La Réunion avec le PAT de Mafate dès 2019, le Parc national de La Réunion a aussi animé en collaboration avec le CIRAD, la DAAF et L'ADEME, le dispositif d'appui à l'émergence de PAT et à l'animation inter territorial ou dispositif INTERPAT. Un projet financé par la mesure 13 du Plan de Relance.
- De septembre 2021 à septembre 2024, les services du Parc national de La Réunion étaient donc présents aux côtés des collectivités candidates ou porteuses de PAT pour accompagner leur projet et construire le réseau des PAT de La Réunion.
- Forts de cette expérience nous vous proposons un retour en 3 parties sur le déploiement des PAT à La Réunion:

## REGARDS SUR LA MISE EN ŒUVRE DES PAT À LA RÉUNION

Partie 1 : Éléments de méthodes et de pratiques

Partie 2 : Stratégie et plans d'actions des PAT de La Réunion

Partie 3 : Recueil d'initiatives inspirantes

- En conclusion, le troisième volet de ce recueil met en lumière 10 actions inspirantes portées par les PAT de La Réunion et montre comment ces derniers agissent et explorent les différentes dimensions de l'alimentation sur l'île.

Sur la période de 2021 à 2024, le profil des collectivités engagées a évolué. Remarque au lecteur: la sélection des initiatives inspirantes a été menée en collaboration avec l'ensemble des équipes PAT avec la double ambition d'explorer tous les champs thématiques de l'alimentation et de représenter l'ensemble des PAT du territoire. Pour des raisons techniques ce dernier critère n'a pu être tenu à 100%.

# Sommaire

## JUSTICE SOCIALE ET LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

### Fiche 1

#### PROJET PLACE AU VRAC

Expérimentation et préfiguration de groupements d'achats en communs au sein des quartiers Politique de la Ville pour le PAT de Saint Paul ————— 4

## ÉDUCATION À L'ALIMENTATION DURABLE

### Fiche 2

#### UNE ÉCOLE MUNICIPALE DE CUISINE

Une véritable école de cuisine sur le plateau technique de la restauration scolaire pour le PAT de Bras-Panon ————— 5

## ENVIRONNEMENT ET GESTION DES BIODÉCHETS

### Fiche 3

#### PROJET AGRO PEI 419

#### HAIES AGRICOLES ENDÉMIQUES

Appui à la plantation de haies d'endémiques en lisières et haies agricoles pour le PAT de La Possession ————— 6

## GOVERNANCE, RÉSEAU ET INFORMATION

### Fiche 4

#### LES ASSISES DÉPARTEMENTALES DE L'ALIMENTATION

Une rencontre annuelle des acteurs de l'alimentation réunionnaise pour le PAT du Département — 7

### Fiche 5

#### LE PTCE OSPAAAL - ORGANISATION SOLIDAIRE DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE ET AGRICOLE LOCALE

Un pôle territorial de coopération économique pour mobiliser au de là de son territoire pour le PAT de l'Entre-Deux ————— 8

## RESTAURATION COLLECTIVE ET LOI EGALIM

### Fiche 6

#### UN PLAN MENU PARTICIPATIF

Une démarche participative pour élaborer les menus de la restauration scolaire au sein du PAT de La Possession ————— 9

### Fiche 7

#### APPROVISIONNEMENT LOCAL DE LA RESTAURATION SCOLAIRE EN SITE ISOLÉ

Accompagnement et structuration d'un approvisionnement local des cantines du cirque pour le PAT de Mafate ————— 10

## SANTÉ ET NUTRITION

### Fiche 8

#### PROGRAMME STOP LA SÉDENTARITÉ

Animation d'éducation à l'alimentation et au sport en périscolaire pour le PAT de Saint-Joseph — 11

## ÉCONOMIE ALIMENTAIRE

### Fiche 9

#### LES SERRES ANTI CYCLONIQUES COMMUNALES DE GRAND BRAS PITON

Mise à disposition de serres communales pour l'installation de nouveaux agriculteurs pour le PAT de La Plaine-des-Palmistes ————— 12

### Fiche 10

#### ATELIER CHANTIER D'INSERTION BAIES ROSES

Chantier d'insertion en maraîchage biologique, animation auprès des écoles, vente en circuits courts pour le PAT de Trois-Bassins ————— 13

## Fiche 1 Expérimentation Place au Vrac

Expérimentation et préfiguration de groupements d'achats en communs au sein des quartiers politique de la ville

### Porteur de l'initiative : Le comptoir du Vrac pour la phase de préfiguration

Le Comptoir du Vrac (CDV) est une épicerie collaborative et un tiers-lieux qui œuvre depuis 2017 pour un modèle de consommation responsable à La Réunion. L'association a été mandatée par la commune pour porter cette phase de préfiguration dans le cadre de la Politique de la Ville et du PAT.

Le Réseau VRAC (vers un réseau d'achat en commun) regroupe à l'échelle nationale 20 associations engagées dans une démarche d'achats groupés responsables et justes. Il accompagnera plus particulièrement la structuration du VRAC lors de la seconde phase du projet.

### Contexte et objectifs

La commune de Saint-Paul expérimente la mise en place d'un VRAC au sein de ses quartiers prioritaires politique de la Ville (QPV). Il s'agit d'organiser la vente de produits en vrac, bio, à prix adapté, en pied d'immeubles dans les QPV de la commune ainsi qu'au sein de quelques quartiers des hauts isolés.

Une première phase de préfiguration a eu lieu en 2023, une autre phase s'amorce à partir de septembre

2024 avec l'ambition de structurer des groupements d'achats en commun dans chaque QPV.

À l'image du réseau VRAC national, l'initiative de la commune intègre des actions d'éducation populaire autour de l'alimentation durable.

**L'objectif est d'accompagner et fidéliser 40 familles par QPV (3 concernés par la phase 2)**

### Contacts

Pour le PAT de Saint-Paul : Soraya ISSOP-MAMODE – Pôle Ville Nouvelle et Transition Écologique  
[soraya.issop-mamode@mairie-saintpaul.fr](mailto:soraya.issop-mamode@mairie-saintpaul.fr)

Pour le Comptoir du Vrac : 0262 07 397 - [contact@comptoirduvrac.re](mailto:contact@comptoirduvrac.re)

### Actions et réalisations

#### Première phase d'expérimentation entre juin et décembre 2023

- Marchés en pied d'immeuble dans 6 QPV de la commune – tarification en fonction des revenus +
- Ateliers de fabrication de lessive
- Une forte mobilisation des habitants, plus de 600 familles touchées
- Des premiers enseignements pour la sélection des produits à prioriser
- Des pistes partenariats pour des fruits et légumes frais

**Une volonté de poursuivre la démarche sur 3 QPV en renforçant les ateliers et l'accompagnement à la structuration des groupements d'achats**

### Quelques chiffres

Pour la phase de préfiguration :

- 16 marchés vrac
- 50 ateliers d'éducation populaires
- 120 familles accompagnées
- 3 groupements d'achats structurés

#### Budget

140 000 € (*financements Politique de la Ville, CAF, DEAL, Contrat de ville, bailleurs sociaux*)

### Partenaires

Caisse d'allocations familiales  
 DEAL Réunion  
 Bailleurs sociaux (SIDR, SHLMR, SEDRE)  
 L'association VRAC nationale

### La plus-value du PAT

En phase 2, le PAT élargit l'angle d'accompagnement des familles sur les sujets liés à l'alimentation durable (santé, nutrition, environnement). Il renforce aussi les liens avec les acteurs locaux de la production agricole pour développer des solutions d'approvisionnement en fruits et légumes frais.

## Fiche 2 École Municipale de Cuisine

École de cuisine pour tous sur le plateau technique de la cuisine centrale

### Porteur de l'initiative : Commune de Bras-Panon

La commune de Bras-Panon est engagée de longue date sur les questions agricoles et alimentaires. Dotée d'une cuisine centrale performante associée à un

plateau technique inédit sur l'île, elle met l'éducation à l'alimentation au cœur de son projet alimentaire territorial.

### Contexte et objectifs

Inaugurée en 2017, la cuisine centrale de la commune intègre un plateau technique pédagogique qui accueille un ambitieux programme d'éducation à l'alimentation et à la nutrition à destination des publics scolaires.

Nouveau projet au sein de cet outil, l'école municipale de cuisine inaugurée en 2023 a pour ambition de sensibiliser et de former plus largement à une

alimentation saine et durable à partir de produits issus du patrimoine local réunionnais. Ainsi adultes comme enfants peuvent apprendre la cuisine comme on apprend la musique.

Avec le développement d'ateliers spécifiques aux personnes en situation de précarité, l'école de cuisine intègre aussi une forte dimension sociale à son action.

### Contacts

École de cuisine municipale :

02 62 47 39 75 – [animateur-culinaire@braspanon.re](mailto:animateur-culinaire@braspanon.re)

### Actions et réalisations

Amélioration des équipements du plateau technique (nouveaux outils et ustensiles)

Constitution d'une équipe de prestataires et d'intervenants – des partenariats avec des cuisiniers professionnels de la commune

Une programmation mensuelle

- Adultes: 1 à 2 samedis par mois
- Enfants: 4 mercredis par mois
- CCAS : 1 à 2 ateliers mensuels

Des ateliers lors de la Foire agricole de Bras-Panon

### Quelques chiffres

- 60 ateliers par an tous publics confondus
- 1 animateur dédié et une équipe d'intervenants

#### Budget (hors fonctionnement) :

- 12 000 € (ustensiles et petit matériels) –
- 6 000 € de prestation (hors programme CCAS)

### Partenaires

ARS, CCAS, ADEME, DAAF, Agriculteurs et chefs cuisiniers de la commune, DIET A NOU, Mamilafé, Maison de santé

### La plus-value du PAT

Le PAT a permis d'ouvrir les actions d'éducation alimentaire du plateau technique à un plus large public pour aboutir à une véritable école municipale de cuisine à vocation solidaire. De nouveaux partenariats ont aussi vu le jour via le PAT et les fonds du Plan France Relance ont permis de financer de nouveaux équipements.

## Fiche 3 Projet Agro Péi 419

### Plantation d'espèces endémiques en lisières et haies agricoles

#### Porteur de l'initiative : Commune de La Possession

À travers sa Charte Agricole et son PAT la commune de La Possession soutient le développement d'une agriculture durable sur son territoire. Elle agit auprès des agriculteurs pour accompagner la transition agroécologique de leurs modes de production.

Un de ses axes de travail concerne l'implantation de nouvelles haies d'espèces endémiques dans l'espace agricole communal.

#### Contexte et objectifs

Le projet Agro Péi 419 de la commune vise à développer le linéaire de haies agricoles sur le territoire et ce via l'implantation d'espèces endémiques. Il renforce ainsi les zones de refuge pour la biodiversité et les sources d'auxiliaires de cultures contre les bio agresseurs.

Plus largement le projet participe à la restauration des corridors écologiques de la commune ainsi qu'au maintien des populations d'endémiques.

L'objectif est d'accompagner les agriculteurs en leur fournissant plants, conseil et expertise quant à l'implantation de haies, aux choix des espèces et aux techniques de productions de plants.

En trois ans, le projet Agro Péi 419 ambitionne de distribuer 1 400 plants auprès de 24 agriculteurs possessionnais.

#### Contacts

Aurélié Dijoux - Chargée de mission Agriculture, Alimentation et Développement Rural  
 02 62 22 93 05 - [adjoux@lapossession.re](mailto:adjoux@lapossession.re)

#### Actions et réalisations

- Diagnostic de territoire pour identification zonage et quantification du linéaire
- Sélection de espèces endémiques en fonction du milieu et de leurs usages
- Sensibilisation rôle de la haie et pratiques agroécologiques
- Production et distribution des plants
- Conseil implantation des haies et multiplication des espèces endémiques

#### Quelques chiffres

- 1 palette végétale de 14 espèces proposées aux agriculteurs partenaires
- 400 plants distribués auprès de 8 agriculteurs en 2023 – action en cours en 2024
- Un groupe 4 agriculteurs engagés plus en amont vers des pratiques agroécologiques

**Budget :**  
 15 000 euros pour 3 ans (production et distribution de plants)

#### Partenaires

Une action entièrement menée par les services de la collectivité, notamment par les équipes en charge du PAT et le chargé de mission Biodiversité.

#### La plus-value du PAT

De la transversalité et de la collaboration dans les actions:

- Les plants sont produits par la pépinière communale qui bénéficie de compost élaboré à partir des déchets de la restauration scolaire, une boucle bouclée via le PAT.
- Un partenariat engagé avec la FDGDON en continuité de l'action pour accompagner un groupe d'agriculteurs à réduire leurs usages de produits phytosanitaires

## Fiche 4 Les Assises Départementales de l'alimentation

### Une rencontre annuelle des acteurs de l'alimentation

#### Porteur de l'initiative : Département de La Réunion

Fort d'un panel de compétences en lien avec les enjeux de transition et de justice alimentaire, le Département porte depuis 2023, un projet alimentaire pour le territoire de La Réunion avec l'ambition de fédérer et proposer un cadre de coopération aux PAT communaux ainsi qu'à l'ensemble des acteurs engagés

en faveur de la souveraineté alimentaire.

Dans ce cadre et parallèle de ses autres actions, le PAT départemental propose un rendez vous annuel des acteurs de l'alimentation: les Assises départementales de l'alimentation

#### Contexte et objectifs

Les Assises départementales de l'alimentation ont pour objectif de fédérer et animer un réseau partenarial entre les acteurs des PAT, de créer une dynamique collective et d'échanger sur les initiatives issues du territoire.

Ces Assises sont aussi un espace de discussion pour travailler à la cohérence entre les actions des différents

PAT et plus largement entre les différents acteurs de l'alimentation et de l'aide alimentaire du territoire.

Cet événement annuel pourra aussi concourir à une mutualisation de moyens, à la mise en réseau et permettra de renforcer les liens avec le réseau France PAT et les autres PAT hors Réunion.

#### Contacts

Murielle Chane - Responsable de la Cellule Projets des Filières Agricoles (CPFA)  
Service de Développement et de Diversification Agricole (SDDA) De la Direction Agriculture et Eau (DAE)  
02 62 59 77 87 – [murielle.chane@cg974.fr](mailto:murielle.chane@cg974.fr)

#### Actions et réalisations

- Constitution d'un COFIL dédié à l'organisation
- Mobilisation des PAT de La Réunion
- Organisation des premières Assises Départementales de La Réunion le 7 juin 2024
- Restitution sous forme artistique et via un compte-rendu envoyé à tous les participants

#### Quelques chiffres

- 3 tables rondes thématiques
- 13 intervenants
- 124 participants
- Budget : 16 000 €

#### Partenaires

Les services internes du Département, l'État, la Région, les autres collectivités territoriales et notamment celles ayant un PAT et/ou une Charte agricole, l'Inter-PAT, l'Association des Maires, des associations d'aide alimentaire (BAM, Croix Rouge), des associations de consommateurs, l'ARS, Promotion Santé, l'IREN, l'Observatoire de l'Alimentation, l'ADEME, les Chambres Consulaires (Chambre d'Agriculture, Chambre de Commerce et d'Industrie, Chambre des Métiers et de l'Artisanat), les Interprofessions agricoles, la FRCA, les coopératives agricoles, les producteurs, les transformateurs, les distributeurs...

#### La plus-value du PAT

Sur une thématique aussi transversale que l'alimentation, le PAT permet de mobiliser largement et de regrouper des acteurs de différents secteurs peu habitués à se rencontrer.

Cette action du PAT permet, à partir des échanges et partages d'idées, de faire émerger des pistes d'actions intéressantes et des solutions pour une alimentation plus durable et accessible à tous.

## Fiche 5 PTCE OSPAAL

### Organisation Solidaire de la Production Agricole Alimentaire Locale

#### Porteur de l'initiative : Commune de L'Entre-Deux

La commune de L'Entre-Deux porte une réflexion forte sur la souveraineté alimentaire et l'agriculture durable. Au cœur de la dynamique, le Pôle Territorial de Coopération Economique OSPAAL pour

Organisation Solidaire de la Production Agricole et Alimentaire Locale reconnu en 2023 par le ministère de l'Économie.

#### Contexte et objectifs

Le PTCE OSPAAL anime le volet opérationnel des projets de développement de la commune: le PAT Not Mangé Not Santé et le programme de développement agricole Not Ter, Not Agrikulture. Il vise à promouvoir un modèle agricole local, respectueux de l'environnement, source d'emplois, d'insertion et de justice sociale. La démarche portée par le PTCE poursuit 3 objectifs stratégiques :

- 1 Renforcer la souveraineté alimentaire de l'île face aux risques de pénurie qui se font sentir,
- 2 Favoriser une alimentation saine et locale, à un

prix acceptable et stable pour les producteurs comme pour les consommateurs,

- 3 Générer des emplois et des revenus localement à partir de l'agriculture durable

Il s'appuie pour cela sur 2 outils principaux :

- La SCIC OSPAAL pour consolider et structurer la production locale
- Le groupement de commande CODACOMR pour sécuriser l'approvisionnement et faciliter l'accès des petits producteurs aux marchés publics

#### Contacts

Reine Claire GALMAR - Cellule transition écologique – Direction Innovation Territoriale  
[transition.ecologique@entredeux.re](mailto:transition.ecologique@entredeux.re)

#### Actions et réalisations

##### Création et structuration de la SCIC OSPAAL

- Mobilisation des acteurs et constitution des 3 collèges
- Validation des statuts et création de la SCIC – Immatriculation en cours
- Premières actions opérationnelles en 2024 : boutique de producteurs

##### CODACOMR

- Lancement du groupement 2025 –
- Expérimentation Marché Pilote en préfiguration

#### Quelques chiffres

##### SCIC OSPAAL

- 4 institutions membres du collège public
- 25 agriculteurs au collège salariés et exploitants
- 6 membres au collège associatif, entreprise et citoyen

**Budget :** 100 000 € hors cotisations

##### CODACOMR

- 12 communes partenaires pour la phase expérimentale

#### Partenaires

État, Région, Département, CASUD, Crédit Agricole, Cilaos, Entre-deux, La Possession, La-Plaine-Des-Palmistes, Les Avirons, Petite Île, Sainte-Rose, Saint-Joseph, Saint-Paul, Saint-Philippe, Tampon, Trois-Bassins, Chambre d'Agriculture, CCAS, associations diverses

#### La plus-value du PAT

L'équipe projet PAT accompagne la structuration du PTCE et de ses outils, elle garantit aussi le lien avec les différentes parties prenantes du territoire.

## Fiche 6 Un plan menu participatif

### Une démarche participative pour élaborer les menus de la restauration scolaire

#### Porteur de l'initiative : commune de La Possession – service restauration scolaire

La commune de La Possession, au travers de son service restauration scolaire, gère annuellement la production et la distribution de plus de 600 000 repas pour un peu plus de 4 000 rationnaires.

La commune est fortement engagée sur les enjeux nutritionnels et alimentaires, le service restauration porte plusieurs projets dans le cadre du PAT commu-

nal: concours de cuisine; valorisation des repas non distribués, crèches 100% bio...

Parmi ces projets, un travail de sensibilisation et d'accompagnement au changement de pratiques alimentaires est mené lors de l'élaboration des plans de menu de la restauration scolaire

#### Contexte et objectifs

Les recommandations nutritionnelles comme les enjeux de la restauration scolaire ont beaucoup évolué ces dernières années. Ces changements, comme l'introduction du menu végétarien, ne sont pas toujours compris et acceptés par les parents d'élèves.

Confrontée à cette situation, la commune propose d'in-

tégrer les élèves et leurs parents au processus d'élaboration des menus avec pour objectif de sensibiliser et convaincre autour des enjeux de la restauration scolaire : amélioration de la qualité des repas proposés, équilibres nutritionnels, diversification des sources de protéines...

#### Contacts

Aurélije Dijoux - Chargée de mission Agriculture, Alimentation et Développement Rural  
02 62 22 93 05 - [adjoux@lapossession.re](mailto:adjoux@lapossession.re)

#### Actions et réalisations

Suivi de la qualité des repas : vote des élèves; retours des équipes

##### Ateliers participatifs Plan de Menu :

- Élaboration de plan de menu de 3 semaines avec les parents d'élèves sur 4 ateliers par secteur géographique de la commune
- Appui nutritionniste et mallette pédagogique dédiée
- Intégration des proposition récurrentes au plan de menu communal

**Un plan de menu validé en commission élaboré de manière collective à partir:**

- Des propositions issues des ateliers avec les parents
- Des retours des équipes et des élèves
- Les recettes gagnantes du concours de cuisine municipal sont aussi intégrées au menu de la restauration scolaire

#### Quelques chiffres

- 16 ateliers Menu
- 90% des propositions intégrées au plan de menu

#### Partenaires

Services de la commune, association de parents d'élèves, association DIET A NOU

#### La plus-value du PAT

De manière générale pour les actions de la restauration scolaire, le PAT renforce le lien au territoire et à ses acteurs dans les domaines de l'agriculture et de la solidarité. Pour cette action en particulier, outre un soutien en ingénierie, l'équipe en charge du PAT créé des passerelles avec d'autres actions de promotion du patrimoine local comme le concours culinaire Kalou D'or.

## Fiche 7 Approvisionnement local de la restauration scolaire en site isolé - Accompagnement et structuration d'un approvisionnement local des cantines du cirque

### Porteur de l'initiative : Parc national de La Réunion

Le Parc national de La Réunion s'est inscrit dès 2019 dans une démarche de PAT sur le territoire de Mafate avec pour ambition d'accompagner une dynamique permettant à l'agriculture et l'alimentation locales de devenir des leviers forts pour le développement du cirque, mais également des vecteurs de sensibilisation

des habitants et des visiteurs aux enjeux de durabilité des systèmes alimentaires. Parmi ses missions principales celle de favoriser l'approvisionnement local de la restauration scolaire dans ce territoire enclavé a constitué un défi majeur pour le projet.

### Contexte et objectifs

À l'image des gîtes, l'approvisionnement des écoles en denrées alimentaires repose essentiellement sur l'hélicoptère ce qui constitue un frein majeur au maintien d'une agriculture dans le cirque. Une agriculture pourtant au centre des enjeux de gestion durable des ressources et d'aménagement de l'espace dans le cirque.

Pour y remédier, un des axes de travail du PAT consiste

à renforcer l'approvisionnement local des écoles du cirque avec pour objectif de structurer un réseau de producteurs afin d'assurer à minima un repas hebdomadaire par école issu de la production locale. Pour cela le PAT de Mafate agit à la fois au niveau de la structuration de l'approvisionnement local et au niveau des équipes de la restauration scolaire.

### Contacts

**Arthur HERBRETEAU** – Chargé de mission Agro Environnement au Parc national de La Réunion  
[arthur.herbretreau@reunion-parcnational.fr](mailto:arthur.herbretreau@reunion-parcnational.fr)

**Pour le PAT de Saint-Paul :** Soraya ISSOP-MAMODE- Pôle Ville Nouvelle et Transition Écologique  
[soraya.issop-mamode@mairie-saintpaul.fr](mailto:soraya.issop-mamode@mairie-saintpaul.fr)

**Pour le PAT de La Possession :** Aurélie Dijoux  
Chargée de mission Agriculture, Alimentation et Développement Rural - [adijoux@lapossession.re](mailto:adijoux@lapossession.re)

### Quelques chiffres

- 5 producteurs conventionnés
- 8 écoles concernées
- Un approvisionnement régulier pour les écoles côté Possession / Un budget spécifique alloué côté Saint Paul
- 8 ateliers réalisés pour 11 agents formés

### Partenaires

Communes de La Possession et de Saint Paul, le Rectorat, corps enseignant et équipes des cantines de Mafate, association LAPOSA

### Actions et réalisations

#### Axe Approvisionnement – Organisation des circuits courts

- Diagnostic : identification des producteurs, des calendriers et potentiel de production
- Analyse des besoins et rencontres des partenaires : organisation de visites et d'échanges entre agriculteurs et représentants des communes et de l'éducation nationale
- Contractualisation commune – producteur pour la fourniture de produits agricoles dans les écoles

#### Axe renforcement de compétences des équipes des cantines

- Des ateliers pour accompagner et former les personnels de la restauration scolaire: équilibre nutritionnel, traitement des produits bruts, conseil aménagement et organisation de la cuisine
- Un appui à la création de recette et à l'élaboration de menu intégrant les produits locaux

### La plus-value du PAT

Le PAT a rendu possible le financement de l'animation territoriale indispensable à la mise en œuvre d'une telle démarche. Il permet d'inscrire cette mission dans un plan d'action plus large et notamment de faire du lien avec la relocalisation de l'approvisionnement des gîtes.

## Fiche 8 Programme Stop la Sédentarité

### Animation d'éducation à l'alimentation et au sport en périscolaire

#### Porteur de l'initiative : Office municipal des Sports

L'office municipal des sports (OMS) de la commune coordonne les actions et manifestations de promotion du sport sur le territoire. Labellisé Maison Sport Santé en 2020, l'OMS développe un certains nombres d'actions concourant à prévenir les risques liés à la sédentarité et à lutter contre les pathologies chroniques comme le diabète et l'obésité.

La Maison Sport Santé s'inscrit dans les actions du Contrat Local de Santé et du Contrat de ville et porte 3 projets spécifiques au quartier politique de la ville (QPV): sport sur ordonnance, sport au féminin et stop à la sédentarité

#### Contexte et objectifs

Initié fin 2022, le programme Stop la Sédentarité a pour objectif d'améliorer le capital santé des jeunes par la pratique d'activités physiques et l'adoption de pratiques alimentaires plus saines.

Le programme cible les élèves volontaires des quartiers politique de la ville dans le cadre des temps d'ac-

cueil périscolaire et rejoint les objectifs du Projet Educatif de Territoire (PEDT) de la commune.

Il consiste à sensibiliser les élèves au travers de deux parcours consécutifs, l'un autour de la pratique d'une activité physique, l'autre autour de l'alimentation et de la nutrition.

#### Contacts

Office municipal des Sport de Saint-Joseph  
02 62 56 15 08 - [oms.stj@wanadoo.fr](mailto:oms.stj@wanadoo.fr)

#### Actions et réalisations

- Constitution d'une équipe projet pluridisciplinaire
- Sensibilisation et sélection des élèves volontaires par école
- Création et réalisation du cycle de sensibilisation et d'animation :
  - Diagnostic des connaissances et de pratiques sportives et alimentaires
  - Parcours de 8 ateliers en pause méridienne par période scolaire, 4 dédiés à l'activité physique, 4 à l'alimentation et à la nutrition
  - Des journées Sport Santé Nutrition en clôture de programme

#### Quelques chiffres

- 70 élèves touchés en 2022-2023; 150 en 2023-2024

#### Budget

15 000 € en 2022-2023; 20 000 € en 2023-2024 –  
Financement Politique de la ville, CLS, et Région

#### Partenaires

ARS, DRAJES, CPTS Grand Sud, la Ville, le CCAS, les établissements de santé, les associations et structures privés sportives du secteur, les professionnels de santé (URPS Kiné, Médecin, Podologue..) association de professionnels (psychomotricien, ergothérapeute, enseignant en APA).

#### La plus-value du PAT

Le PAT pour cette action renforce le volet alimentation locale et patrimoniale des ateliers nutrition en favorisant l'intervention des acteurs du monde agricole.

## Fiche 9 Les serres anticycloniques communales de Grand Bras Piton

Mise à disposition de serres communales pour l'installation de nouveaux agriculteurs

### Porteur de l'initiative :

Une initiative portée par la commune de La Plaine-des-Palmistes dans le cadre de son PAT et en lien avec les préconisations de sa charte de développement agricole.

L'action s'insère dans un programme plus large de dynamisation et de sécurisation de la production agricole palmyplaineoise, en particulier les productions maraichères et fruitières.

### Contexte et objectifs

Le projet des serres de Piton Cabris vise à favoriser le développement de systèmes de production maraichère sur la commune orientée aujourd'hui majoritairement vers l'élevage et la production fruitière. L'idée est de lever les freins à l'installation en facilitant l'accès aux facteurs et moyens de production tout en sécurisant

la production face aux événements météorologiques majeurs.

Avec ce projet, la commune souhaite accueillir 6 nouveaux maraichers à l'horizon 2025 sur un parcellaire aménagé, désenclavé et équipé de serres anticycloniques de 1000 m<sup>2</sup> et d'un local technique attenant.

### Contacts

Louis Eddie RICHARD – Chef de projet alimentaire  
Service Développement Territorial – Direction Urbanisme et Grands Projets  
06 92 59 31 68 - [eddie.richard@plaine-des-palmistes.fr](mailto:eddie.richard@plaine-des-palmistes.fr)

### Actions et réalisations

- 8 agriculteurs ou porteurs de projet de la commune sélectionnés via un AMI: des profils expérimentés (aidant familial en installation, des agriculteurs en diversification) et des jeunes en installation.
- Premières installations et signature des contrats (bail à ferme de 9 ans reconductible) en octobre 2024
- Mise en place d'un plan de formation des agriculteurs sélectionnés

### Quelques chiffres

- 18 ha de foncier agricole communal aménagé
- 8 parcelles dont 6 équipées de serres anticycloniques de 1000 m<sup>2</sup>
- 2 millions d'euros de financements (50% issus du Pacte de Solidarité Territoriale)

### Partenaires

Département de La Réunion  
Chambre d'Agriculture

### La plus-value du PAT

Le PAT permet d'intégrer ce projet et ses agriculteurs aux dynamiques de développement territorial, notamment au niveau des besoins en approvisionnement de la restauration scolaire et du futur Pôle de Transformation et Conservation de la commune.

## Fiche 10 Atelier Chantier d'Insertion BAIES ROSES

### Porteur de l'initiative : Office municipal des Sports

Le Pied à l'Etrier est une association d'insertion par l'agriculture biologique qui emploie des personnes éloignées de l'emploi ayant des projets en lien avec l'agriculture biologique. Par ses actions d'insertion et de promotion de l'agroécologie, l'association œuvre pour une redonner sa place à l'agriculture paysanne des Hauts.

L'association est présente sur les communes de Saint Leu où elle porte 2 ateliers chantier d'insertion (ACI) Mise en Selle et Jardin Lo Ker et plus récemment sur Trois-Bassins avec l'ACI Baies Roses.

### Contexte et objectifs

Dans le cadre du PAT de la commune, l'association Le Pied à l'Etrier porte depuis octobre 2022 un atelier chantier d'insertion en maraîchage biologique chemin Bois de Nèfles à Trois-Bassins.

Le premier objectif à travers ACI est d'accompagner le retour à l'emploi d'un public qui en est éloigné. Cet accompagnement se fait par le biais de la création, la mise en culture et la gestion d'une micro ferme en maraîchage biologique. Les salariés de l'ACI sont

formés aux pratiques biologiques et agroécologiques ainsi qu'à la commercialisation en circuit court (paniers, marchés, vente à la ferme). L'ACI a également une activité de sensibilisation à l'agroécologie auprès de différents publics qui permet de développer des compétences d'accueil et d'animation.

Par son action l'ACI participe à la promotion d'un modèle agriculture paysanne locale et en circuit court.

### Contacts

Arlette BLOCH

02 62 45 43 92 - [secretariat|pae974@gmail.com](mailto:secretariat|pae974@gmail.com) ou [secretariat@lepiedaletrier.re](mailto:secretariat@lepiedaletrier.re)

### Actions et réalisations

**Création de la micro-ferme** : défrichage, aménagement et mise en culture d'une ancienne friche  
Constitution de l'équipe encadrante  
1<sup>ière</sup> cohorte de salariés en insertion

**Jardin médiathèque** : création et animation d'un jardin potager à la médiathèque communale

**Rallyes de la ferme** : visite animation auprès de jeunes publics

### Quelques chiffres

- 16 salariés accompagnés
- Équipe : 1 encadrant technique appuyée par une conseillère en insertion et un animateur partagés.

#### Budget

350 000 euros annuels (DEETS, Région, Département, LEADER, PAT, autofinancement)

### Partenaires

DEETS, Région, Département, TCO, Commune de Trois-Bassins, Réseau COCAGNE, France ACTIVE, Pole Emploi, FDGDON, ARMEFLHOR, agriculteurs et entrepreneurs du territoire

### La plus-value du PAT

Le PAT est l'origine de l'implantation de l'ACI Baies Roses, il apporte le soutien de tout un réseau pour le développement des activités d'animation et offre de nouvelles opportunités de commercialisation via les marchés de producteurs qu'il anime. Le PAT permet un lien plus facile avec les acteurs de la solidarité comme le CCAS.





## Conclusion

Depuis leurs débuts en 2019, les PAT réunionnais n'ont cessé d'agir, chacun à leur niveau, en faveur de la transition alimentaire. Leurs actions prennent différentes formes et explorent de nombreuses facettes de la question alimentaire.

Les actions présentées ici participent toutes à des stratégies alimentaires plus larges pilotées par les PAT. Leur impact et leur contribution à la transition sont donc à considérer à l'échelle de ces démarches territoriales.

Enfin ce document ne reflète évidemment que partiellement l'étendue des actions des PAT qui devraient encore se renforcer avec la structuration progressive des projets et leur passage au stade de PAT de niveau 2.