

LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DE SAINT-PAUL

SYNTHÈSE



À PROPOS

La commune de Saint-Paul a missionné l'association Let's Food pour réaliser un diagnostic partagé de son système alimentaire, afin de mieux comprendre les enjeux prioritaires du territoire et d'identifier les leviers d'action pour la suite de son Projet Alimentaire Territorial. Cette démarche s'inscrit dans la continuité et complémentarité de la Charte de développement agricole communale adoptée en 2022 et du PAT « Vers une alimentation saine, durable et accessible à tous ! », reconnu de niveau 1 en 2023. Elle doit permettre à la commune de consolider sa stratégie alimentaire, en intégrant les enjeux de justice sociale, de santé, d'agriculture locale, de restauration collective, de gestion des biodéchets et de gouvernance.

Cette étude éclaire ainsi la commune sur :

- le fonctionnement et les fragilités du système alimentaire saint-paulois ;
- les actions déjà engagées par la commune, ses partenaires et les acteurs du territoire ;
- les leviers à mobiliser pour construire une stratégie alimentaire partagée et préparer la montée vers une labellisation PAT de niveau 2.

SOMMAIRE

À PROPOS

ÉDITO

MÉTHODOLOGIE ET CONTEXTE

1_ SÉCURITÉ ALIMENTAIRE & NUTRITIONNELLE

2_ DURABILITÉ SOCIO-ÉCONOMIQUE

3_ DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

4_ GOUVERNANCE ALIMENTAIRE

LA SUITE

1
2
3

4
6
8
10
12



SAINT-PAUL, GRENIER DE LA RÉUNION : NOURRIR AUJOURD'HUI POUR PRÉPARER DEMAIN

Saint-Paul est une terre nourricière, profondément ancrée dans l'histoire agricole de La Réunion. Depuis des générations, des femmes et des hommes cultivent, élèvent, plantent, récoltent et contribuent à nourrir ce territoire.

Cette identité agricole demeure pleinement vivante. Elle se lit dans nos paysages, dans nos savoir-faire et dans le lien profond que les Saint-Pauloises et les Saint-Paulois entretiennent avec la terre, du littoral jusqu'à Mafate.

Car derrière la question alimentaire se jouent des enjeux essentiels : la santé de notre population, la préservation de l'environnement, le dynamisme de l'économie réunionnaise et la capacité collective à répondre aux crises de demain.



Des premières cultures qui ont marqué l'histoire de l'île aux plantations de canne à sucre, des systèmes d'écopastoralisme de la savane aux productions maraîchères des mi-pentes, jusqu'à l'élevage dans les hauts, notre patrimoine agricole constitue une richesse précieuse qu'il appartient de préserver et de transmettre.

Une responsabilité d'autant plus importante que Saint-Paul reste l'un des principaux territoires agricoles de La Réunion. Notre commune, rurale et urbaine, plus de deux fois et demie plus grande que Paris, s'étend sur plus de 24 000 hectares, dont 3 609 ha qui sont cultivés.

Plus de 600 exploitations font battre son cœur agricole. Mais être une terre nourricière nous oblige à protéger nos terres agricoles face à la pression foncière. À accompagner nos agriculteurs dans les transitions nécessaires. À préparer dès maintenant l'agriculture de demain.

C'est le sens de la démarche engagée grâce au Projet Alimentaire Territorial (PAT). Un PAT qui puise ses racines dans la première charte de développement agricole, véritable socle de notre ambition alimentaire.

La Fête de l'Agri-Kultur dans les hauts, à La Saline, démontre que l'agriculture n'est pas seulement une activité économique. C'est aussi une source de fierté collective, un vecteur de transmission et un levier de développement pour le territoire.

Ce Diagnostic Alimentaire Territorial marque une étape essentielle. Ce n'est pas un simple état des lieux. Cet outil sur lequel nous bâtissons notre future politique agricole et alimentaire met en lumière les défis actuels : renforcer la transition agroécologique, développer les circuits courts, soutenir les filières locales, préserver les ressources naturelles et la biodiversité.

Dans un contexte d'inégalités sociales croissantes, où les problématiques de santé publique liées à l'alimentation progressent, ce projet répond à une urgence sociale et sanitaire. Pour lutter contre le surpoids, la précarité alimentaire et ainsi garantir aux familles les plus fragiles un accès à une alimentation saine, équilibrée et de qualité. Bien manger ne doit jamais être un privilège.

Avec ce projet, Saint-Paul réaffirme son rôle de facilitateur, de fédérateur et d'acteur du développement local. Un cap fixé pour faire de la Ville un territoire plus résilient, capable de renforcer sa sécurité alimentaire, de valoriser ses productions locales et de rapprocher producteurs et consommateurs. Je remercie l'ensemble des partenaires, agriculteurs, associations, institutions, techniciens et acteurs qui ont contribué à l'élaboration de ce diagnostic. Ce travail ouvre désormais une nouvelle étape.

Nourrir un territoire, ce n'est pas seulement produire. C'est transmettre, protéger et préparer l'avenir. Et à Saint-Paul, cet avenir se cultive dès aujourd'hui, à travers nos exploitations, nos quartiers, nos marmay et dans chaque assiette. À La Rényon, é à Sin-Pol, la ville i koze kréol, nou la bezwin la tèt pou planté é pou manzé !

Le Maire de Saint-Paul
Emmanuel SÉRAPHIN

MÉTHODOLOGIE

L'association Let's Food a développé une méthodologie complète pour analyser la durabilité d'un système alimentaire territorial.

Celle-ci s'intéresse aux différents maillons de la chaîne alimentaire, de la production à la gestion des déchets, en passant par la transformation, la distribution, la consommation et la restauration collective.

Elle analyse également les dispositifs de gouvernance, essentiels à la mise en œuvre d'un PAT partagé et opérationnel.

Le diagnostic de Saint-Paul s'appuie sur quatre axes d'analyse :

- Sécurité alimentaire et nutritionnelle ;
- Durabilité socio-économique ;
- Durabilité environnementale ;
- Gouvernance alimentaire.

Afin de mener à bien cette étude, plusieurs outils ont été mobilisés : Analyse des travaux existants, recherches bibliographiques complémentaires, 23 entretiens avec les acteurs du territoire, ateliers participatifs, ainsi que des temps de validation en COTECH et COPIL.

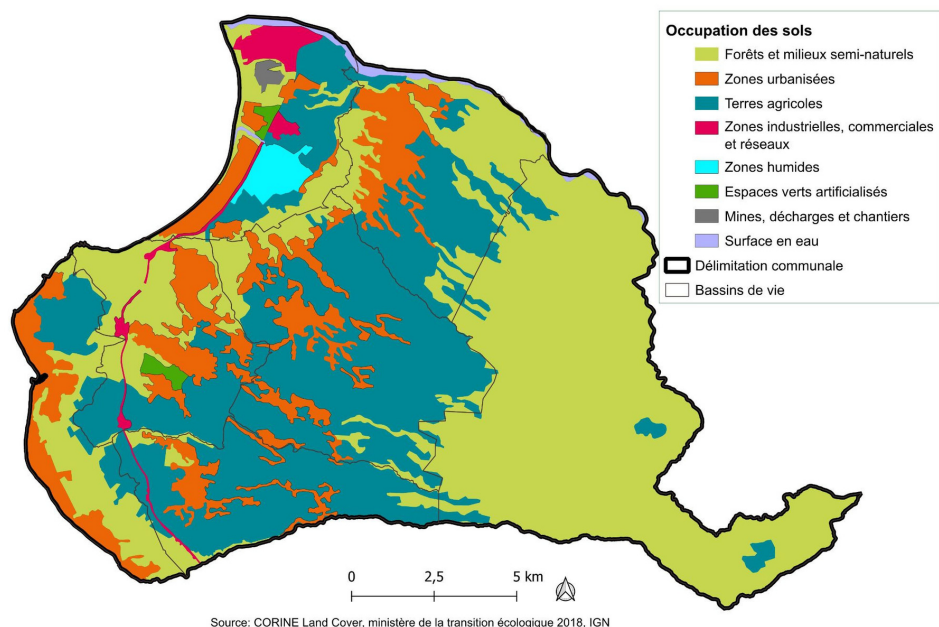
CONTEXTE TERRITORIAL

- **Population:** 106 220 habitants en 2022 répartis sur 7 bassins de vie. Deuxième commune la plus peuplée de la Réunion ;
- **Niveau de vie:** 30 % de la population sous le seuil de pauvreté, 25% de la population est au chômage ;
- **Moteurs économiques :** Pôle économique majeur de l'ouest (services, commerce, emploi public)
- **Ressources naturelles:**
Une commune à la fois littorale, rurale et montagnarde avec des conditions d'accès et de mobilité très contrastées, qui demande des réponses adaptées

Plusieurs espaces naturels remarquables: Réserve naturelle nationale de l'Étang de Saint-Paul, Réserve naturelle nationale marine de la Réunion, Parc national de la Réunion.

- **Paysage agricole:** 626 exploitations agricoles avec une majorité de canne à sucre, mais aussi de l'arboriculture, du maraîchage, de la production d'œufs et de l'élevage.

Figure 3 - Occupation des sols sur la commune de Saint-Paul
(Source : CORINE Land Cover, ministère de la transition écologique 2018, IGN)





AXE 1_ SÉCURITÉ ALIMENTAIRE & NUTRITIONNELLE



Le système alimentaire de Saint-Paul permet-il l'accès à une nourriture suffisante et nutritive pour toutes et tous?

ENJEU N°1 - Les inégalités territoriales et la vie chère limitent l'accès aux aliments sains, surtout dans les Hauts, Mafate et les QPV.

- **Des fragilités économiques limitent l'accès à une alimentation saine et de qualité, notamment dans les QPV:**

- 30 % de la population de Saint-Paul vit sous le seuil de pauvreté et le taux de chômage atteint 25 %.
- 11 quartiers prioritaires de la politique de la ville regroupent 15 % de la population.

- **La vie chère pèse sur les choix alimentaires:**

- À La Réunion, les produits alimentaires sont en moyenne 37 % plus chers qu'en France hexagonale.
- Le prix constitue le premier critère de choix alimentaire pour 79 % des Réunionnais, souvent au détriment de la qualité nutritionnelle.

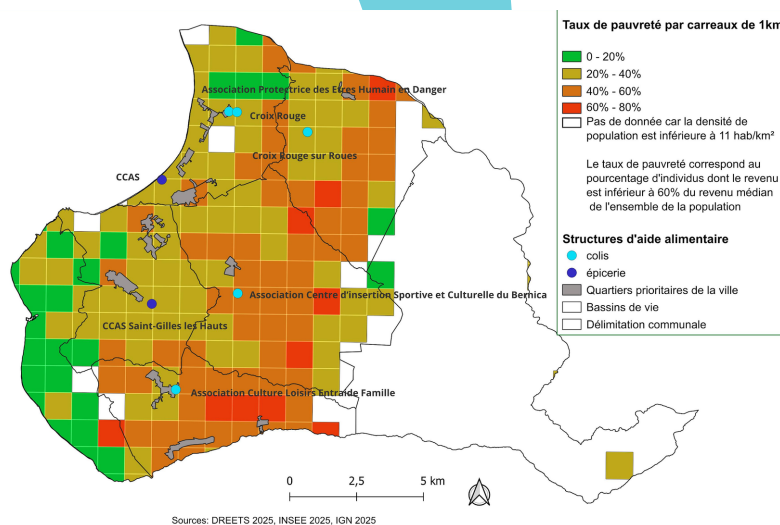
- **L'offre alimentaire reste inégalement répartie et principalement en grande distribution:**

- Saint-Paul compte 25 grandes et moyennes surfaces principalement concentrées dans les zones littorales et urbanisées.

- **Mafate cumule isolement et surcoûts:**

- Les prix dans les boutiques et snacks peuvent atteindre +60 % par rapport aux Bas selon les produits.
- 91% des marchandises, dont 40 % de produits alimentaires et boissons, sont approvisionnées en hélicoptère.

Figure 2 - Taux de pauvreté, quartiers prioritaires de la Ville et structures d'aide alimentaire sur la Commune de Saint-Paul (DREETS, 2025 ; INSEE, 2025 ; IGN, 2025)



INITIATIVES LOCALES

Face à la précarité, à la vie chère et aux inégalités d'accès, Saint-Paul soutient les **marchés forains**, les **jardins partagés** et l'**autoproduction alimentaire**.

Des initiatives associatives complètent ces réponses, notamment **VRAC Saint-Paul** – Achats groupés solidaires – dans les QPV

ALLER PLUS LOIN

Densifier l'offre alimentaire saine dans certains quartiers via le soutien aux marchés, épiceries itinérantes, groupements d'achats et jardins partagés.

ENJEU N°2 - L'environnement alimentaire favorise les produits transformés et fragilise les repères nutritionnels.

- **Recul du régime créole traditionnel au profit d'aliments ultra-transformés, de boissons sucrées et de la restauration rapide:**
 - 73% des Réunionnais privilégient des produits rapides à préparer.
 - 20% des jeunes de 18- à 30 ans consomment des produits sucrés quotidiennement.
- **Repères nutritionnels diffusés mais difficilement appliqués:**
 - Les pouvoirs publics mènent de nombreuses actions, comme la Fraich'Attitude.
 - Mais seuls 21% des Réunionnais consomment au moins 5 fruits et légumes par jour.

ENJEU N°3 - La dépendance aux importations impose de renforcer l'autonomie locale sans nier le rôle de sécurisation des flux extérieurs.

- **La surface agricole ne suffit pas à couvrir les besoins:**
 - Saint-Paul compte 3 609 ha de SAU, soit 15 % du territoire et 340 m²/habitant contre près de 4 300 m²/habitant en métropole.
- **La canne occupe encore une place dominante:**
 - Elle couvre 1 250 ha, contre 104 ha de maraîchage et 446 ha de cultures fruitières.
- **Les importations restent centrales pour les produits transformés:**
 - La production locale couvre 77 % du frais, mais seulement 53 % du marché alimentaire global ; le riz est presque entièrement importé.
- **Les flux extérieurs sécurisent l'approvisionnement en cas de crise:**
 - Après les cyclones Belal et Garance, les prix ont augmenté de +16,7 % puis de +23,4 %.



INITIATIVES LOCALES

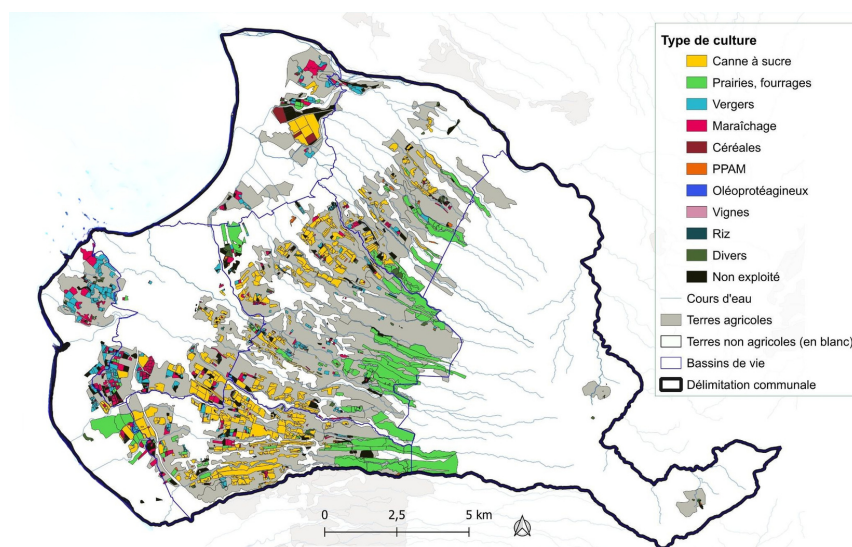
Face à l'essor d'une offre alimentaire dégradée et des problèmes de santé associés, Saint-Paul agit via le **Contrat Local de Santé** et la **régulation de l'implantation de nouveaux fast-foods**. Le projet d'**ÉcoCité** avec sa composante d'agriculture urbaine et la formation des snacks aux abords des collèges et lycées, par la **Chambre des Métiers** contribuent à proposer des offres plus saines.



ALLER PLUS LOIN

Faciliter les choix sains via des ateliers cuisine, la valorisation du "vrai" régime créole et la poursuite de l'encadrement des fast-foods.

Figure 3 - Répartition de l'assolement agricole à Saint-Paul (IGN, RPG, 2024 : Ministère de la Transition Écologique 2018)



INITIATIVES LOCALES

Face aux limites de production locale, Saint-Paul s'appuie sur la **Charte de développement agricole communale** pour soutenir le développement d'une agriculture nourricière. Les associations **Riz Réunion et Riziculteurs Péi 974** participent à la relocalisation d'une partie de la production de riz afin de renforcer l'autonomie alimentaire



ALLER PLUS LOIN

Accélérer la mise en œuvre de la Charte de développement agricole communale, remettre au goût du jour les légumes racines locaux



AXE 2_ DURABILITÉ SOCIO-ÉCONOMIQUE

Le système alimentaire de Saint-Paul s'appuie-t-il sur un système économique inclusif favorisant la création d'emplois et réduisant les inégalités de pouvoir entre acteurs ?

ENJEU N°1 - Un secteur agricole fragilisé qui manque d'attractivité.

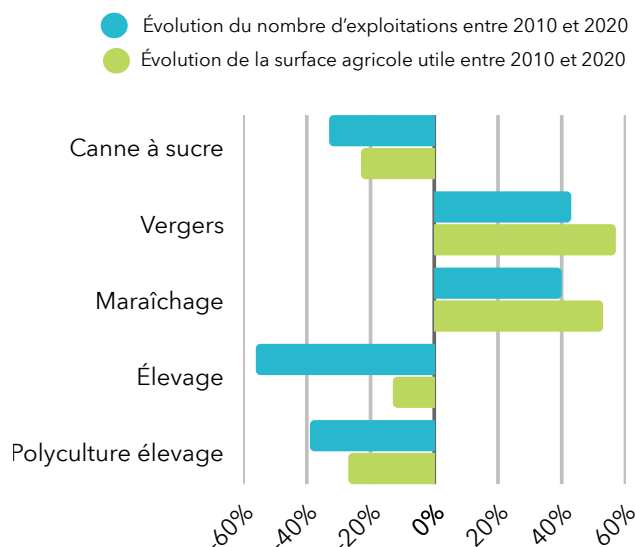
- **L'agriculture reste centrale mais se recompose:**
 - Saint-Paul compte 626 exploitations en 2020, soit une baisse de 29% en 10 ans, dont la perte d'un tiers des exploitations cannières.
 - La surface agricole utile recule de 10% en dix ans, et la surface cannière de 23%.
- **Les filières canne à sucre et élevage manquent de repreneurs:**
 - L'âge moyen des exploitants augmente de 4 ans en 10 ans.
 - Faibles revenus, concurrence des importations, coûts de production élevés liés à l'insularité, débouchés instables et accès difficile au foncier fragilisent les exploitations.
- **L'agriculture se diversifie vers le maraîchage, les fruits et l'agritourisme.**
- **Les circuits courts et les signes de qualité progressent:**
 - 50% des exploitations de Saint-Paul pratiquent la vente en circuit court.
- **L'activité de pêche reste marginale.**

ENJEU N°2 - La transformation locale manque de compétitivité face aux produits importés et reste à développer.

- **La transformation locale reste limitée et repose sur un tissu artisanal:**
 - Le territoire compte 28 établissements fruits et légumes, 16 de plats préparés, 12 de viande.
 - Seule Pulpes de Mascareignes atteint une échelle industrielle.



Figure 10 - Evolution du nombre d'exploitations et de la SAU à Saint-Paul entre 2010 et 2020 (Agreste, 2020)



INITIATIVES LOCALES

Face au recul du secteur agricole, la commune de Saint-Paul valorise l'agriculture locale à travers la **Fête de l'Agri-kultur**. Des dynamiques collectives comme les **GIEE Latraksion Peizane** et **GIEE GAHO** – coopération agricole locale – ou **Met Zot An Lèr** – appui aux groupements – renforcent aussi l'organisation du secteur.



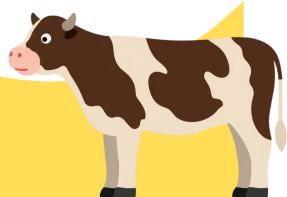
ALLER PLUS LOIN

Soutenir l'installation-transmission, structurer les filières et développer les opportunités émergentes : diversification post-canne, agritourisme, labels, circuits courts et transformation à la ferme.

- **La productivité des industries agroalimentaires locales reste faible:**
 - Les coûts sont élevés, les volumes d'approvisionnement irréguliers et la main-d'œuvre qualifiée insuffisante.
- **La filière fruits et légumes reste insuffisamment orientée vers la transformation:**
 - Le secteur est peu subventionné et peu organisé pour alimenter une filière de transformation.
 - Seules 5 % des exploitations transforment à la ferme.

ENJEU N°3 - Les circuits courts et l'approvisionnement local de la restauration collective progressent mais restent limités.

- **77% des achats alimentaires sont réalisés en grandes surfaces mais les circuits courts sont en augmentation:**
 - Saint-Paul compte 5 marchés.
 - En 2019, les bazariers vendent 20 % des fruits frais et 18 % des légumes.
- **La restauration scolaire communale représente un levier fort. Elle sert 13353 repas par jour en période scolaire et achète chaque semaine près de 1,9 tonne de viande, 1,2 tonne de poisson et 1,8 tonne de légumes mais seulement 20-25% de produits locaux:**
 - L'offre locale est peu organisée et propose peu de 4e gamme.
 - Les volumes sont irréguliers et les conditionnements parfois inadaptés aux besoins.
 - Les prix proposés répondent difficilement aux coûts locaux de production.
 - La restauration collective représente seulement 3% des débouchés des producteurs locaux.



INITIATIVES LOCALES

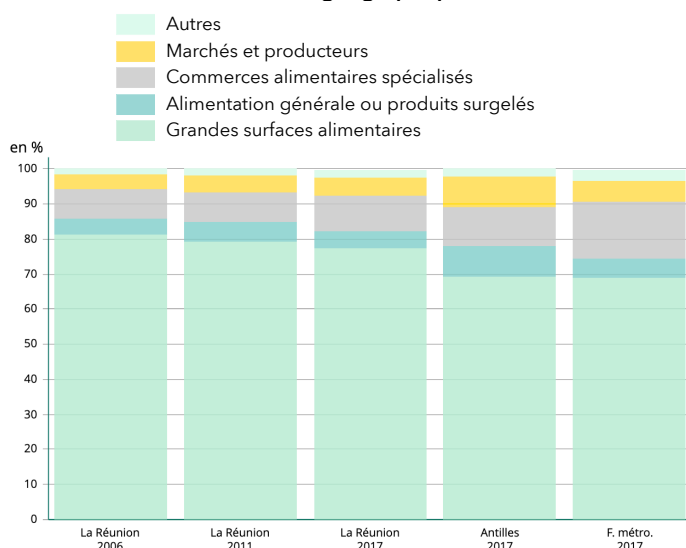
À Saint-Paul, la transformation locale s'appuie sur un tissu artisanal existant, complété par l'**ESAT Edmond Albuis** - maraîchage comme levier d'inclusion - et **Pulpe Mascareignes Industrie** - fabrication de purées de fruits locaux - qui illustre le potentiel de montée en puissance d'outils de transformation à plus grande échelle.



ALLER PLUS LOIN

Investir dans des outils de transformation adaptés et structurer les filières locales, en particulier celles des fruits et légumes.

Figure 14 - Répartition des achats alimentaires selon le type de point de vente et la zone géographique (INSEE, 2006, 2011, 2017)



INITIATIVES LOCALES

Face aux difficultés d'organisation des circuits courts, la commune de Saint-Paul s'appuie sur ses **marchés forains**. La monnaie locale **Tikatsou** soutient aussi les échanges de proximité. En restauration scolaire, **Run'Alim** - mise en relation producteurs-acheteurs - et le **livret de recettes réunionnaises** pour les cantines scolaires, viennent outiller les acheteurs et les cuisines.



ALLER PLUS LOIN

Renforcer les circuits courts - marchés, vente directe, logistique partagée et mieux organiser l'approvisionnement local de la restauration collective autour des volumes, prix, conditionnements et produits de 4e gamme.



AXE 3_ DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

Le système alimentaire de Saint-Paul protège-t-il l'environnement et la biodiversité sans épuiser les ressources non renouvelables et sans polluer?

ENJEU N°1 - Des pratiques agricoles impactantes et une place encore limitée des modèles agricoles durables.

- **Les contraintes naturelles fortes favorisent le recours aux phytosanitaires:**
 - Climat tropical, ravageurs, épisodes intenses et sécheresses renforcent les risques sanitaires, tandis que le relief accentue l'érosion des sols.
 - L'usage de phytosanitaires est 3 à 4 fois supérieur à celui de l'Hexagone, notamment en maraîchage et en canne.
- **Les pratiques agricoles pèsent sur l'eau et les sols:**
 - Saint-Paul compte 4 captages prioritaires car pollués : 2 concernés par les nitrates, 2 par les pesticides, et 1 zone de captage devenue inutilisable.
- **Le bio progresse, mais reste marginal:**
 - Saint-Paul compte 57 fermes bio en 2020 (contre 7 en 2010), représentant 9 % des exploitations et 3 % de la SAU.
 - Les principaux freins sont: coût de la certification, débouchés insuffisants, concurrence des importations.

ENJEU N°2 - Les produits biologiques et durables restent minoritaires et peu accessibles à une partie de la population.

- **La consommation de produits bio reste minoritaire, malgré un intérêt réel:**
 - 23 % des Réunionnais consomment des produits biologiques au moins une fois par semaine.

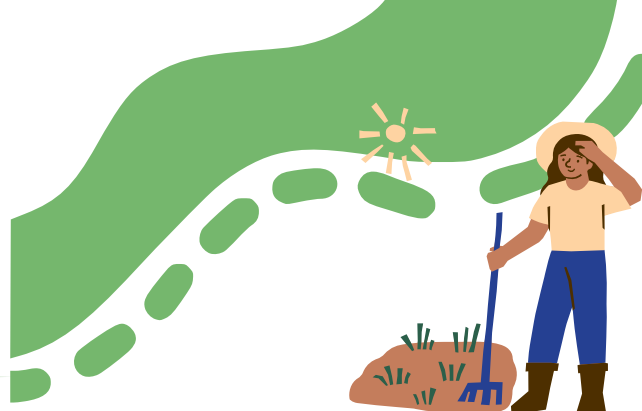
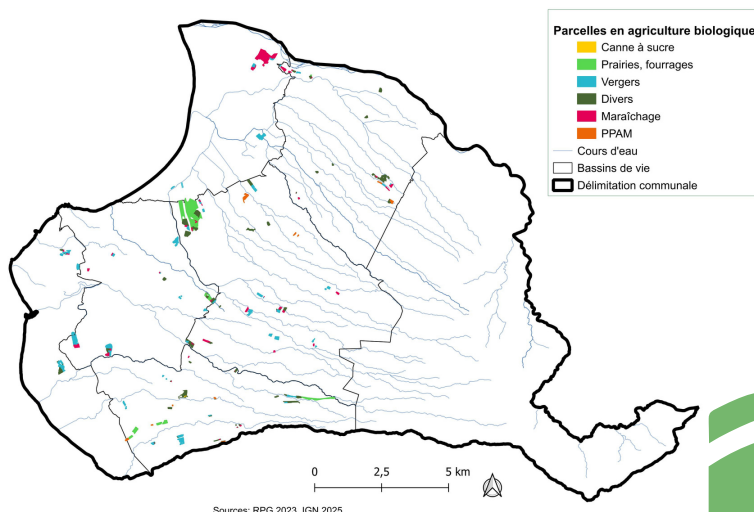


Figure 15 - Parcelles cultivées en agriculture biologique sur la commune de Saint-Paul (RPG 2023, IGN 2025)



INITIATIVES LOCALES

Face aux pressions sur l'eau, les sols et aux difficultés de développement du bio, la commune de Saint-Paul s'appuie sur la stratégie **Écophyto 2030** pour mettre en place des pratiques agroécologiques sur les captages d'eau Omega et de Saint-Gilles-les-Bains. Des acteurs comme le **GAB** – accompagnement bio, **Forma'Terra** – formation agricole, le **Département** – aide à la certification bio – ou le **CIRAD et Riz Réunion**, via le développement d'un système de garantie participatif, contribuent aussi à diffuser des pratiques plus durables.



ALLER PLUS LOIN

Poursuivre les expérimentations agroécologiques en climat tropical, valoriser les pratiques durables locales, et promouvoir des labels adaptés au contexte réunionnais, dont le RUP ou un système participatif de garantie.

- **L'accès au bio reste socialement marqué:**

- 48 % des ménages les plus aisés consomment régulièrement des produits biologiques, contre 22 % des ménages plus modestes.
- Le prix est cité comme principal frein par 76 % des non-consommateurs.

- **L'offre reste peu lisible et difficile à sécuriser pour les producteurs:**

- Les consommateurs peinent à trouver du bio local, faute de visibilité des points de vente ou en raison des prix pratiqués.
- Les producteurs bio rencontrent des difficultés pour identifier leurs débouchés, fixer leurs prix et intégrer les circuits classiques.

ENJEU N°3 - Le gaspillage alimentaire et la valorisation des biodéchets restent des leviers majeurs à activer.

- **Le gaspillage alimentaire en restauration scolaire reste très élevé:**

- Les pertes atteignent environ 40 % des repas servis, pour un coût estimé à près de 1,5 M€ par an.

- **Les biodéchets communaux restent à mieux qualifier:**

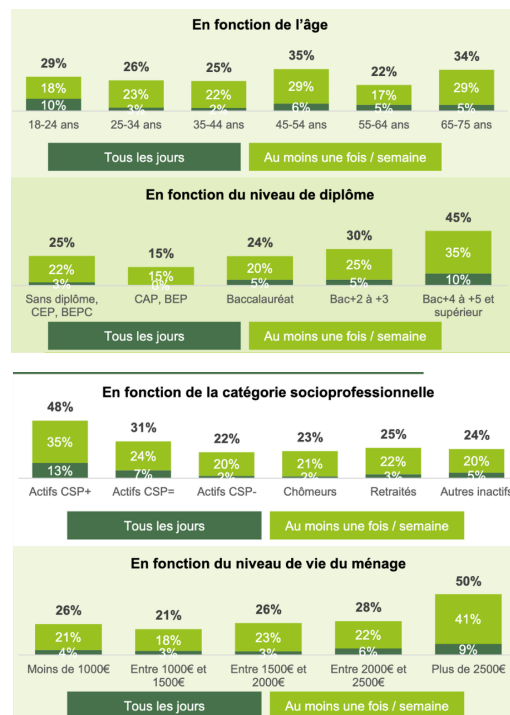
- Une étude sur les biodéchets des marchés forains est en cours pour identifier les volumes produits, les pratiques de tri et les solutions de valorisation.

- **Le compostage individuel progresse, mais reste à amplifier:**

- Environ 9 000 composteurs ont été distribués à Saint-Paul.
- Seuls 30 % des habitants en case à terre en sont équipés, alors que plus de 65 % disposent d'un jardin et pourraient valoriser le compost.

- **Le méthaniseur Run'Eva, porté par ILEVA, doit valoriser les biodéchets à grande échelle.**

Figure 18 - Part des Réunionnais consommant des produits biologiques au moins une fois par semaine (Agence Bio, 2024)



INITIATIVES LOCALES

Face à une consommation bio encore limitée et socialement marquée, le **marché bio de l'Éperon** est à valoriser.

ALLER PLUS LOIN

Développer des points de vente bio ou durables à prix accessibles, mieux communiquer sur l'offre existante et faciliter le dialogue entre producteurs bio locaux et grande distribution.

INITIATIVES LOCALES

La commune mène une étude sur les **biodéchets des marchés forains, de la restauration scolaire et de la gestion des espaces publics**, le TCO sensibilise les élèves à travers **Lekol'O**. À l'échelle réunionnaise, **Les Alchimistes Peï** et **Proxi Compost** portent des initiatives de compostage de proximité, tandis que le partenariat **Banque Alimentaire des Mascareignes / Chambre d'Agriculture** contribue à réduire les biodéchets en **transformant les excédents agricoles**.

ALLER PLUS LOIN

Réduire le gaspillage en restauration scolaire, donner les excédents de repas, transformer les surplus agricoles et renforcer la sensibilisation des habitants au compostage et à la lutte contre le gaspillage.





AXE 4_ GOUVERNANCE ALIMENTAIRE

Le système alimentaire de Saint-Paul apporte-t-il l'information nécessaire pour permettre la cohésion sociale, la confiance et la participation des citoyens ?



ENJEU N°1 - Une stratégie de gouvernance alimentaire reste à construire autour du PAT.

- **Le PAT reste encore peu lisible comme outil de pilotage :**
 - De nombreuses actions alimentaires existent, mais restent dispersées entre services, partenaires et dispositifs.
- **La gouvernance reste à organiser autour d'une mobilisation large :**
 - Le diagnostic recense plus d'une soixantaine d'acteurs impliqués, dont les rôles restent à clarifier.
- **La participation citoyenne reste ponctuelle sur les sujets alimentaires :**
 - Les Conseils des Habitants, créés en 2021, disposent d'un budget de 250 000 € par conseil, mais sont encore peu mobilisés sur l'alimentation.

ENJEU N°2 - Le suivi-évaluation doit servir la montée en puissance et la valorisation du PAT

- **Le suivi-évaluation reste à consolider :**
 - La commune ne dispose pas encore d'un dispositif formalisé de suivi du PAT, alors qu'il s'agit d'un prérequis pour la labellisation PAT niveau 2.
- **Les indicateurs communs manquent :**
 - Sans cadre partagé, il reste difficile de mesurer les avancées, d'arbitrer les priorités et de valoriser les résultats.



INITIATIVES LOCALES

Face à la dispersion des actions alimentaires entre services, partenaires et dispositifs, la commune dispose déjà de cadres de mobilisation comme les **Conseils des Habitants** – participation citoyenne locale – et le **Contrat de ville** – actions dans les QPV



ALLER PLUS LOIN

Organiser des temps de présentation et de retour citoyen, mobiliser les Conseils des Habitants, sensibiliser les agents via la fresque de l'alimentation et pérenniser un groupe de travail inter-services.



INITIATIVES LOCALES

Face à un dispositif de suivi-évaluation encore en construction, **Territoires en transition** – outil ADEME de suivi – est déjà mobilisé par plusieurs services de la commune, dont le PAT.

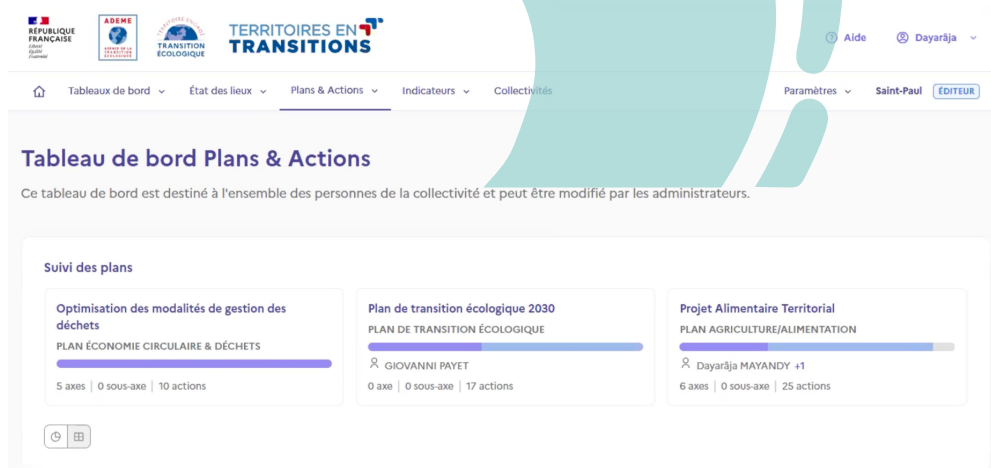


ALLER PLUS LOIN

Renforcer l'usage de Territoires en transition, définir des indicateurs communs et associer les services et partenaires à la collecte régulière des données

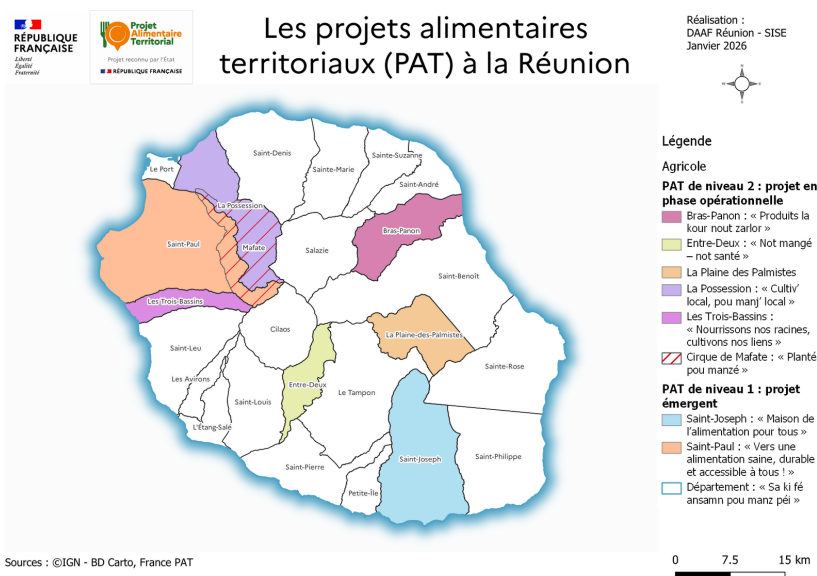
- **L'outil Territoires en transition de l'ADEME**, également utilisé par la Direction Biodiversité et Ressources Naturelles, peut servir d'outil commun de suivi.

Figure 25 - Image de l'outil Territoires en Transition de l'ADEME adapté pour Saint-Paul (Mayandy D., 2026)



ENJEU N°3 - La coordination territoriale et interterritoriale doit être facilitée.

Figure 23 - Les Projets Alimentaires Territoriaux de La Réunion (DAAF, 2026 (2))



- **De nombreux échelons restent à articuler :**
 - Le PAT doit mieux relier l'action de la commune avec le T.O., le Département, la Région, l'État, le Parc national et les autres PAT.
- **Mafate illustre fortement ce besoin de coordination :**
 - Alimentation, logistique, foncier et tourisme impliquent plusieurs communes et partenaires, avec des rôles encore à clarifier.
- **Des cadres existent, mais restent à mieux utiliser :**
 - InterPAT, EGAlim, AGECE, loi Garot et politiques territoriales peuvent servir à prioriser, financer et éviter les doublons.



INITIATIVES LOCALES

Saint-Paul s'inscrit dans plusieurs espaces de coordination, comme l'**InterPAT** – coordination entre PAT, l'**Association PAT Mafate** et le **GIP Réserve Naturelle Nationale Étang de Saint-Paul** – coordination État, Région, Département, T.O., Communes

ALLER PLUS LOIN

Poursuivre les échanges dans l'InterPAT, coordonner les actions des PAT concernés par Mafate et mettre en place une instance de gouvernance associant les parties prenantes aux bonnes échelles.

POUR LA SUITE

Le diagnostic pose une base commune pour prioriser les actions du PAT. Les prochaines étapes consisteront à **valider le plan d'action**, préciser les responsabilités, les moyens et le calendrier, puis engager sa mise en œuvre avec les services et partenaires.

Cette dynamique devra s'appuyer sur un pilotage clair et la mise en place d'un **dispositif de suivi-évaluation**, afin de mesurer les avancées, valoriser les résultats et préparer la **demande de labellisation PAT de niveau 2**.

Le diagnostic complet, ainsi que l'ensemble des sources mobilisées dans le cadre de son élaboration, sont consultables ici: [xxxx](#)

Pour en savoir plus sur le PAT de Saint-Paul: <https://france-pat.fr/pat/pat-de-saint-paul/>



CONTACTS

- **Dayarâja MAYANDY**, animateur PAT, Pôle Ville Nouvelle et Transition Écologique - dayaraja.mayandy@mairie-saintpaul.fr
- **Soraya ISSOP-MAMODE**, chargée de mission Développement des Hauts et Mafate, Pôle Ville Nouvelle et Transition Écologique - soraya.issop-mamode@mairie-saintpaul.fr



