



# CONFERENCE DE CONSENSUS SUR LE DIABETE A LA REUNION ET A MAYOTTE



*Soyons plus fort que le diabète !*

## FICHE ACTION

### *Agir sur l'offre alimentaire*

<b>Nom l'opérateur</b>	Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
<b>ORIGINES DE L'ACTION</b>	L'obésité et le diabète sont un enjeu de santé publique à La Réunion. L'alimentation, au même titre que le manque d'activité physique ou le stress, contribue à leur progression. Les conditions économiques et sociales y participent également.
<b>LES OBJECTIFS</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Améliorer la qualité de l'offre alimentaire</li> <li>2. Valoriser le patrimoine alimentaire et culinaire local</li> <li>3. Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité</li> </ol>
<b>LA MISE EN OEUVRE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réduction des teneurs en sucres des produits locaux</li> <li>- Promotion des pratiques agricoles économes en produits phytosanitaires</li> <li>- Éducation alimentaire dans les classes</li> <li>- Consommation de fruits et légumes frais, locaux et de saison</li> <li>- Étude des comportements alimentaires</li> <li>- Lutte contre le gaspillage alimentaire</li> <li>- Distribution de fruits dans les établissements scolaires</li> <li>- Amélioration de la qualité nutritionnelle des repas en restauration scolaire</li> </ul>
<b>RESULTATS QUANTITATIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation annuelle d'enseignants aux « Classes du goût » (éveil sensoriel)</li> <li>- Distribution de fruits (+ de 80 000 élèves inscrits « un fruit pour la récré »)</li> <li>- Formation annuelle des personnels de la restauration scolaire (« Plaisir à la cantine »)</li> </ul>
<b>RESULTATS QUALITATIFS</b>	Effet levier des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sur les différentes problématiques (qualité des produits, éducation alimentaire, ...)
<b>LES POINTS FORTS</b>	Mobilisation de l'ensemble des acteurs
<b>LES POINTS FAIBLES</b>	Contraintes logistiques (planification, saisonnalité, points de livraison)
<b>LES PISTES D'AMELIORATION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Boite à outils des acheteurs publics de restauration collective pour favoriser l'approvisionnement local et de qualité</li> <li>- Meilleure information du consommateur avec l'étiquetage nutritionnel et la possibilité d'une présentation complémentaire au moyen de graphiques ou de symboles</li> </ul>