

Diagnostic alimentaire de la commune de Bras-Panon

Auteures:
CHON-NAM Christelle - EFFUSIF
PAYET-JUNOT Amandine - IMPACTS

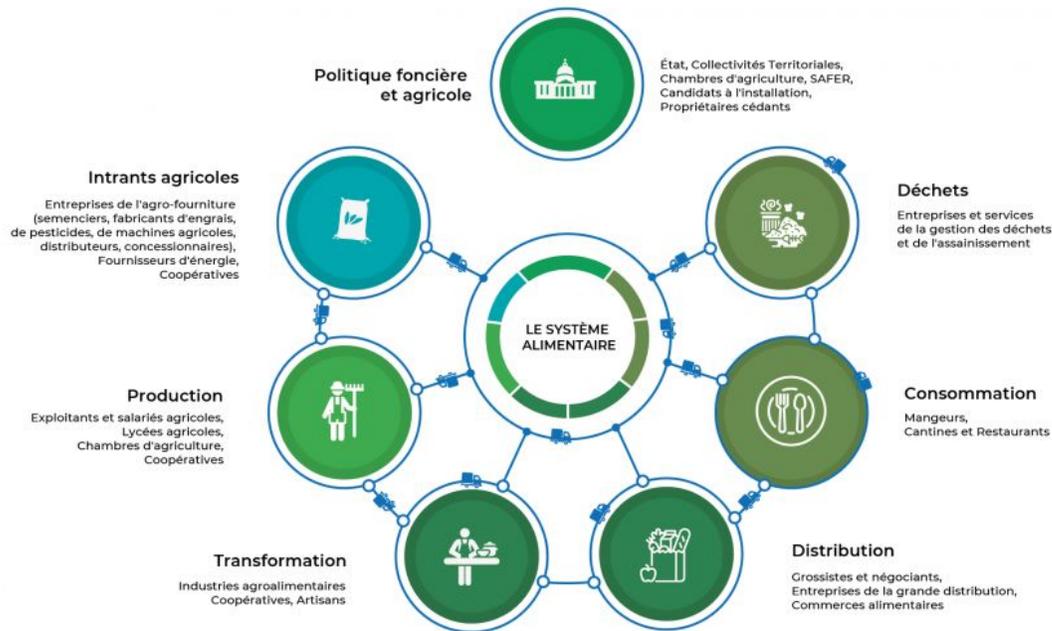
Mars 2025



Approche basée sur l'analyse d'un ensemble de composants d'un système alimentaire

- *Mission de 1 mois 1/2* -

Approche mixte



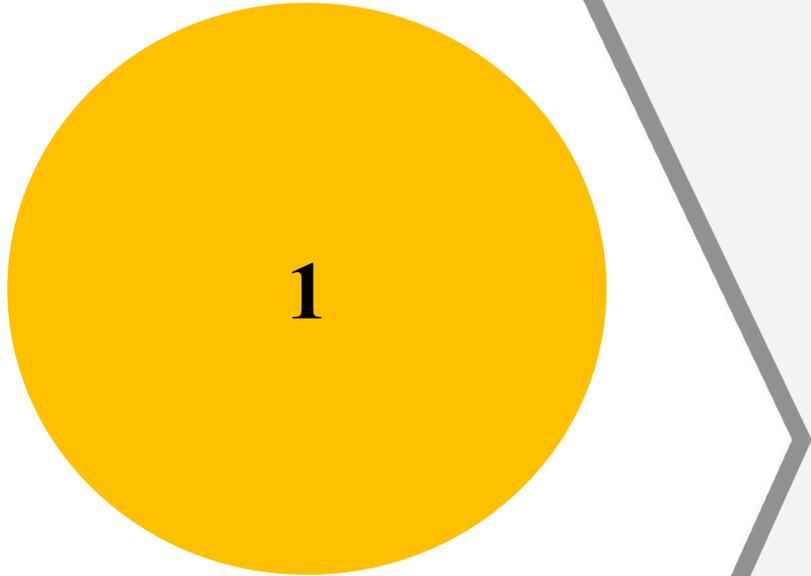
Approche quantitative : Analyse des données statistiques, indicateurs économiques et sociaux

Approche qualitative : Recueil d'informations via documents de travail, mémoires et ateliers avec les acteurs locaux

Source: Les Greniers d'abondance

Agriculture et alimentation à La Réunion :

Un panorama des dynamiques actuelles et des défis à venir



1

1. Agriculture à La Réunion

- productions
- transformations

2. Agriculture à La Réunion: les enjeux de demain

3. Consommation

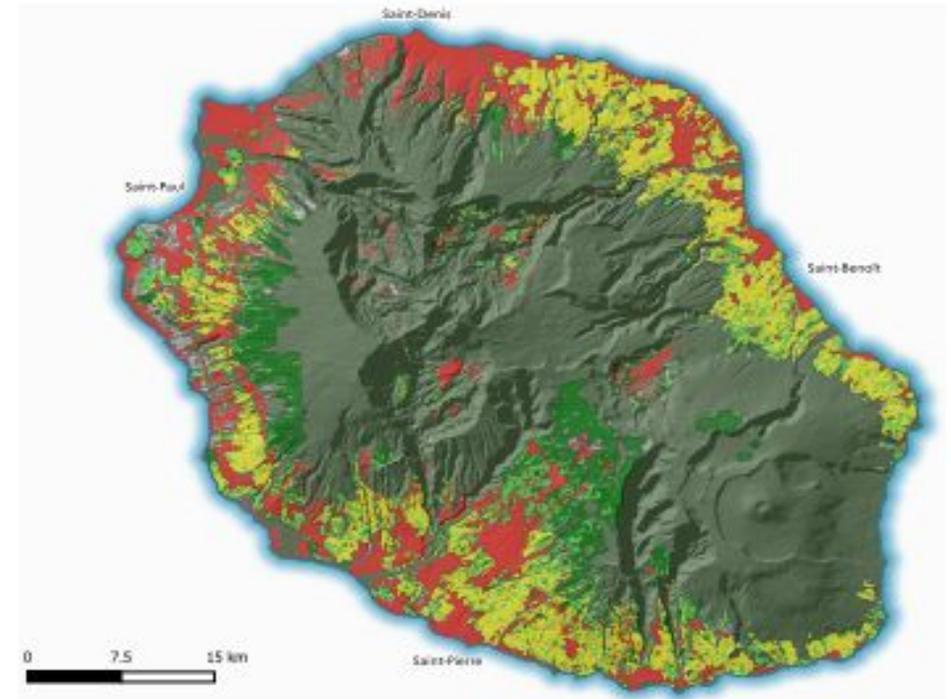
1. Agriculture à La Réunion

**Une superficie agricole restreinte qui diminue :
420 m² SAU / hab à la Réunion (2024)
Surface agricole utilisée (SAU) en 2023 :
37 560 ha**

7 000 exploitations agricoles

15 000 emplois

**La canne : 1^{ère} production agricole de l'île
En 2023 :
19 620 ha
1 436 226 tonnes récoltés**



Légende

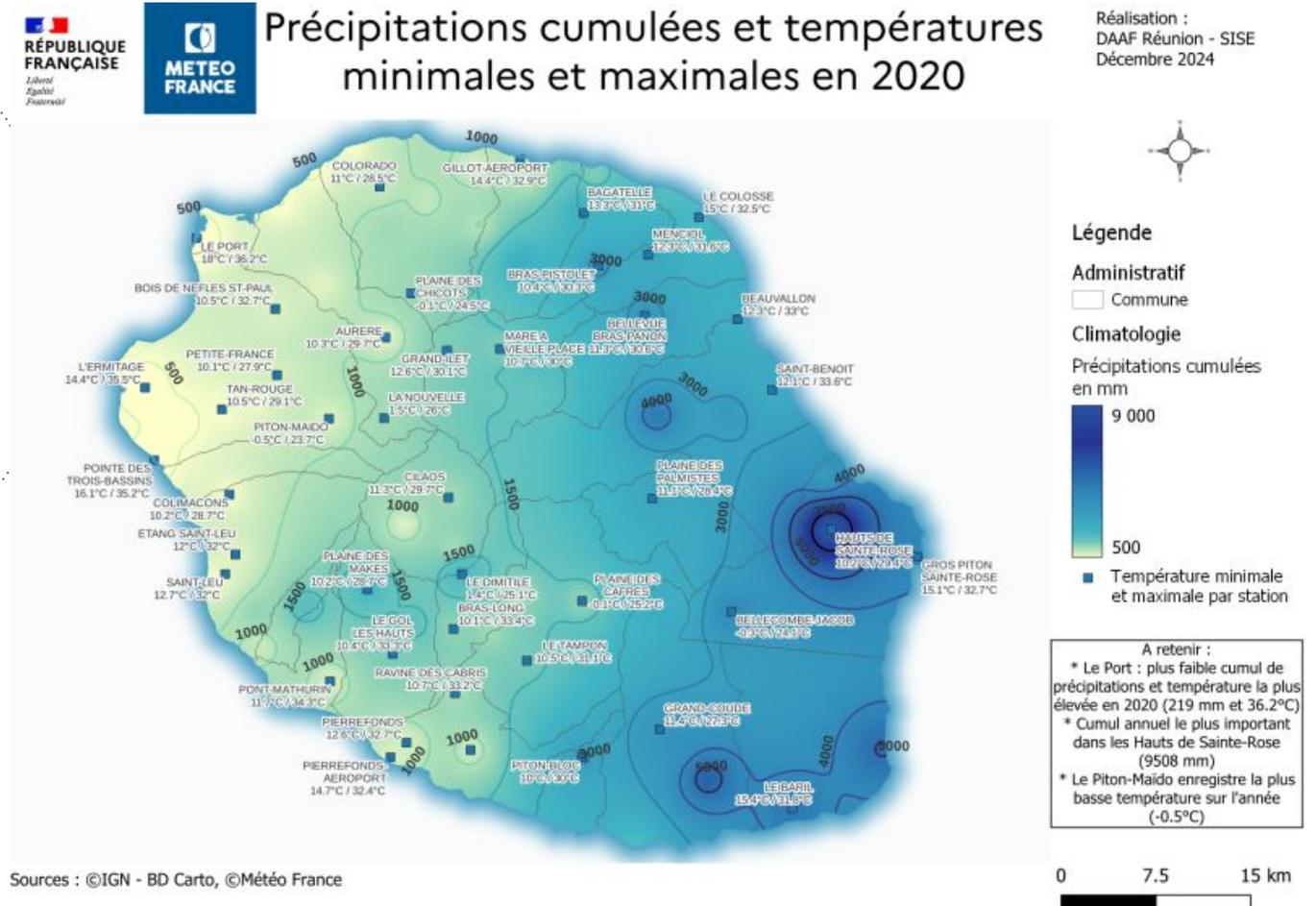
Surface agricole utilisée en 2023	37 560 ha
Canne à sucre	19 620 ha
Surfaces fourragères	10660ha
Fruits et légumes, tubercules, PAPAM, horticultures, friches et autres	7 280 ha
Zones non mobilisables	
En raison du contexte naturel	
En raison de l'urbanisation	

1. Agriculture à La Réunion

Pluviométrie

Des cumuls de pluie important à l'Est

Un risque élevé de sécheresse à l'Ouest
Entre 1991-2024 : précipitations < 200mm



1. Agriculture à La Réunion - Productions

Filière élevage et viande bien structurée :
la viande de volaille et de porc représente 95%
de la production de viande locale

En voie vers l'autonomie: le marché est
approvisionné à 100 % en produits locaux pour
les œufs et la viande fraîche de porc, ([DAAF
2024](#))

Principales productions agricoles animales (2023)

Bovins	1 516 tonnes carcasse
Porcins	11 236 tonnes carcasse
Ovins-caprins	138 tonnes carcasse
Volailles et lapins	21 772 tonnes carcasse

17,02 millions de litre de lait produits

**Surface agricole utilisée (SAU) pour la
production végétale (hors canne à sucre) 2023 :**
17 947 ha

Principales productions agricoles végétales (2023)

Bananes	7589 tonnes
Ananas	18 700 tonnes
Agrumes	7 919 tonnes
Tubercules	3 676 tonnes

Dépendance aux importations sur le végétal,
particulièrement l'ail et l'oignon (1 630 t et 8 855 t en
2023)

1. Agriculture à La Réunion - Productions

Une agriculture biologique à progression modérée

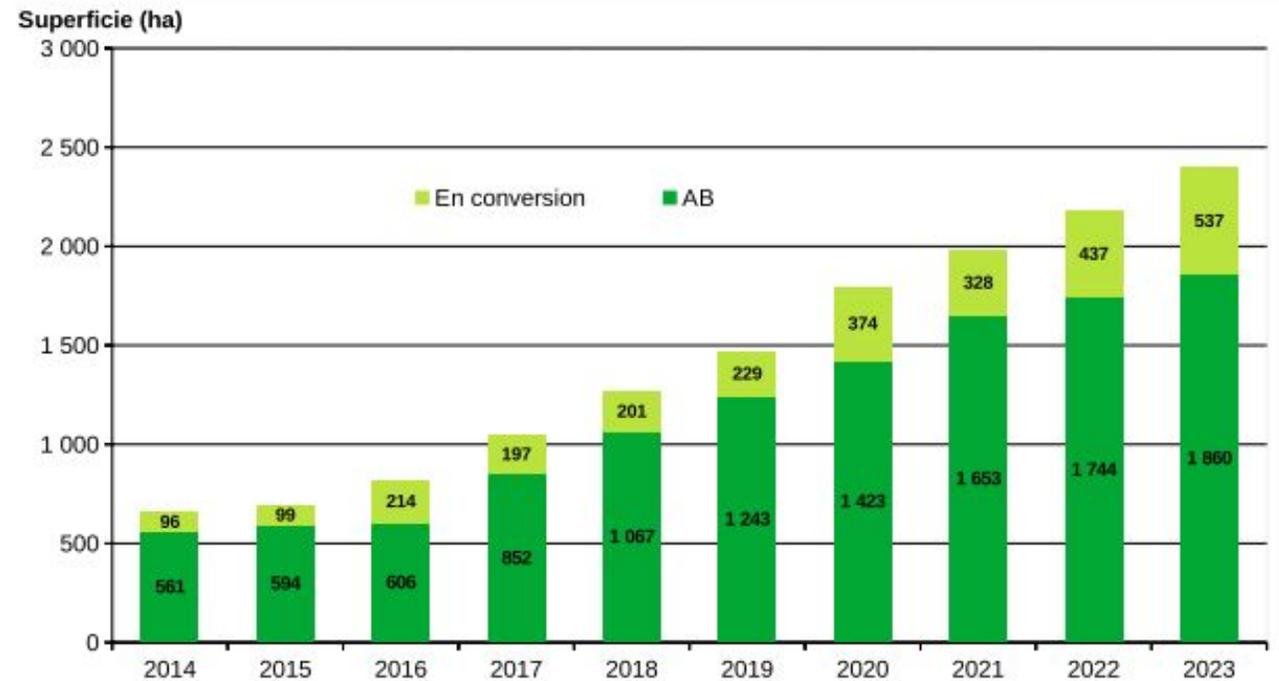
539 exploitations agricoles certifiées
sur une diversité de culture (2023)

Prédominance sur la culture du végétale

Répartition du mode de commercialisation en circuits courts majoritairement (vente directe à la ferme, marchés)

Une progression de l'agriculture biologique sur le territoire

6 % de la surface agricole est engagée en bio



Source : Agence Bio

1. Agriculture à La Réunion - Transformation

Agriculture, une force sur le territoire : support d'une industrie alimentaire en essor

Agroalimentaire :
Premier secteur industriel de l'île, affichant une croissance de 7 % sur la dernière décennie

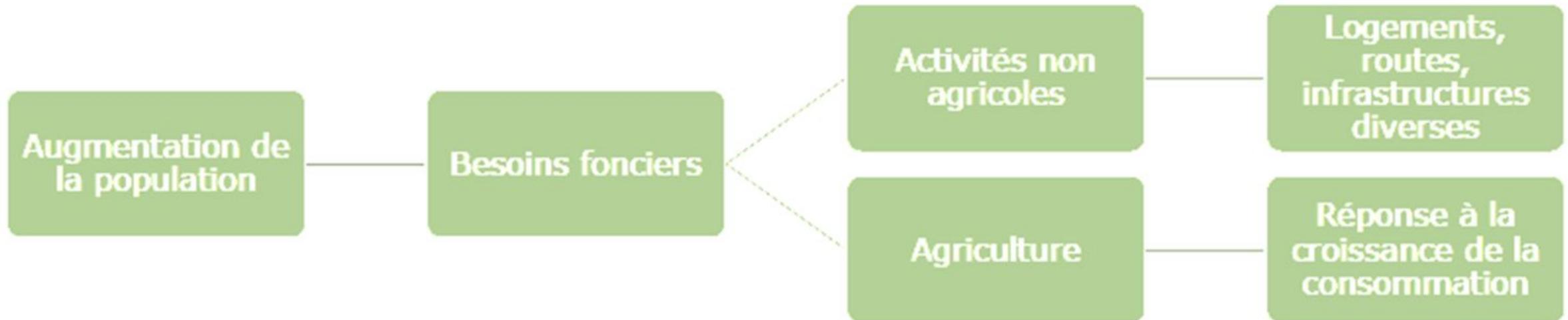
401 entreprises
4000 emplois
1,36 milliards d'euros, (CA) dont 99 millions réalisés à l'export soit 48 % du CA de l'industrie locale

Secteur de l'industrie agroalimentaire réunionnaise

Secteurs d'activités	Nombre d'unités	Chiffre d'affaires (K euros)
Trans. et conserv. viande	51	320 443
Transf. et conserv. fruits et légumes	80	54 603
Fab. produits laitiers	39	159 987
Fab prod. boulangeries, pâtisseries et pâtes	39	80 986
Fab. autres produits alimentaires	114	199 433

2. Agriculture à La Réunion: les enjeux de demain

Le foncier agricole est devenu un enjeu fort pour l'avenir de l'agriculture réunionnaise



3. Consommation

Budget moyen alimentaire à domicile à La Réunion :
330 euros /par mois/domicile (en 2017-ORS)

77 % : part des achats alimentaires des réunionnais réalisés dans les grandes surfaces

Les deux produits alimentaires qui pèsent le plus lourd dans le budget :

Viande

Pain/céréales

Suivis des :
produits laitiers, les légumes, les boissons non alcoolisées (thé, café, eaux minérales, boissons gazeuses et jus de fruits) et les poissons et fruits.

Une hausse de la restauration hors domicile :
moyenne 70€ par mois et par ménage (2017-ORS)

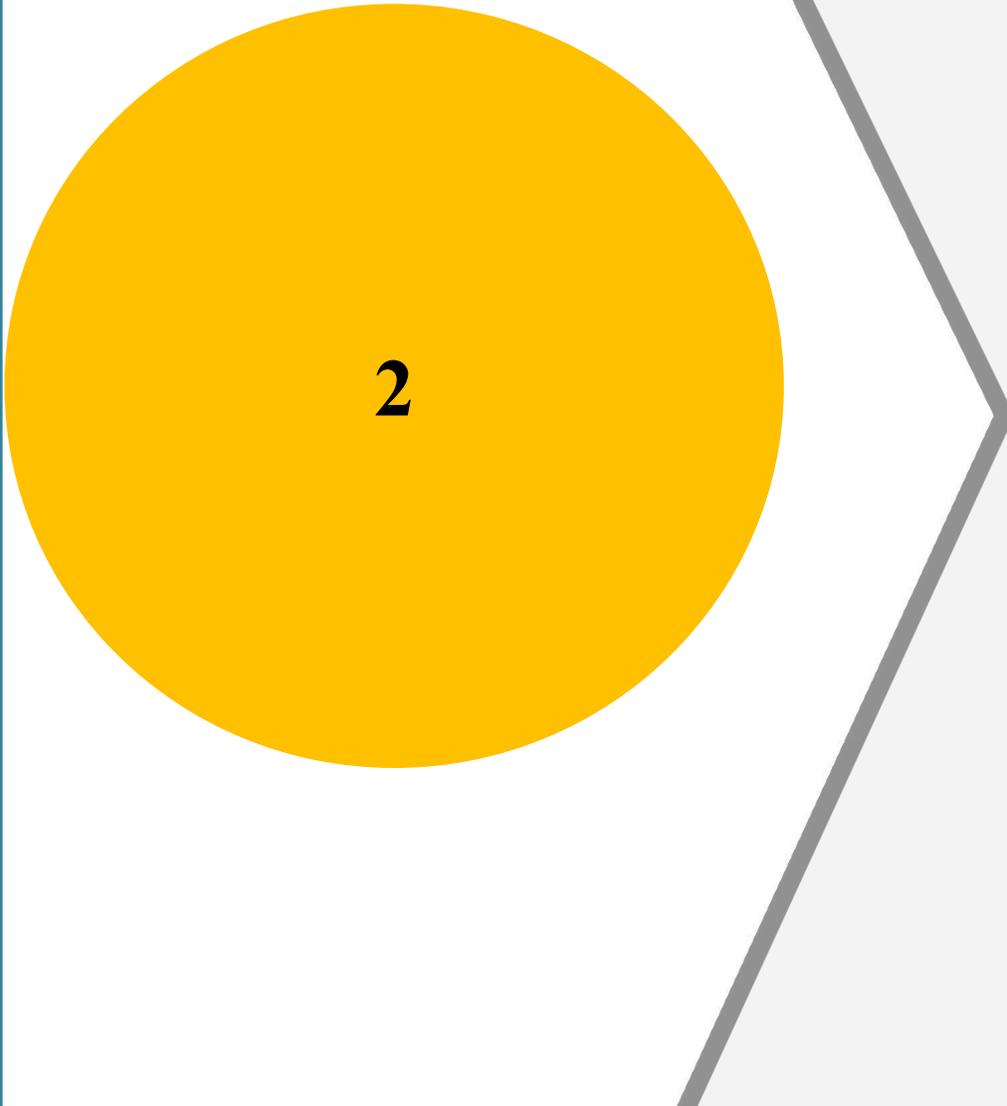
Une hausse de la consommation de produits ultra-transformés : 19% des aliments consommés sont ultra-transformés en 2017

Un manque d'informations sur les repères alimentaires qui influence les pratiques

Constat d'une généralisation des achats responsables pour une alimentation saine

2025 ⇒ hausse de l'inflation & des applications de sélection des produits alimentaires : nouvelles stratégies de consommation à explorer

Diagnostic alimentaire de la Commune de Bras-Panon



2

1. Territoire Communal

- aspects généraux
- population
- portrait social
- dynamique économique du territoire

2. Aménagement du territoire

- politique foncière et agricole

3. Organisation de l'activité agricole

- la production

4. La transformation

5. La distribution

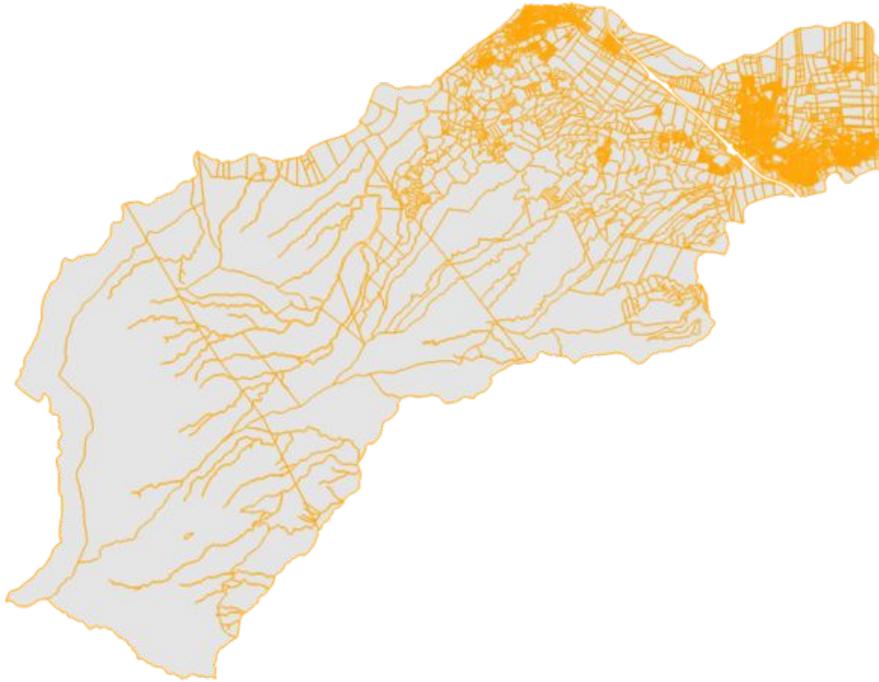
6. Déchets

7. La consommation

- l'offre alimentaire

8. La santé sur le territoire

1.Territoire communal



Bras-Panon et répartition de la population

Source: Cadastre Bras Panon

Bras-Panon, commune rurale de l'Est de l'île de La Réunion, fait partie de la **Micro-Région Est**, aux côtés des communes de **Saint-André, Salazie, Saint-Benoît, La Plaine des Palmistes** et **Sainte-Rose**. Elle s'étend sur une superficie de **88,6 km²** et compte une population d'environ **13 102 habitants**, répartie entre cinq **IRIS** (secteurs statistiques) s'étirant du littoral jusqu'aux hauteurs de l'île, avec une concentration de la population sur le littoral.

Bras-Panon est largement reconnue pour son **identité agricole** forte, caractérisée par la culture de la **canne à sucre**, pilier de l'économie locale.

Outre son rôle agricole, Bras-Panon possède un **tissu économique diversifié** comprenant de petites entreprises locales, des artisans et des services liés à la transformation des produits agricoles.

1.1 La population panonnaise



13 344 habitants



5 076 ménages

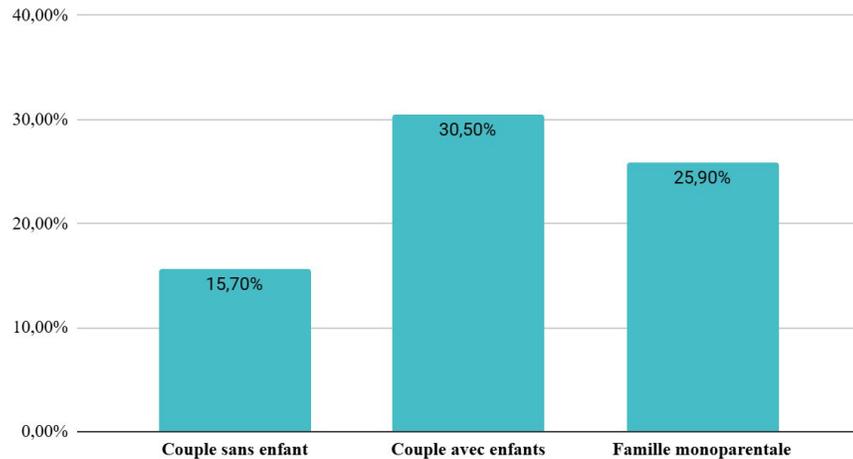


Ménages seuls: 1339

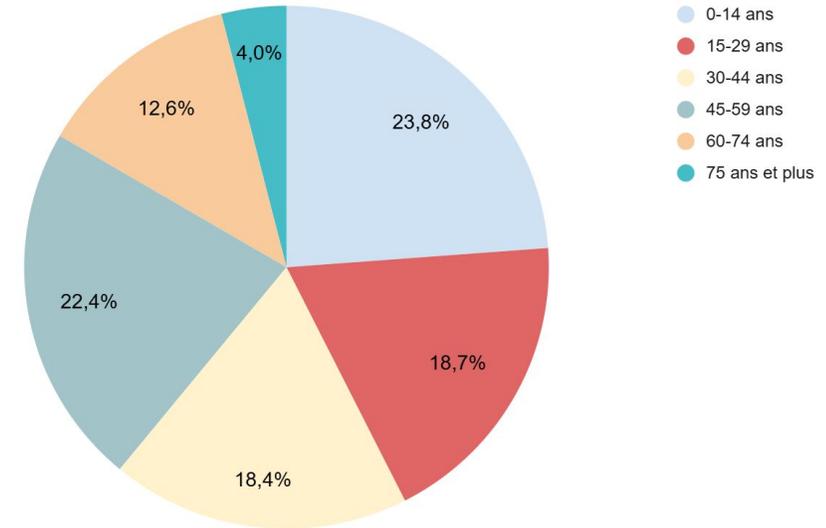


Famille: 3661

Composition des familles



Répartition de la population par grande tranche



Une population jeune et active : 42,5% âgée de moins de 30 ans
Un vieillissement de la population qui s'accroît

Évolution démographique entre 2015-2021

+ 0.8%

Croissance de la population, mais à un rythme un peu plus lent en comparaison aux années antérieures.

1.2 Portrait social de la ville de Bras-Panon



1289 €

Niveau de vie mensuel médian

37%

Taux de Pauvreté

60% taux de pauvreté pour les moins de 30 ans

33 % des habitants du territoire bénéficient du RSA

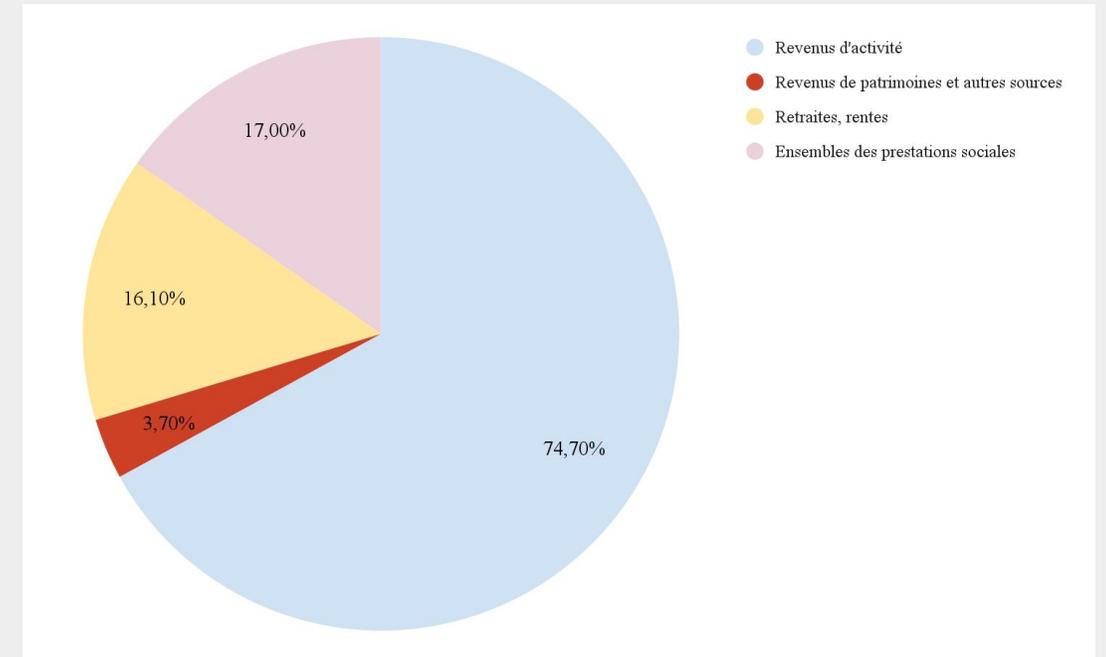
13.3€ (en 2022)

Salaire net horaire moyen

10% population vit avec moins de 697 € /mois



Décomposition des revenus disponibles sur l'année



Une situation socio-économique semblable à celle de La Réunion, où le taux de pauvreté atteint 36 % (*contre 15% en Hexagone*). Les ménages jeunes et monoparentaux sont particulièrement touchés.

1.2 Portrait social de la ville de Bras-Panon



51,09%
Actifs en emploi

30%
Taux de chômage

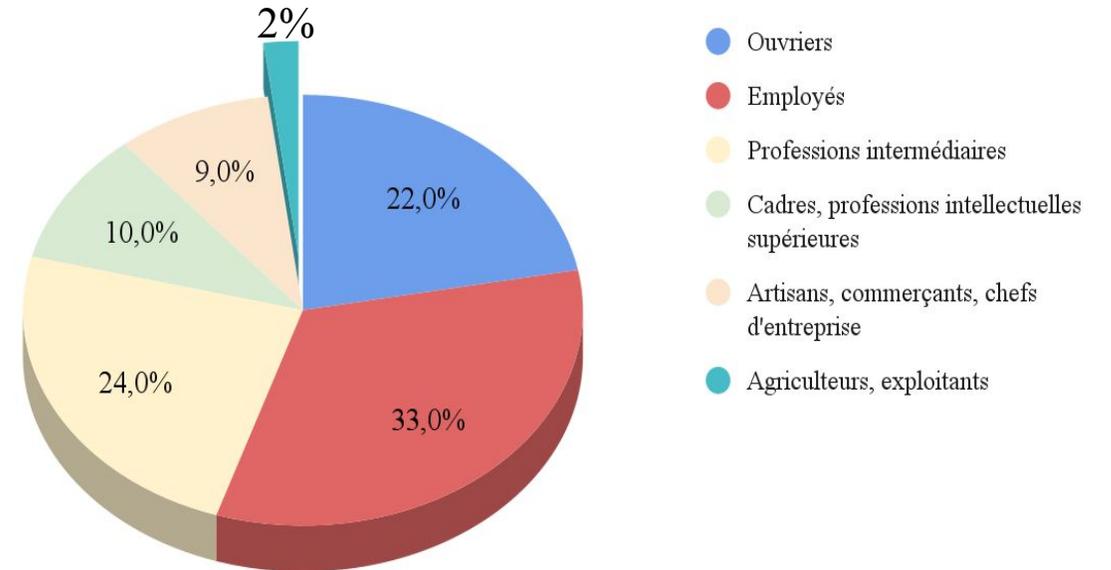
(19 % moyenne département 2023)

Taux de chômage plus élevé chez les 15-24 ans : 49,8%.
⇒ Reflet de déséquilibres structurels persistants du marché du travail local.

Environ 20%
**Individus en condition
d'emplois précaires**
(CDD, intérim, emploi aidé)

34 % de non diplômés
chez les plus de 15 ans et non
scolarisés

Répartition par secteur d'activité



Le manque de qualification, l'absence de solutions de garde d'enfants et les difficultés de mobilité constituent des facteurs majeurs de la précarité.

1.3 Dynamique économique du territoire

Le territoire compte **747 entreprises déclarées actives**
27,8% couvert par le **secteur du commerce, des transports et des services divers.**

Hausse de création d'entreprise entre 2021-2022 puis légère baisse en 2023: Prédominance de la création d'entreprise individuelle

En 2021:

3 125 personnes travaillent à Bras-Panon

4 482 actifs occupés.

34% de la population active travaille sur le territoire de résidence.

35% des actifs de Bras-Panon : flux entrants: 32% en provenance de Saint-André, 26% en provenance de Saint-Benoît, 9% en provenance de Saint-Denis

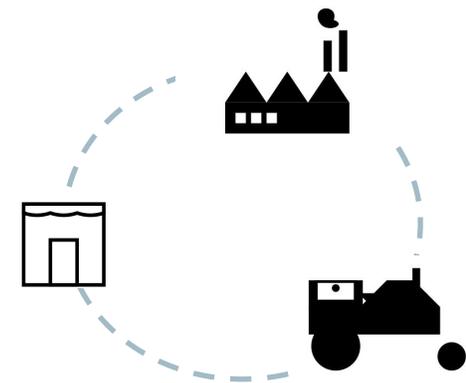
65% Taux de navetteurs

Population qui travaille principalement sur les communes de Saint-Denis, à Saint-Benoît et Saint-André.

Attractivité limitée en matière d'emploi

Profil hyper-résidentiel

Flux importants vers l'extérieur
Dépendance à la voiture 82,6%
des modes de déplacement pour le travail



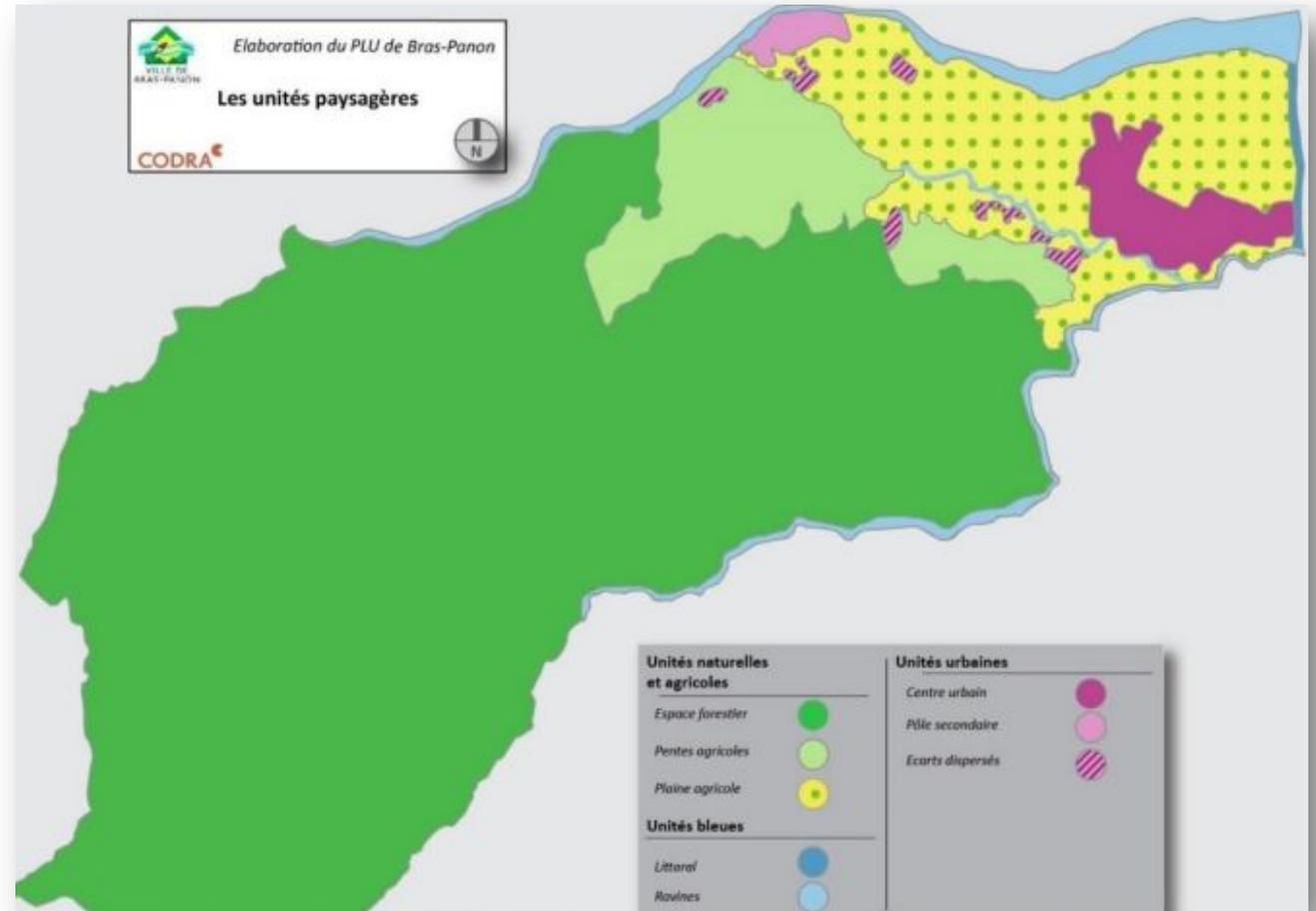
2. Aménagement du territoire

Bras-Panon: ville résidentielle

Des activités économiques sur les 3 unités urbaines situées sur le littoral et aux abords des rivières et ravines.

Un territoire à forte valeur environnementale et des enjeux importants.

Zone naturelle représente environ 80% du territoire communal
59% du territoire communal (5 181 ha) fait partie du Parc national.



2. Aménagement du territoire

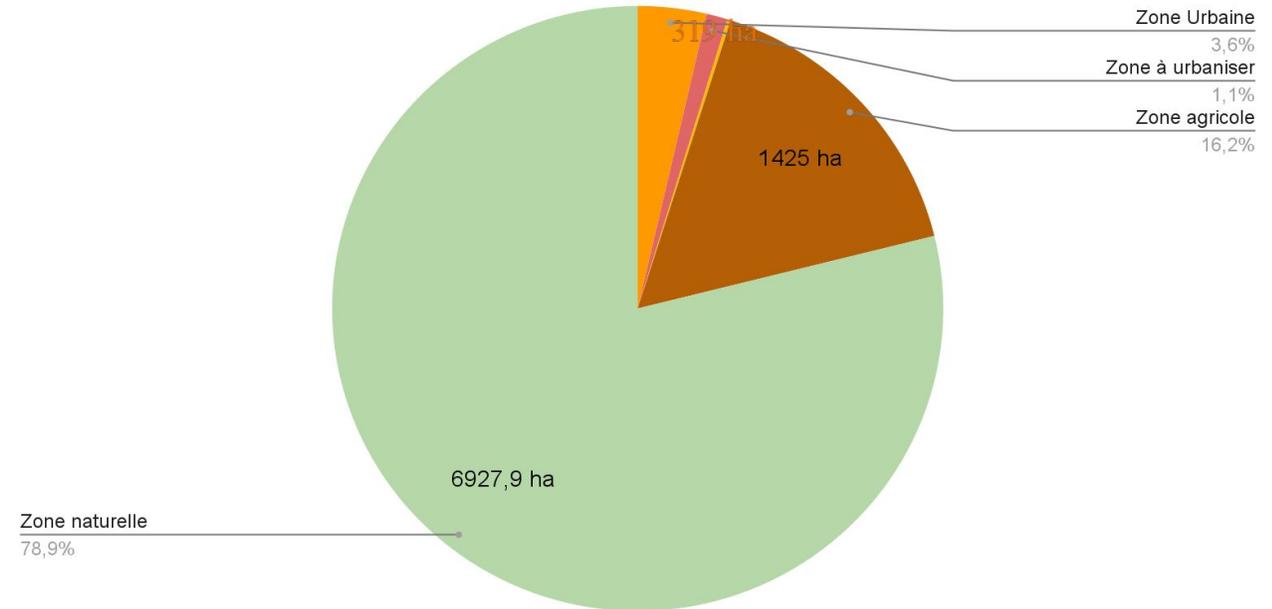
Les zones agricoles représentent 16% du territoire, soit 1 425 ha.

Surface agricole utile : 945 ha

Diminution de la surface agricole de **11% entre 2010 et 2020** (- 10% à La Réunion)

MAIS une augmentation de la Surface Agricole Utile (SAU): 1 hectare en moyenne entre 2000 et 2020

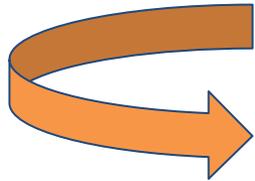
Répartition par type de zones sur le territoire



Besoin de surfaces pour les ZAE pour répondre à la demande croissante des acteurs

Contexte de sécheresse à La Réunion

Menace pour l'activité agricole dans les microrégions Nord et Est : régions agricoles importantes pour l'activité économique de l'île



Projet MEREN

Objectif: garantir la gestion durable des ressources en eau tout en soutenant la filière agricole locale.

3 étapes clés

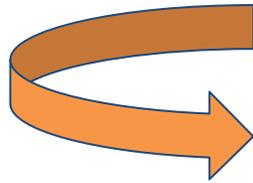
Valorisation des eaux usées traitées pour l'irrigation agricole à La Réunion

Un stockage en altitude

Une redistribution sécurisée aux agriculteurs (livraison selon les besoins des exploitations agricoles)

Bras-Panon fait partie du **projet MEREN** avec pour objectif de répondre aux besoins en eau agricole et potable pour les régions Nord et Est.

De nombreuses surfaces encore en friches et sous exploitées *en raison notamment du vieillissement des chefs d'exploitations, manque de main d'oeuvre, hausse du prix des intrants...)*



Reconquérir ces terres pour la vocation agricole

Surfaces potentiellement disponibles:

Hors MEREN: 390 ha (SAUP+ STB)
potentiellement récupérables pour la procédures
terres incultes

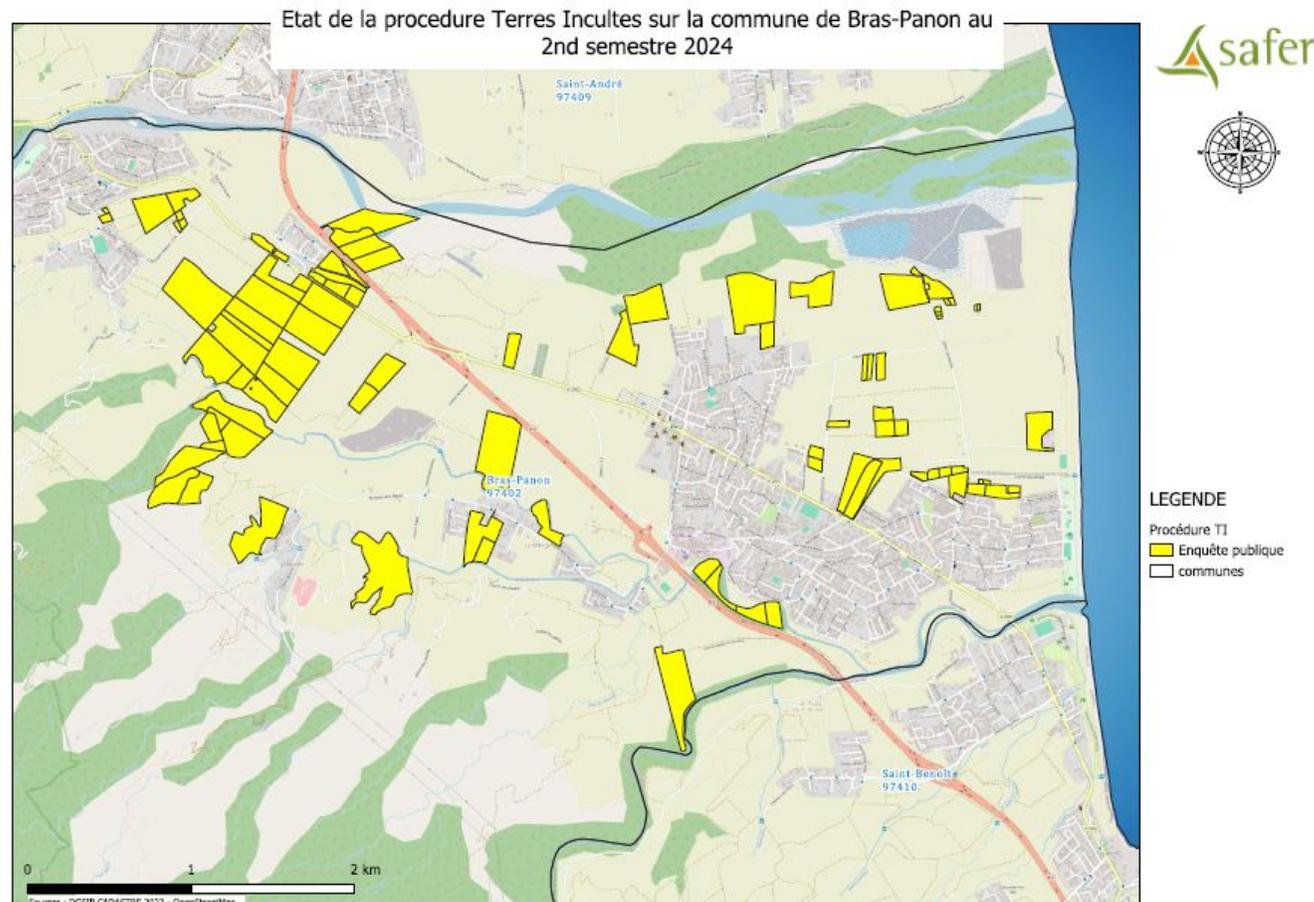
Espaces MEREN: 210ha 73a 62ca
hectares (Situation prévisionnelle après la CDAF
du 13/11/2024)

Procédure terres incultes (SAFER-Département)

Projet GAIAR (Gestion Agro-écologique et Innovante
des friches à *la frontière entre zones agricoles et
espaces naturels* par l'Agroforesterie Réunionnaise)

2.1 Politique foncière et agricole

PARCELLES RECENSEES EN FRICHES - PERIMETRE MEREN



Source - Présentation de la procédure de mise en valeur des terres incultes ou manifestement sous exploitées (Art. L.181-16 ET S. ET R.181-13 ET S. du code rural et de la pêche maritime) , Département, SAFER

3. Organisation de l'activité agricole

1 230 hectares de terres agricoles activement exploitées

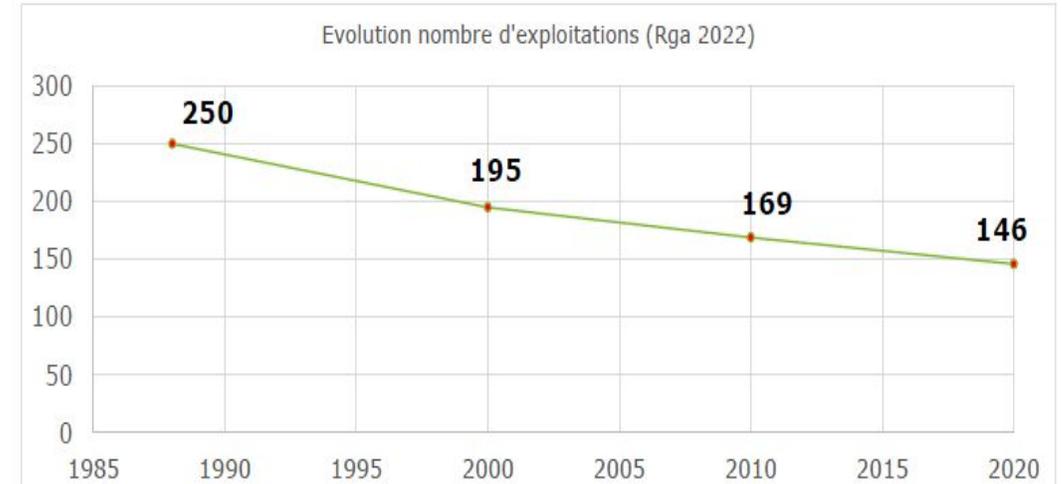
146 exploitations agricoles sur le territoire en 2020 contre 169 en 2010

Taille moyenne des exploitations: 6,5 ha (SAU)

Majorité d'exploitations individuelles (89%)
95% de micro-petites exploitations.

Mais une tendance à la diminution des micros exploitations.

Evolution du nombre d'exploitations et de la SAU moyenne



L'agriculture locale est confrontée à de graves difficultés en raison de la **sécheresse et du manque d'infrastructures d'irrigation** (peu de captage sur les exploitations)

Une organisation agricole contrastée

Topographie variée avec une altitude moyenne allant de 211 mètres à 1 328 mètres avec de fortes ruptures fortes entre plaines et mi-pentes.

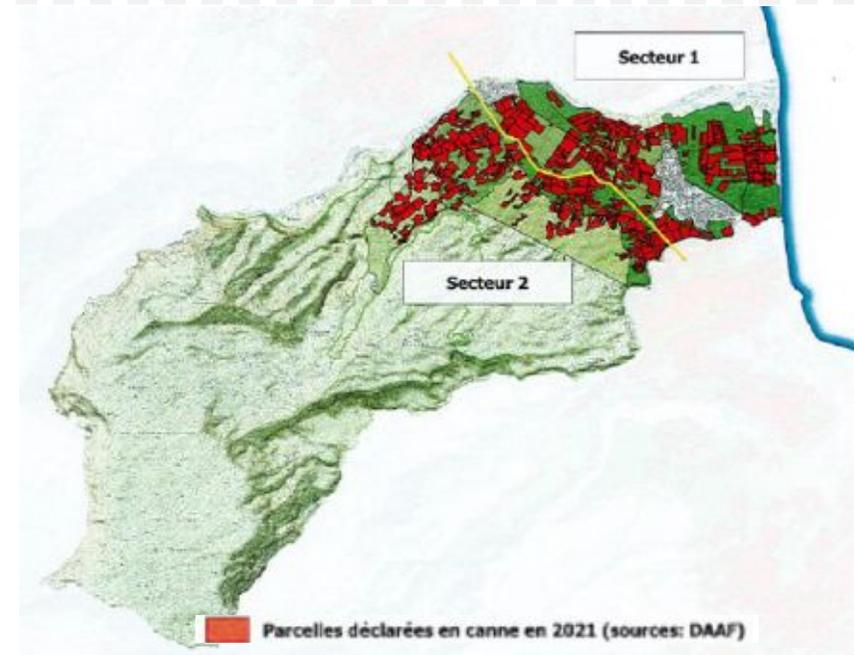
Une sectorisation en 2 parties:

Secteur 1 -Plaine alluviale :

- Terrain plat mais rocailleux
- Mécanisable
- SAU supérieure à 7 hectares
- Qualité agronomique des sols (zones alluvionnaires)

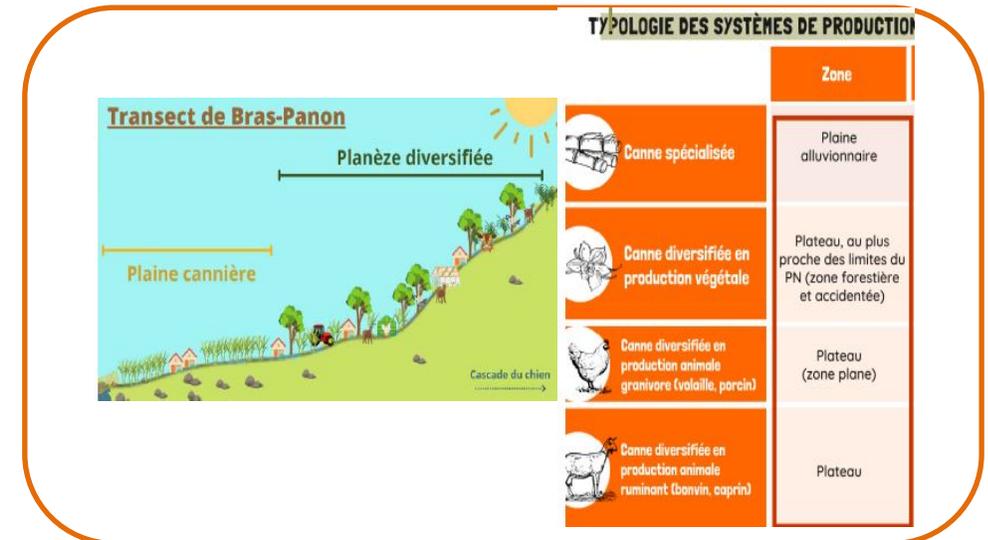
Secteur -Mi-Pentes :

- Relief pentu (jusqu'à 80% pente moyenne)
- Sensibles à la rouille
- SAU de 3,5 ha en moyenne
- Qualité moindre des sols



De la canne à la diversification des cultures

Dans les hauts (niveau des plateaux) des structures agricoles diversifiées Des **hauts délaissés**, avec des formations arbustives et des friches - révision du PLU prévoit une valorisation des friches
 Sur les reliefs accidentés : **arboriculture** et de l'**agroforesterie**
Dans les bas de grandes structures cannières notamment sous forme de fermage.

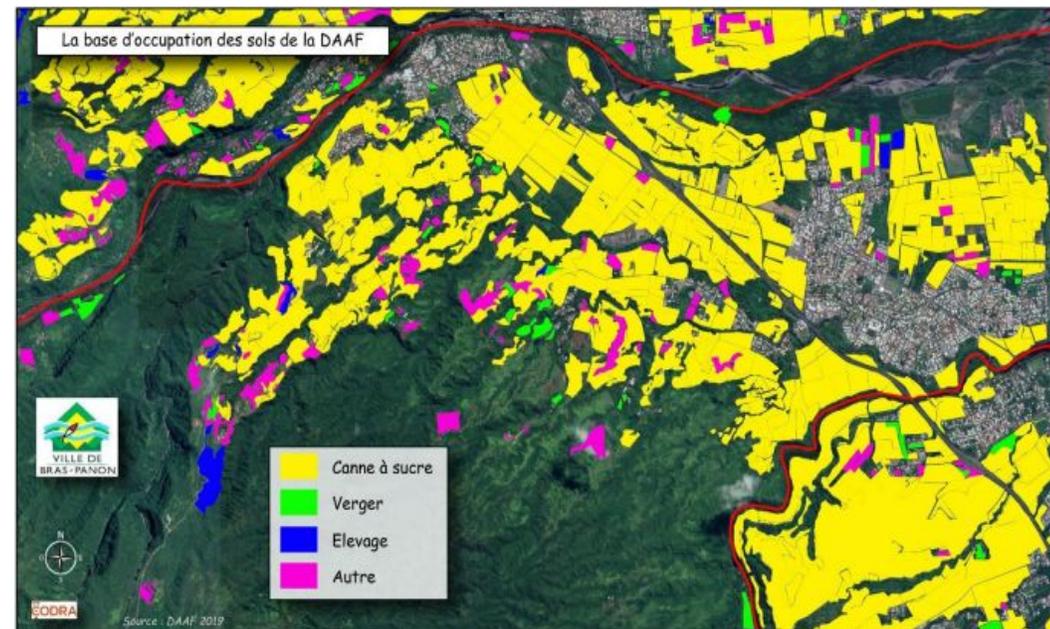
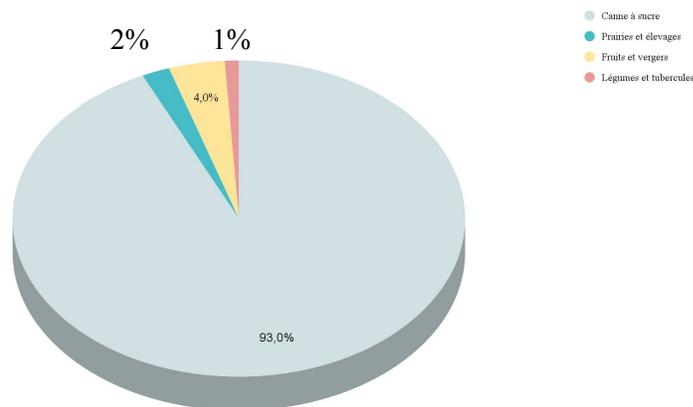


3. Organisation de l'activité agricole

Prédominance de la culture sucrière : 93% de la superficie agricole utilisée :842 ha sur les 945ha de SAU totale exploités soit 89% de la SAU de Bras Panon 4,1% de la surface cannière de l'île et 11,8% de la CIREST.

Nombre de producteurs : 110 producteurs de canne

330 actifs sur les exploitations: **Main d'œuvre qui diminue** : -32% d'actifs sur les exploitations entre 2010-2020



Diversification de l'agriculture : un objectif prioritaire

2 enjeux forts :

- ✓ Dispenser des formations techniques innovantes pour les agriculteurs
- ✓ Développer l'irrigation face à la hausse de la sécheresse

Le profil des chefs d'exploitations

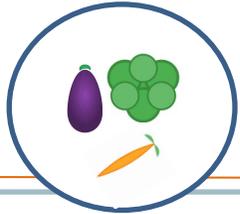
154 chefs d'exploitation en 2020 (pour 146 exploitations) contre 173 en 2010

Age moyen des exploitants : 53 ans

Viellissement des exploitants, même si plus de 30% ont moins de 40 ans en 2020

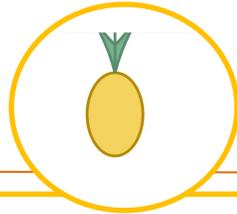
Progression de la parité: 18% des chefs d'exploitation sont des femmes (croissance de 1% par rapport à 2008)

3.1 La production



Filière Maraîchage (2023)

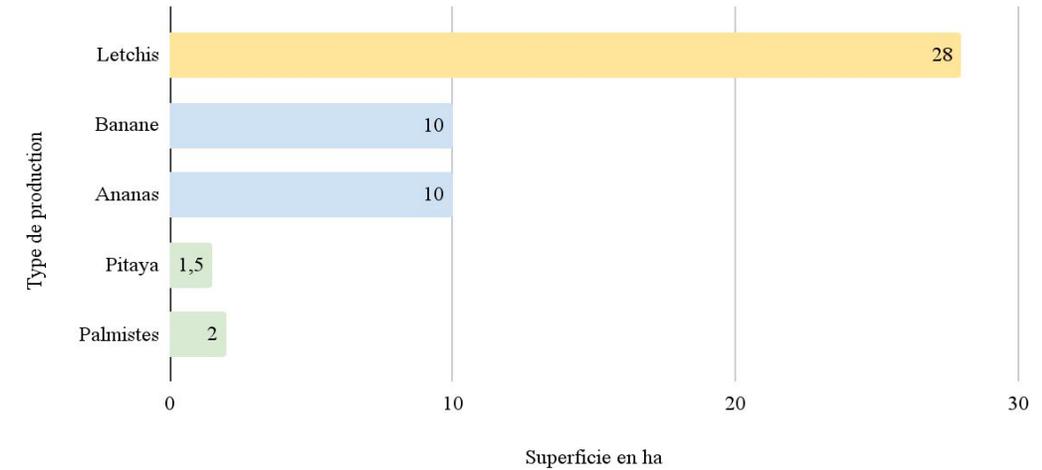
Peu développée.
5,5 ha en plein champ et 8800 m² sous-abris.
Production: tomates, brèdes, cucurbitacées.



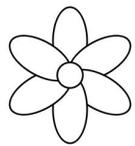
Filière Fruits (2023)

Les vergers occupent 51,5 ha
Diversité de fruits produits.

Répartition des surfaces en hectare en arboriculture fruitière à Bras Panon (source CA2023)



Horticulture 2020



- Plantes et fleurs ornementales occupent 0,6 ha pour 3 exploitations
- Filière Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales occupent 8,9 ha pour 11 exploitations

Productions de la commune sont principalement acheminés vers l'extérieur mais également vendus en majorité en circuit-court sur la commune



**Développer la culture du fruit à pain:
Une mise en valeur du patrimoine et
une avancée vers l'autosuffisance
alimentaire.**

3.1 La production

Filières élevage, 2022

Type d'élevage	Nombre de producteurs	Unités
Elevage bovin	10	64 têtes
Elevage caprin	19	475 chèvres mères
Elevage équin	2	6 têtes
Elevage porcin	7	380 têtes
Lapins	3	60 cages mères
Elevage avicole (chair industriel)	2	180 000 têtes
Elevage poulet fermier	5	24 000 têtes
Pondeuses	2	30 000 têtes

Une filière d'élevage avec plusieurs atouts structurants :

- Présence d'une coopérative animale : La CPLR (seule de l'EST)
- La présence d'une tuerie de poulet
- La présence d'importants éleveurs de porc (CPPR)
- Présence d'une race ancienne boeuf moka à valoriser



Apiculture présente sur le territoire - 155 têtes en 2020

3.1 La production



Progression de l'agriculture biologique

En 2022

PAT: projet de développement de projets agro-écologiques auprès de jeunes sur 176 ha

En 2023

13 agriculteurs certifiés en AB à Bras-Panon (597 à la Réunion) soit **9%** des exploitants agricoles de la commune

Productions biologiques présentes

Bananes

Agrumes

Letchis

Maraîchages

Vanilles/plantes à parfum, aromatiques ou médicinales

Poules (pondeuses)

Vergers divers

Des productions principalement commercialisées en circuits courts

Un acteur historique clé: l'association pour la Valorisation de l'Agriculture Biologique (AVAB) et la vente de panier péi biologique

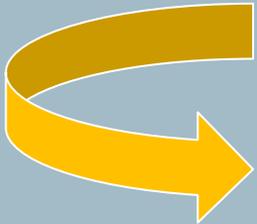
AFOM de l'agriculture de Bras Panon

Atouts	Faiblesses
<p>Diversité des productions: cultures traditionnelles (canne) et production de niche (vanille, orchidées)</p> <p>Infrastructures agroalimentaires implantées: abattoir, coop vanille, Avab, Royal bourbon...</p> <p>Attractivités touristiques: paysages de qualité, agrotourisme</p> <p>Evènements et manifestations agricoles: foire, marchés forains hebdomadaires et marchés de producteurs</p> <p>Fonciers: Zone de diversification et reconquête des friches</p>	<p>Irrigation : absence de réseau adapté limitant la diversification</p> <p>Infrastructures et fonciers: beaucoup de friche et des chemins d'exploitations dégradés</p> <p>Ressources humaines: diminution de la main d'oeuvre agricole / manque d'attraction des jeunes</p> <p>Organisation collective : absence de collectifs d'agriculteurs</p> <p>Habitat: difficulté pour les producteurs d'habiter sur leur exploitation</p> <p>Economie: augmentation du prix des intrants</p>
Opportunités	Menaces
<p>Soutiens institutionnels : Egalim, démarrage du PAT</p> <p>Distribution: création de structures de commercialisation (produits frais et/ou transformés), développement de circuits courts et de l'agrotourisme</p> <p>Foncier: reconquête des friche-potentiel de transmission des exploitations</p> <p>Ressources humaines: création d'un groupement pour la mutualisation des moyens RH, matériels</p> <p>Demande: demande de la population pour des produits de qualité</p>	<p>Foncier : perte du foncier sur les plaines alluvionnaires proches du littoral, avec des qualités agronomiques</p> <p>Ressources en eau : raréfaction et appauvrissement de la ressource</p> <p>Aléas climatiques : sécheresse</p> <p>Errance animale: attaque de chiens dans les élevages</p> <p>Dépendance aux importations : inflation, raréfaction des ressources, mesures protectionnistes, fret</p>

4. La Transformation à Bras Panon

L'industrie agroalimentaire représente une part modeste du paysage économique de Bras-Panon :
2 % des établissements enregistrés au Registre du Commerce et des Sociétés

Un réseau de transformation agroalimentaire à consolider



Projet de réalisation de la ZAE de Paniandy : pôle agroalimentaire doit permettre de conforter le tissu industriel et artisanal de la commune

Quelques acteurs-structures clés

Transformation de fruits et légumes: conserves, fruits surgelés, etc.

Royal Bourbon Industrie, Mixifruits Run

Transformation de viande et de plats préparés

Production type : préparation industrielle de produits CPLR, nina conserverie, Asia food

Coopérative vanille

Le Torrefacteur-Transformation du thé et du café

Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation.

Le Palais des Glaces Fabrication de glaces artisanales

5. La distribution

Une offre attractive en périphérie



Présence de pôles commerciaux en périphérie (10 mn en voiture)

Une offre de proximité développée avec toutefois un déficit de l'offre de service de proximité dans les hauts.



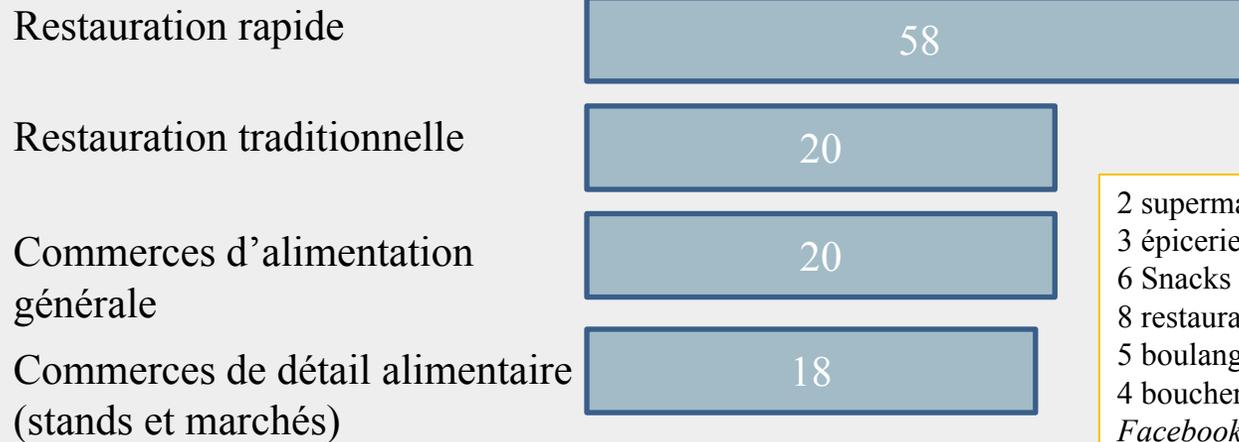
Plus de 60 locaux commerciaux avec une prédominance dans les secteurs alimentaires, automobile, hébergement et restauration

Bonne accessibilité automobile
Facilité de stationnement
Mobilité douce favorisée

5.1 L'offre alimentaire

L'offre alimentaire représente 17% de l'offre commerciale

Une offre alimentaire bien développée, dominée par le secteur de la restauration et notamment la restauration rapide (source CCI 2023)



2 supermarchés
3 épiceries
6 Snacks
8 restaurants
5 boulangeries-pâtisseries
4 boucheries charcuteries
Facebook, pages jaunes et Google Map

Activités présentes en nombre d'établissements déclarés actifs (source CCI 2023)

2 marchés
pour dynamiser l'offre alimentaire

Marché forain
Tous les jeudis
Vente de fruits et légumes

Marché de producteurs
1 dimanche par mois
Vente directe
de produits locaux

Vente de paniers de produits agricoles:

AVAB Réunion - Association pour la Valorisation de l'Agriculture Biologique

RQDO ruche vente de paniers

L'économie sociale et solidaire

CCAS :
en 2024, **230 colis**
alimentaires ont été
distribués

Distribution de bons alimentaires par le CCAS (30 euros)

Liste des boutiques agréés pour recevoir les bons alimentaires

- Eirl CADIVEL Yannis 37, Rue Edmond Albius-97412 BRAS PANON
- BOUTIK SERVICE 2, Allée des Bois Noirs-97412
- LIBRE SERVICE CHANE CHO HOI- 46, Rue Joseph Hubert- Lotissement Bengali-97412 BRAS PANON

130 repas/jour
(28 000 repas sur un
an)

Service portage de repas à domicile pour les plus de 60 ans et personnes en situation de handicap

Repas confectionnés par la cuisine centrale et livrés individuellement (en 2018, environ 200 bénéficiaires en file active)

5.1 L'offre alimentaire sur le territoire

Restauration collective communale

1 CUISINE CENTRALE : Locaux de production - Plateau technique - Administration => 21 Agents

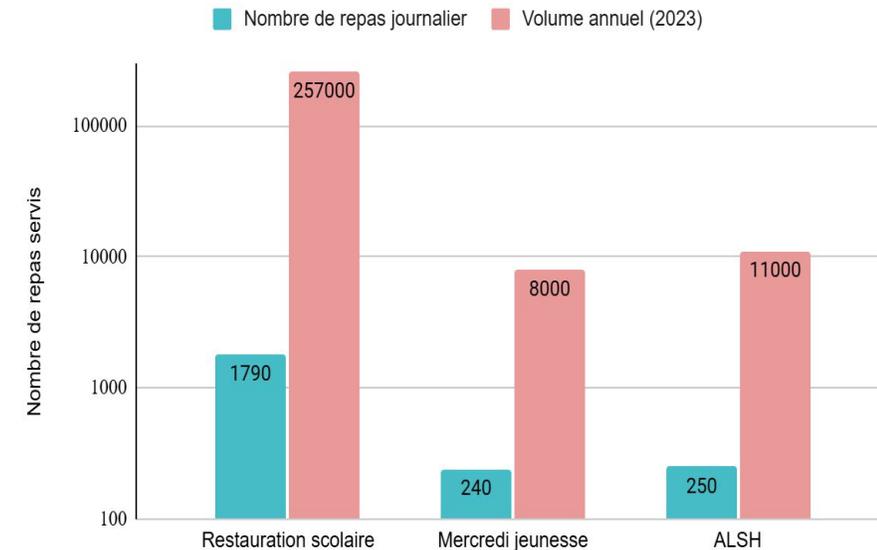
Vocation: production de repas en liaison chaude pour

- élèves demi-pensionnaires des établissements maternels et élémentaires / personnel des écoles / sorties scolaires
- bénéficiaires du portage de repas à domicile
- mercredis jeunesse
- accueils de loisirs sans hébergement
- fêtes et cérémonies municipales

Depuis 2010: la ville est signataire de la **charte Qualité AGORES**

Création en 2022 d'une école de cuisine municipale offrant des ateliers pour écoles, personnes âgées, démunis, agriculteurs, professionnels de divers secteurs et associations.

Production et liaison de repas chaud-Volume



Cuisine centrale-santé et environnement

Adaptation aux enjeux environnementaux :

Approvisionnement en produits frais : convention avec les éleveurs locaux signée en 2019 & valorisation des circuits courts: PAT avec les producteurs locaux issus du territoire de la commune ou de la micro région est.

Menus élaborés qui respectent le cadre légal

Élaboration collaborative : Les menus équilibrés sont conçus par le chef de production et la responsable du service.

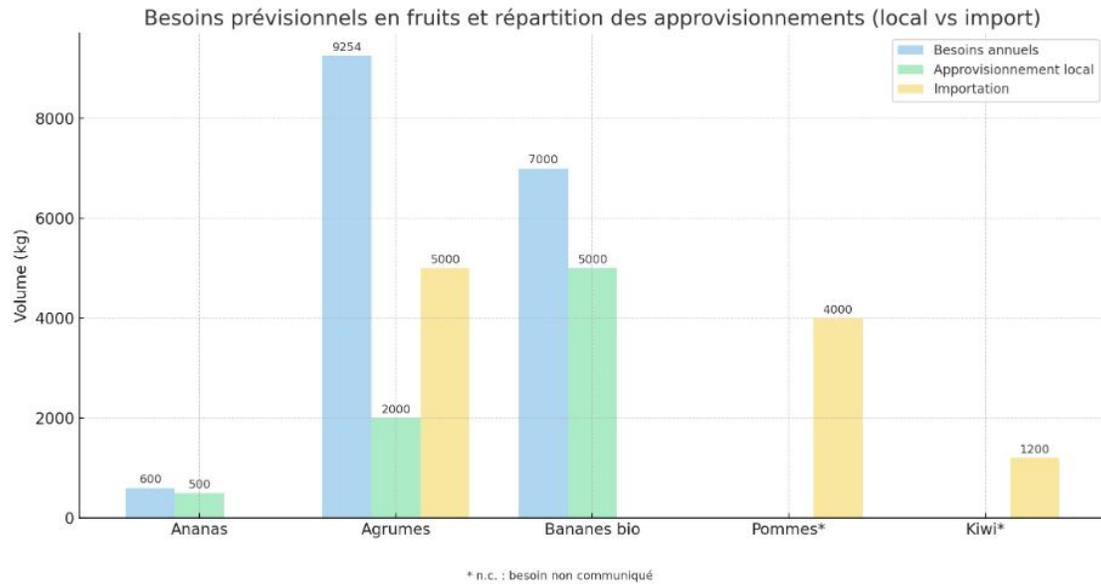
Cadre réglementaire strict : Ils s'appuient sur les recommandations et normes (GEM RCN, décret de 2011, arrêté préfectoral, lois Egalim et Climat & résilience).

Optimisation de la production : Prise en compte de la technicité, de la disponibilité et de la saisonnalité des produits, ainsi que des conditions du marché (appels d'offres, convention Viande Pei).

Réactivité aux besoins : Intégration des retours des convives et des responsables de restaurants.

5.1 L'offre alimentaire sur le territoire

Cuisine centrale : besoin & approvisionnement



Autres besoins notables-

Papaye : 350 kg

Melon cantaloup : 60 kg

Mangue José : 50 kg

Fraises: 50 barquettes de 250g

Fruit de la passion : 10 kg

Raisin: 10kg

Aucun marché n'est actuellement en place avec des producteurs de la commune pour les fruits.

Opportunité: Rendements moyens à Bras-Panon

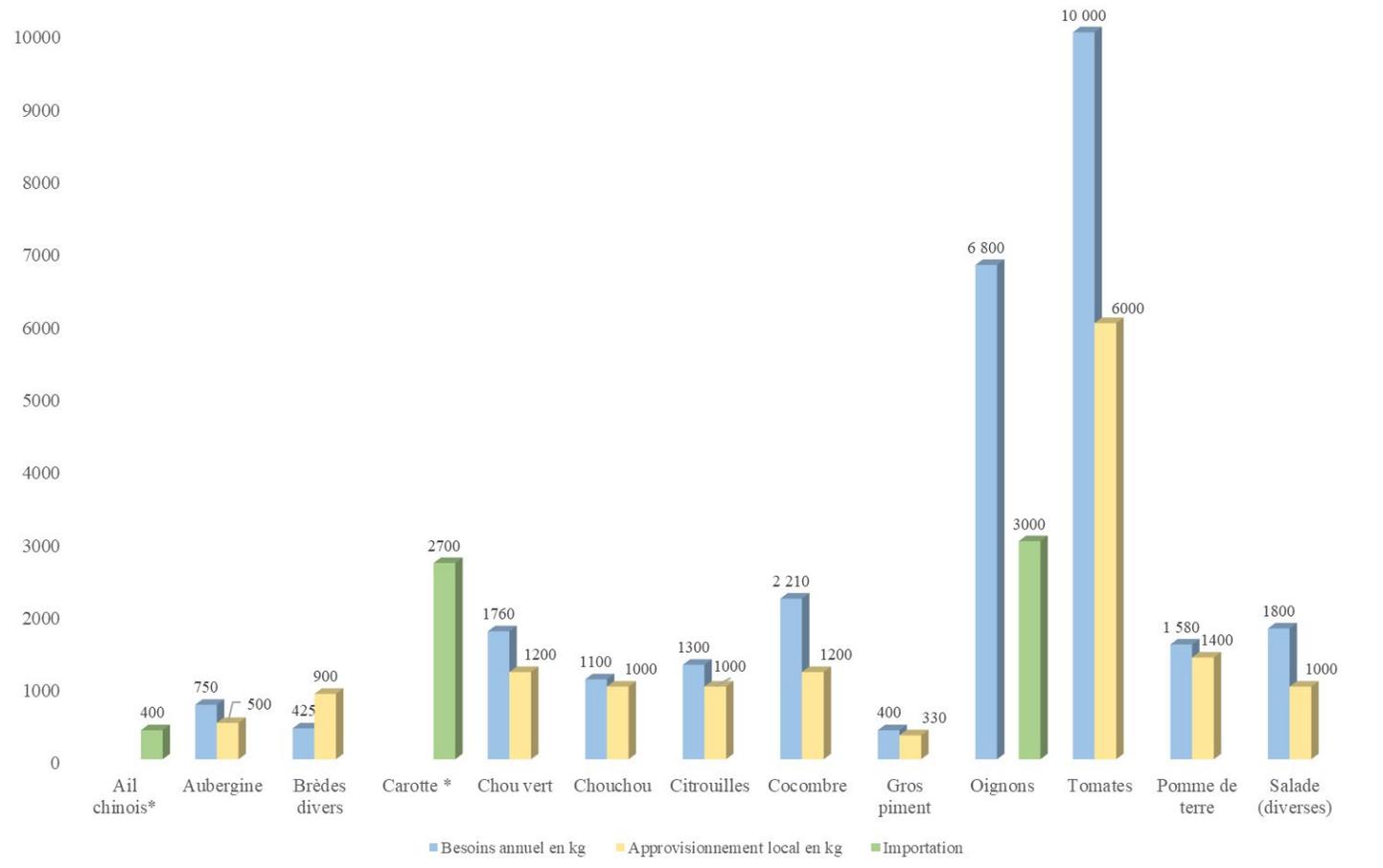
Production	Rendements moyens (T/ha)
Ananas	25 à 35
Banane	30
Fruit de la passion	8
Letchis	25

Une production locale de la commune qui pourrait répondre partiellement à certains besoins en fruits

5.1 L'offre alimentaire sur le territoire

Cuisine centrale : besoin & approvisionnement

Besoins prévisionnels en Maraîchage et répartition des approvisionnements (local vs import)



Autres besoins notables

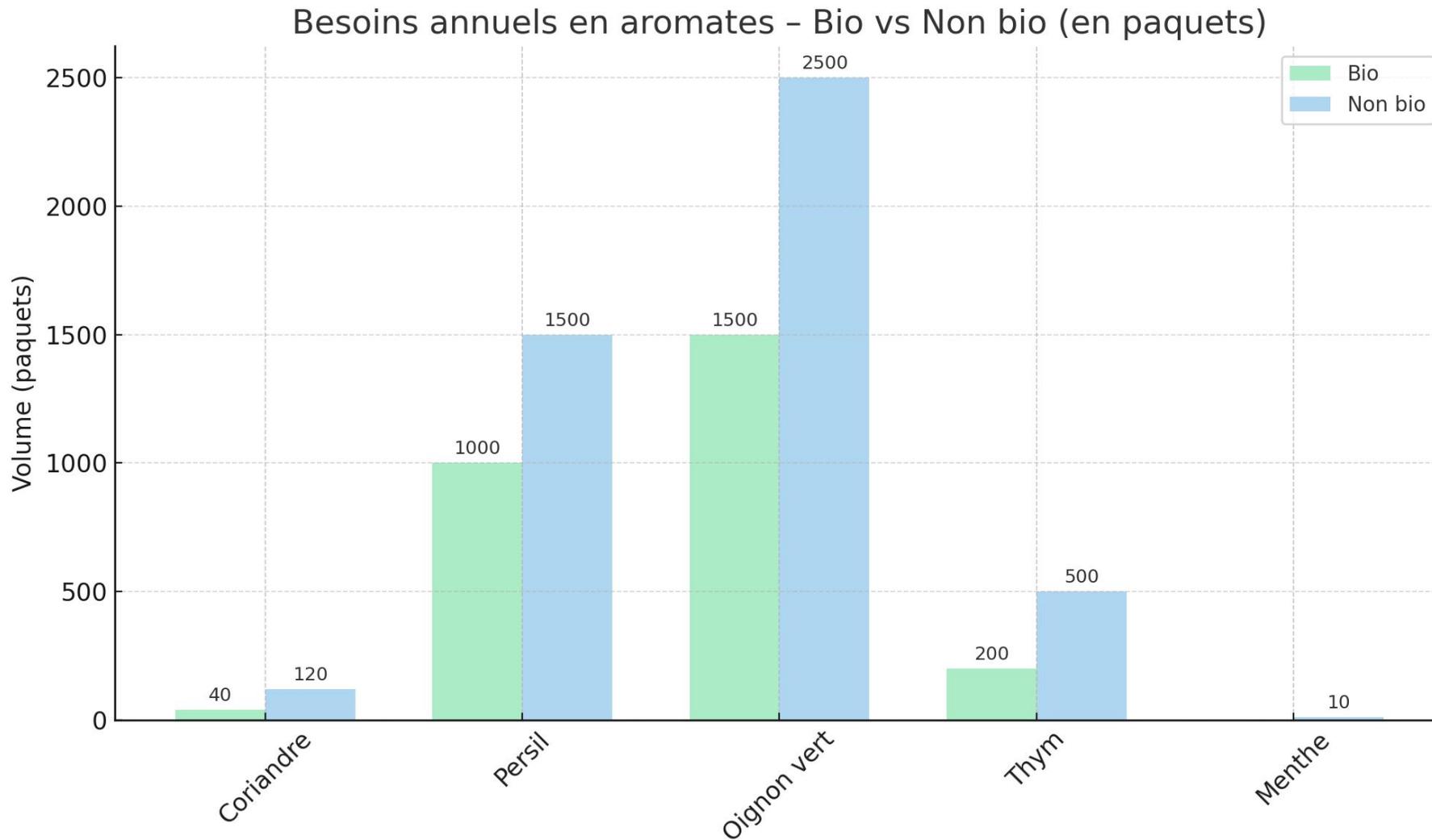
- Courgettes: 700 kg
- Poivrons rouges et verts: 515 kg
- Tomates cerise en barquette de 250g: 500 kg
- Chou fleur 260 unités dont 60 bios
- Manioc 50 kg
- Fruits à pain: 60 kg

Opportunité: Rendements moyens à Bras-Panon

Production	Rendements moyens (T/ha)
Maraîchage plein champ	8

*besoins non communiqués

Cuisine centrale : besoins



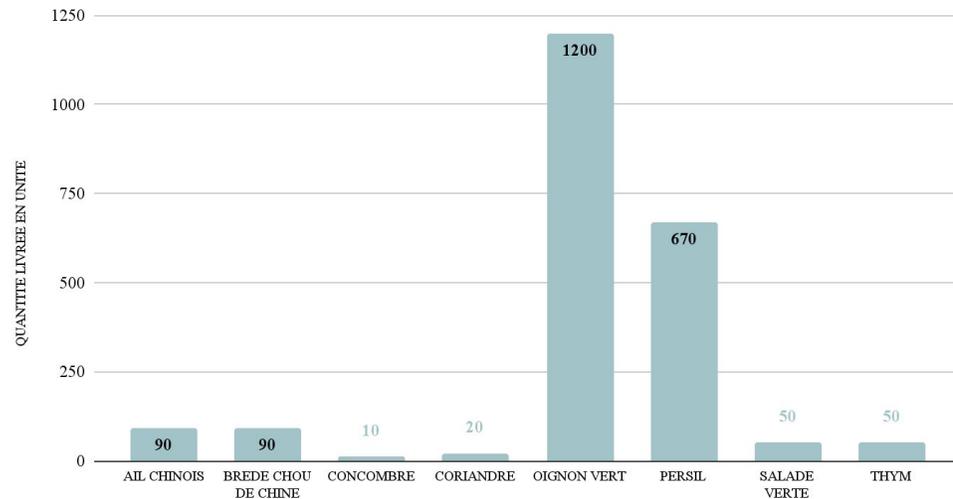
5.1 L'offre alimentaire sur le territoire

En 2023: mise en place d'un partenariat avec un agriculteur du territoire de Bras-Panon

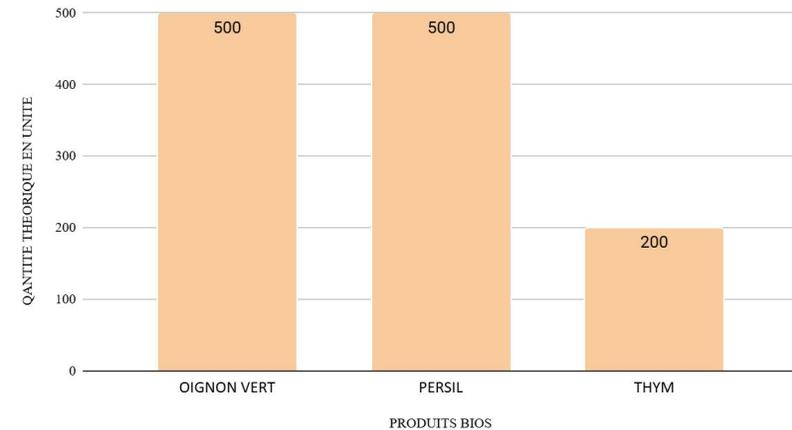
⇒ Approvisionnement d'aromates, salades, carottes et pommes de terre pour la cuisine centrale

En 2024: ce même partenaire devient titulaire des lots persil Bio, thym Bio, oignon vert Bio

QUANTITE LIVREE DE PRODUITS BIOS EN 2023



QUANTITE THEORIQUE DE PRODUIT BIO POUR LES MARCHES 2024-2027



Carottes : 50 kg livrés

Oignons secs : 50 kg livrés

5.1 L'offre alimentaire sur le territoire

Besoins de la cuisine centrale

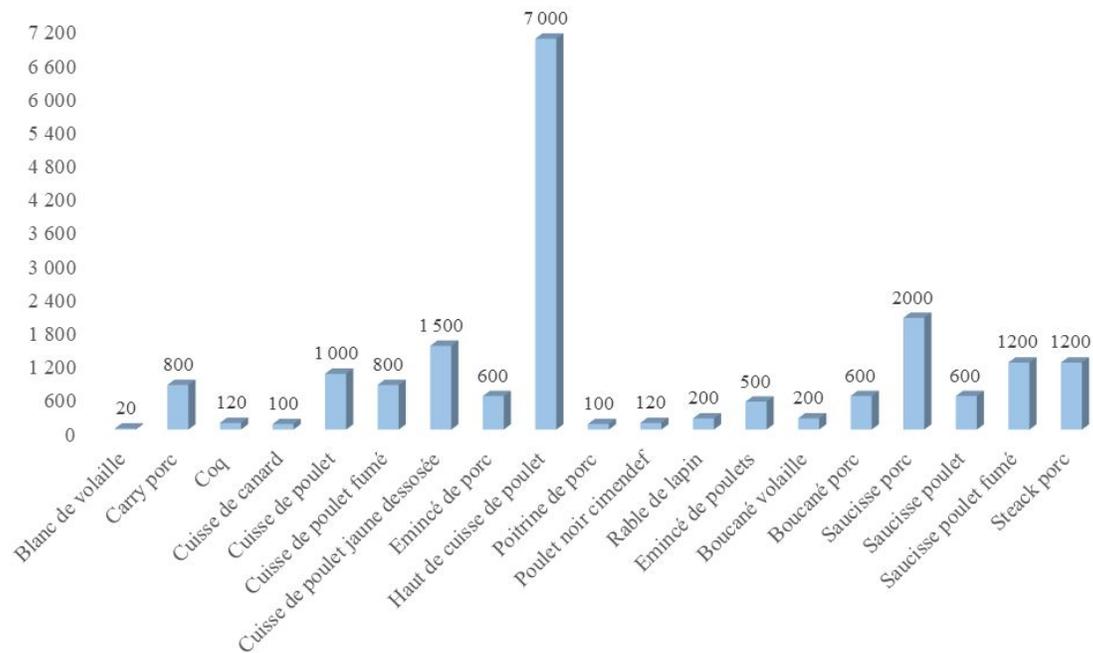
De la viande principalement issue des élevages réunionnais : 68% de la viande consommées.

Les viandes fraîches sont d'origine Réunion.

Marché existant avec la CPLR

Pas de marché avec des producteurs de viande de la commune

Besoin annuel en viande et charcuterie fraîches (kg)



Opportunités:

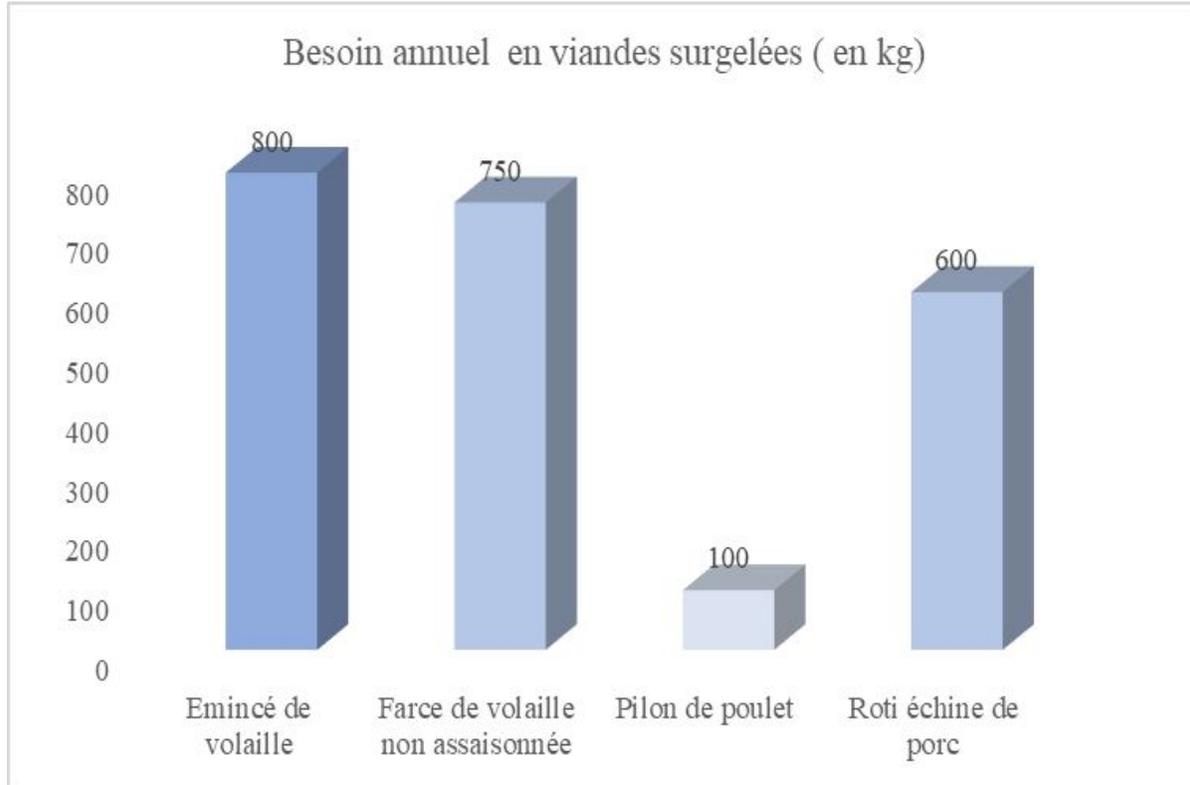
En 2023: 140 tonnes équivalent carcasse en 2020 de viande de lapin (traitées par la CPLR, localisée à Bras-Panons (toutes productions de l'île confondues))

Présence d'élevage de porc (380 têtes) et volailles (chair industriel, 180 000 têtes) sur le territoire

Le territoire dispose déjà de producteurs et d'ateliers de transformation. Renforcer ces secteurs permettrait de mieux répondre à la demande.

Besoins de la cuisine centrale

Les viandes surgelées proviennent de France, d'UE ou de Chine.



Besoins identifiés : entre 1 000 et 2 000 œufs frais avec coquille

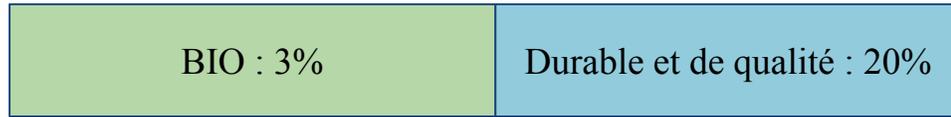
Approvisionnement 100% local.

Opportunité: plus de 30 000 pondeuses dans les élevages de la commune

5.1 L'offre alimentaire sur le territoire

**49% DES PRODUITS
ISSUS DE LA PRODUCTION LOCALE
OU TRANSFORMÉS**

La loi EGalim impose 20 % de produits durables et de qualité et durable, dont 5 % de bio)

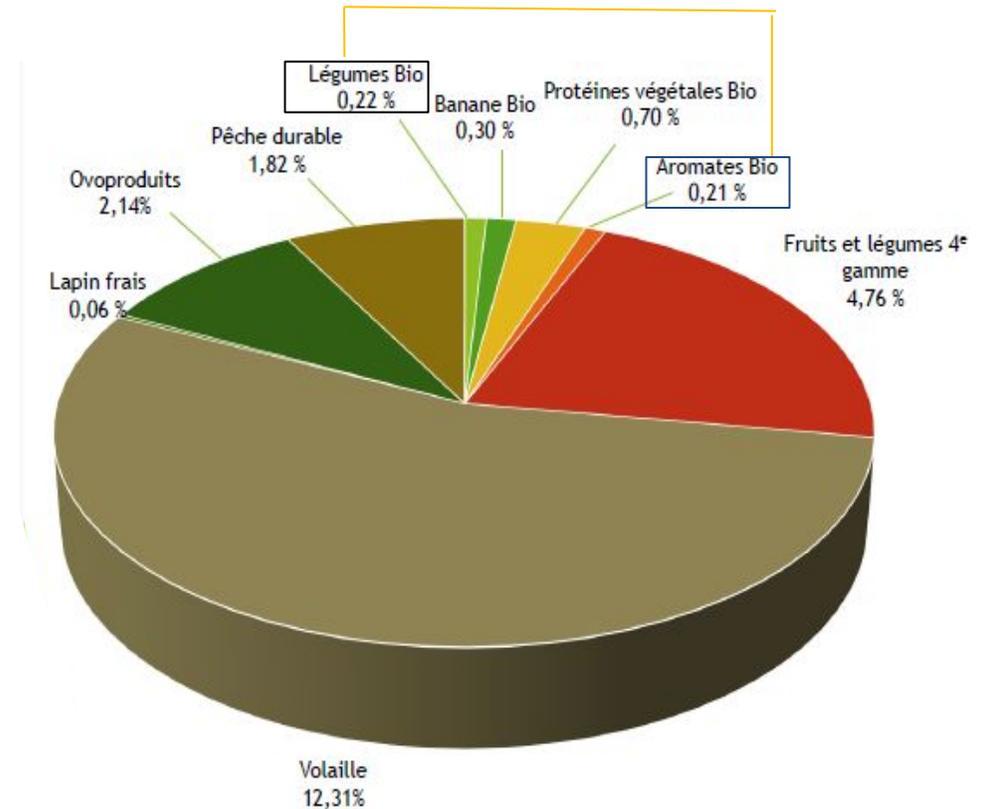


2024: composition des menus à Bras-Panon (source ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire)

42

Approvisionnement en produit EGalim

Partenariat avec agriculteur de Bras-Panon



Lutte contre le gaspillage alimentaire

Une stratégie optimisée:

- Séparation des composantes dans l'assiette
- Suppression du goûter du matin
- Comptage des convives présents tous les matins
- Retour sur la consommation (fiche navette)
- CCAS délivre directement des colis alimentaires
- Ateliers de sensibilisation auprès des enfants et des parents

Bilan

Mesure du gaspillage alimentaire en grammes/convive/jour

⇒ Hausse de la consommation (62% ⇒ 76%)

⇒ Réduction significative des déchets entre les différentes campagnes de pesée

**- 50% de GA en scolaire
(2014-2015)**

**-54% de GA en
extrascolaire**

7. Consommation

Grandes et Moyennes Surfaces : le choix privilégié des consommateurs

- Un fort approvisionnement dans les grandes et moyennes surfaces
- 59% de consommation dans les hypermarchés des villes voisines, notamment consommation des actifs sur leurs trajets domicile-travail (58%: part des actifs)

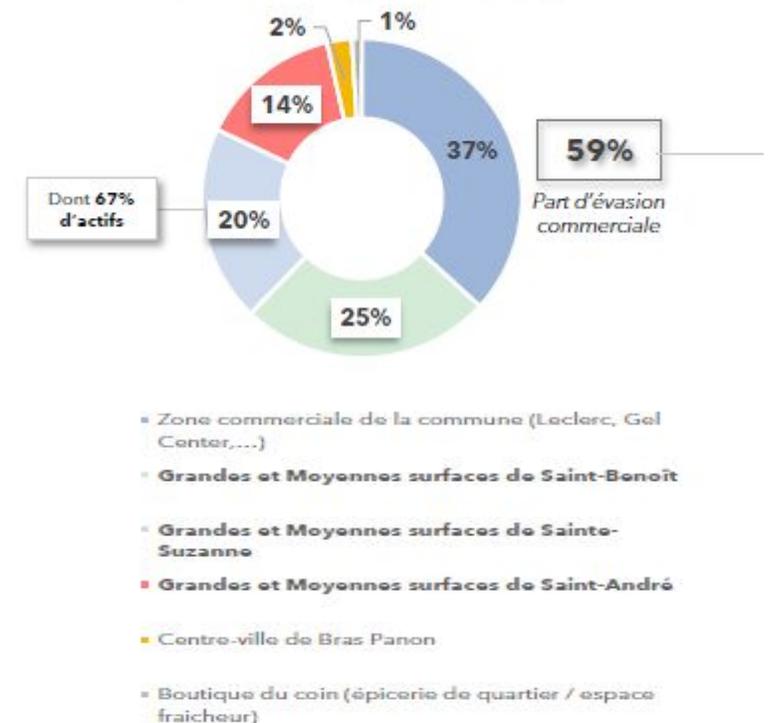
Les grandes et moyennes surfaces sont privilégiées par les consommateurs pour l'achat de denrées à longue conservation et de produits surgelés

TYPE PRODUIT	Nb. cit.	Fréq.
Fruits et légumes frais	7	13,5%
Autres produits frais(viandes,poissons, ...)	6	11,5%
Produits surgelés	12	23,1%
Denrées longue conservation(riz, pâtes, ...)	27	51,9%
TOTAL OBS.	52	100%

Types de produits achetés prioritairement en GMS
-données sur un échantillon de 52 habitants

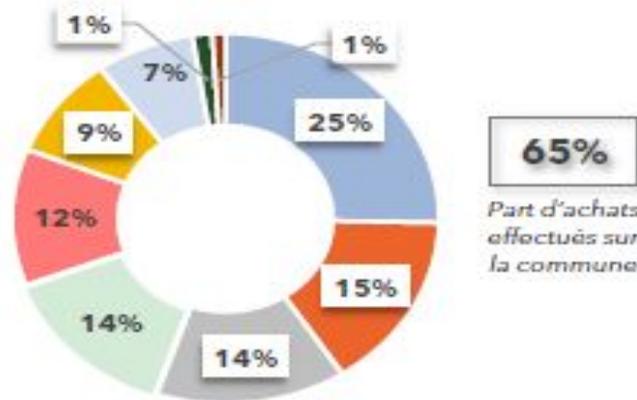
Principaux lieux d'achats de denrées longues conservations et surgelées

Principaux lieux d'achats - Approvisionnement
(épicerie, surgelés, boissons...)



Consommation de produits frais à proximité

Principaux lieux d'achats - Alimentaire frais
(Pain, fruits, légumes, viande...)



65%
Part d'achats effectués sur la commune

- Zone commerciale de la commune (Leclerc, Gel Center,...)
- **Marché forain du jeudi matin**
- Boutique du coin (épicerie de quartier / espace fraîcheur)
- Grandes et Moyennes surfaces de Saint-Benoît
- Grandes et Moyennes surfaces de Saint-André
- **Centre-ville de Bras Panon**
- Grandes et Moyennes surfaces de Sainte-Suzanne
- **Bourg de la Rivière-du-Mât**
- **Marché du dimanche matin (Marché de producteurs / La Kour)**

65 % des achats alimentaires frais sont réalisés principalement sur la commune, tous lieux confondus, dont 25 % dans la zone commerciale

Le Marché Forain du Jeudi : Une tradition ancrée pour 15 % des consommateurs

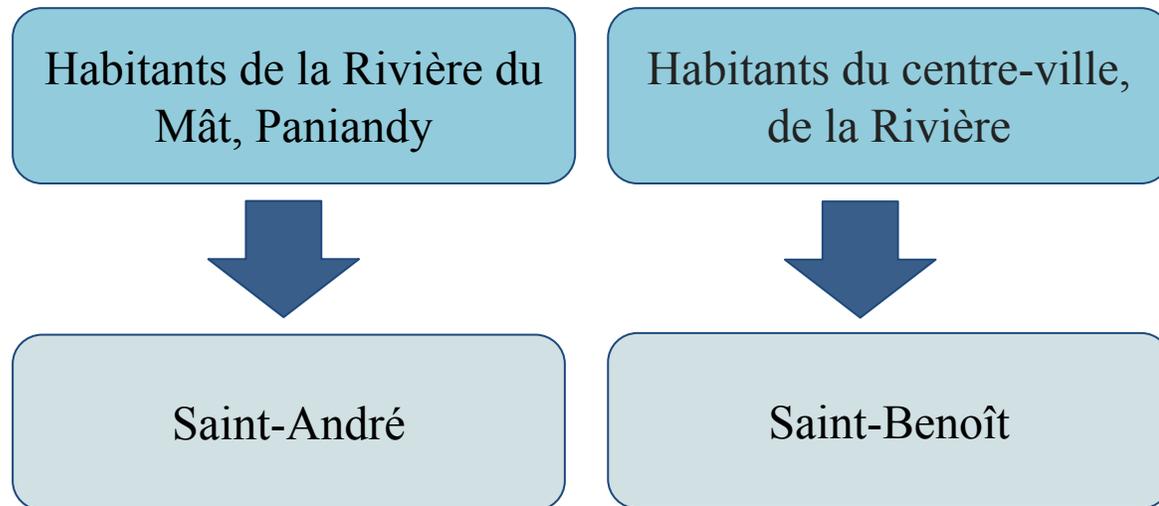
Centre-ville peu fréquenté pour les achats alimentaires davantage pour les services

Rivière du Mât (pôle secondaire): une fréquentation axée sur la consommation 'alimentaire

Exploration des pratiques d'approvisionnement et alimentaires-*Analyse préliminaire*

Interview de 12 habitants (7 hommes et 5 femmes), entre 25 et 65 ans sur leurs méthodes d'approvisionnement-CSP: agriculteur

2 zones d'approvisionnement se distinguent en fonction du lieu d'habitation



Circuits d'approvisionnement et de consommation

$\frac{2}{3}$ des interrogés fréquentent les enseignes Carrefours, Leclerc
 $\frac{1}{3}$ des interrogés fréquentent le marché forain à Saint-André
 $\frac{1}{3}$ des interrogés vont à Bourbon fraîcheur
2 interrogés consomment leur production

Alimentation :

Difficulté à bien manger perçue par la majorité

Prix élevés des produits frais \Rightarrow limite les achats et la consommation, principalement la viande qui est "chère", les légumes sont quant à eux plus ou moins abordables.

Étude des Comportements d'approvisionnement et alimentaires

Comprendre les besoins et logiques de consommation alimentaire des habitants est essentiel pour anticiper les évolutions du marché et adapter les stratégies en conséquence.

Durée de la mission (1 mois et demi) ne permettait pas une analyse exhaustive.

Analyse préliminaire permet:

- identifier des indicateurs initiaux sur les besoins et comportements alimentaires
- mettre en lumière des tendances intéressantes
- formuler des hypothèses pour des recherches plus approfondies

Données complémentaires seront intégrées par la suite : étendre l'étude pour obtenir des données représentatives et approfondir l'analyse des logiques de consommation.

Budget moyen annuel sur le poste alimentaire

1992 euros/habitants

Mais des variations selon les groupes

Le budget alimentaire fluctue en fonction des autres dépenses, notamment chez les personnes âgées, les parents monoparentaux, les étudiants

La précarité affecte l'équipement disponible et complique la préparation des repas.

Analyse des profils des publics

Détails qualitatifs		Informations financières et autres			
Les Familles à BP	%	Profil	%	Nombres	
Couple avec enfants	2 341	27	1 503 € revenu médian	50%	1 170
Monoparental	1 004	20	1 026 € revenu médian	50%	502
Jeunes adultes	1 000	28	sans formation/Emploi	21%	280
Séniors	1 984	15	60≤ et >75	30% et 40%	1 389

Pour les jeunes: une grande précarité et peu de ressources

Pour les séniors: fort taux de pauvreté entre 30 et 46 % pour les 60 ans et plus, et particulièrement les femmes (sans emploi)

Principales pathologies sur le territoire

Maladies chroniques (notamment le diabète)
Les pathologies respiratoires: asthmes et BPCO
Les troubles de l'alimentation
Lombalgie

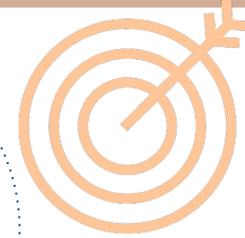
9% population diabétique-Taux sur la fréquence du diabète gestationnel plus élevé

Principaux motifs d'admissions en ALD

- 21% pour maladies cardiovasculaires
- 39% pour diabète
- 14% pour tumeurs:

Mortalité par maladies cardiovasculaire bien supérieure au taux régional (280 décès contre 219)

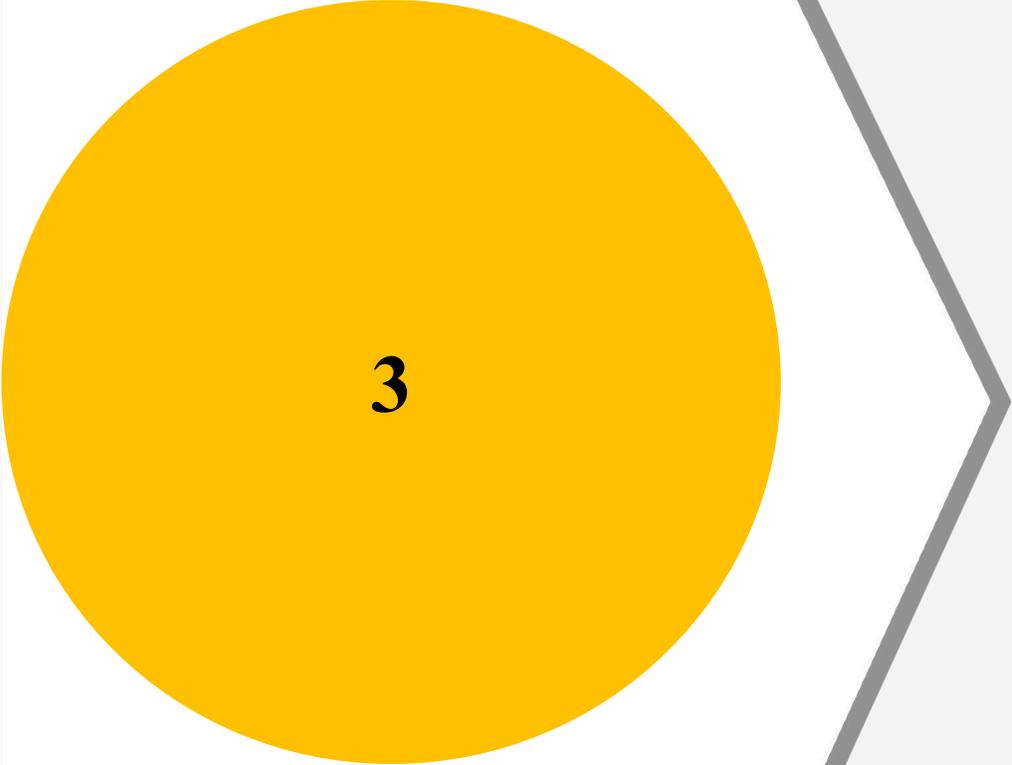
Perception d'un **accroissement des situations de surpoids et d'obésité**



L'alimentation au coeur des enjeux

De la petite enfance à l'âge adulte en passant par les classes vulnérables: besoins exprimés d'axer les actions de santé autour de l'équilibre alimentaire et la nutrition

L'accès à l'alimentation est un aspect important pour les classes vulnérables : jeunes sans emploi/formation, ménages précaires, personnes âgées.



3

Diagnostic alimentaire

- 1. Cartographie des acteurs**
- 2. AFOM système alimentaire Bras-Panon**

Cadre d'intervention

- 1. Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition (PNAN)**
 - 2. Agripéi, le modèle agricole de demain**
 - 3. Charte de développement agricole de Bras-Panon**
 - 4. Projet Alimentaire Territorial (PAT) de Bras-Panon**
-
- 1. Recommandations pour le développement agricole et alimentaire à Bras-Panon**

STRATÉGIE & GOUVERNANCE

Institutions

Région, Département, Etat (DAAF, DEETS, DEAL, ADEME), Union Européenne

Recherche, innovation et accompagnement : CMA, CCI, Qualitropic, CIRAD

Déchets / lutte contre gaspillage alimentaire :
Cuisine centrale municipale / écoles

Habitants de Bras-Panon (dont seniors et publics en précarité alimentaire) et de La Réunion

Restauration scolaire et extra-scolaire communale

Restaurants, hébergements

DISTRIBUTION

PRODUCTION & VENTE

AVAB Réunion - Association pour la Valorisation de l'Agriculture Biologique
RQDO ruche vente de paniers
Coopérative vanille
Coopérative animale CPLR

VENTE
Commerces alimentaires / Restauration rapide et traditionnelle

Marchés forains et stands

PRODUCTION

154 chefs d'exploitations dont 13 certifiés AB
Dont des éleveurs de porcs (CPPR) & éleveurs de bœufs moka
Coopérative vanille

TRANSFORMATION

Cuisine centrale municipale - Plateau technique
Transformation de viande et de plats préparés, de produits en conserve: CPLR, nina conserverie, Asia food, Royal bourbon, Mixifruits Run
Transformation du thé et du café
Transformation boulangères

AFOM système alimentaire à Bras Panon

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> • Production : Forte part d'achats de produits frais réalisés localement • Transformation : Fonctionnement éprouvé de la cuisine centrale Distribution : Réseau de distribution alimentaire local déjà en place (marchés forains, commerces de proximité, restauration collective, portage de repas et distribution de colis alimentaires) • Education / sensibilisation : Sensibilisation des acteurs locaux aux enjeux nutritionnels 	<ul style="list-style-type: none"> • Transformation : pas d'unité de transformation d'équipements • Consommation / précarité alimentaire: Vulnérabilité marquée de certains publics, notamment les jeunes et les seniors (pauvreté élevée, difficultés d'accès à des aliments de qualité) • Consommation: Une offre alimentaire dominée par la restauration rapide (risque déséquilibre nutritionnel)
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> • Politique agricole et foncière : Reconquête des terres sous-exploitées ou en friche • Production : Diversification des cultures et structuration de filières • Distribution : Développement de circuits courts et de structures de commercialisation locales • Consommation : Mise en place de jardins vivriers tenus animés par les habitants • Education / sensibilisation : Lancement de programmes d'éducation nutritionnelle et de promotion de la santé sur le territoire • Partenariat : Possibilité de partenariats publics-privés pour dynamiser la filière alimentaire locale 	<ul style="list-style-type: none"> • Production : Hausse du prix des intrants, diminution des ressources et perte de biodiversité ; diminution de la main d'oeuvre • Distribution: Dépendance des consommateurs aux grandes surfaces pour l'achat de produits à longue conservation • Consommation: Hausse continue des prix alimentaires, accentuant la pression sur le budget des ménages précaires.

2 outils pour l'alimentation et la nutrition

Programme National pour l'Alimentation (PNA)

- inciter à une consommation respectueuse de l'environnement en favorisant la consommation de produits de qualité, en circuit-court, avec des produits labellisés notamment biologiques.

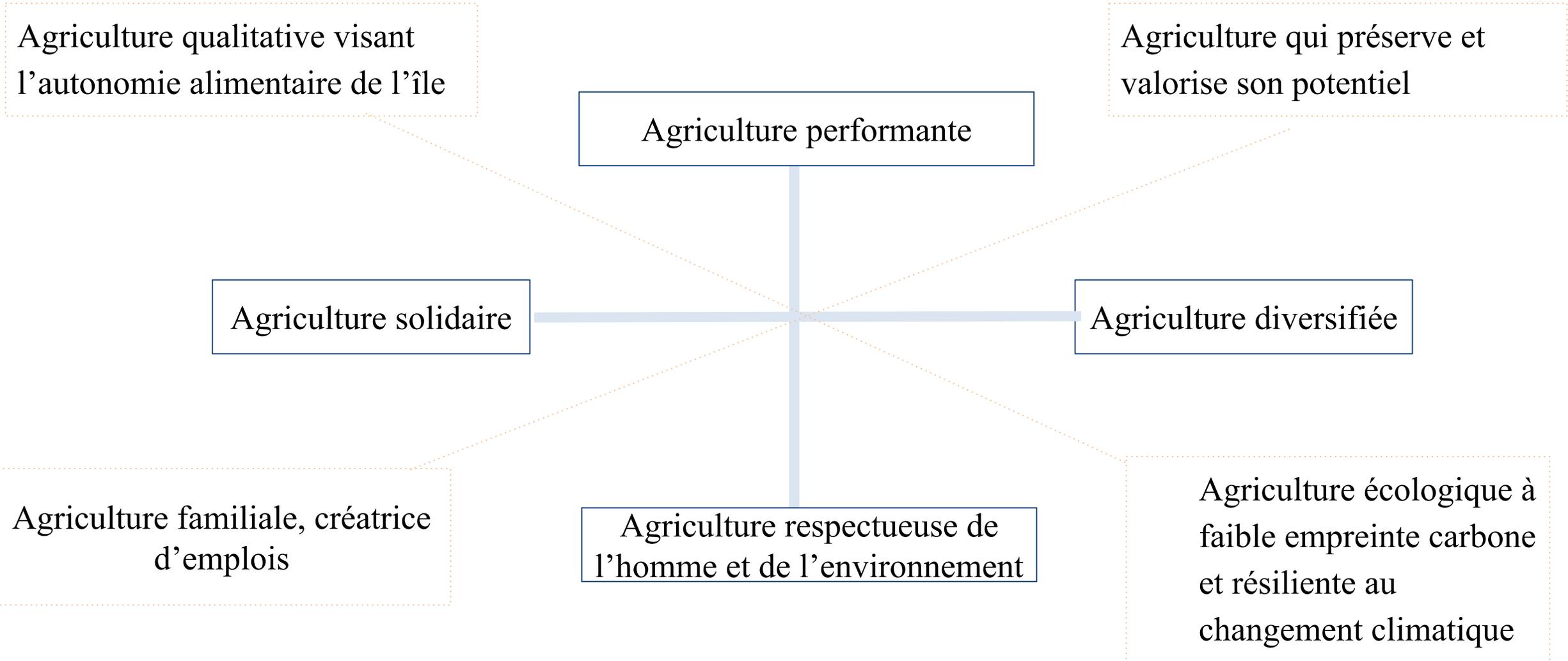
Programme National Nutrition Santé (PNNS)

- promouvoir une alimentation favorable à la santé, la pratique au quotidien de l'activité physique et la diminution de la sédentarité



4. Agripéi, le modèle agricole de demain

Construire le modèle agricole de demain (source agripéi 2030)



OBJECTIFS

engager les partenaires de l'aménagement du territoire, du développement agricole et de l'alimentation à la mise en place d'une agriculture maîtrisée à moyen terme.



AMBITIONS

réaffirmer la vocation productive première de l'agriculture communale et ses différentes fonctions :

Rôle social	Rôle environnemental	Rôle paysager et touristique
Emplois directs et indirects, cohésion sociale	Lutte contre l'érosion et pratiques raisonnées	Paysages agricoles préservés et cultures patrimoniales

6. Projet Alimentaire Territorial (PAT) de Bras-Panon



Le PAT de Bras Panon a pour ambition de rendre à la terre sa fonction de nourrir ses habitants. La Commune souhaite ainsi relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'agriculture, les circuits-courts et les produits locaux dans la cantine.

6 objectifs stratégiques du projet

Un panier alimentaire pour tous

Valorisation du patrimoine alimentaire

Nouveaux modes de commercialisation

Education alimentaire

Lutte anti-gaspillage alimentaire

Constitution de réserves foncières

1

Préserver nos paysages et terres agricoles

- valoriser la forêt traditionnelle, premier lieu touristique de la commune
- reconquérir les terres en friche ou sous-exploitées
- adapter les cultures en fonction de la zone, du climat et du régime d'eau

2

Soutenir les agriculteurs et préserver le modèle de petite agriculture familiale

- développer l'agritourisme (des atouts à valoriser notamment avec la production de vanille et orchidée)
- développer des produits touristiques dont les fermes pédagogiques et les exploitations
- limiter les pertes via la mise en place de structures de vente en circuit court et unités de transformation
- créer un collectif d'agriculteurs pour mutualiser les coûts de main-d'œuvre, réduire les coûts des intrants et répondre à la commande publique

3

Diminuer notre dépendance aux importations

- développer la diversification et structurer des filières
- améliorer l'image de la filière agricole pour attirer des jeunes
- faciliter l'accès au statut d'agriculteur (formation, aides à l'installation, à l'investissement ...)

4

Proposer une alimentation plus saine Lutter contre la précarité alimentaire

- proposer une plateforme numérique de vente directe entre producteurs et consommateurs
- mettre en place une boutique de producteurs habilitée à recevoir des bons alimentaires
- créer et animer des jardins vivriers dans les quartiers
- organiser des ateliers d'éducation alimentaire pour tous

5 **Lutter contre le dérèglement climatique** **Diminuer l'impact carbone** **de notre alimentation**

- réduire le gaspillage alimentaire en développant les circuits courts à travers des canaux de distribution de proximité
- instaurer des bio-composteurs dans les établissements publics et auprès des citoyens pour transformer les déchets organiques en ressource
- éduquer la population à la lutte contre le gaspillage alimentaire à travers des ateliers pratiques dans les quartiers

6

Renforcer la formation et la sensibilisation

- organiser et renforcer la visibilité des ateliers d'éducation alimentaire lors des événements proposés par la Mairie
- organiser des formations pour agriculteurs, restaurateurs et consommateurs afin d'améliorer les pratiques de production et de consommation
- mettre en place un programme d'ambassadeurs à l'équilibre alimentaire dans les établissements scolaires

Bibliographie

- Centre Communal d'Action Sociale. (2025, 6 février). *Rapport du Conseil d'Administration du CCAS de Bras-Panon* [Document PDF].
- CCI Réunion. (2023). *Portrait de Territoire – Bras-Panon (Micro-Région Est)* [Document PDF]. Récupéré de <http://www.reunion.cci.fr>
- CLS_BrasPanon_Convention cadre 2019-2023
- Compas. (2022). *Portrait social de Bras-Panon : Analyse des besoins sociaux* [Document PDF].
- Chambre d'agriculture. (2023). *Séminaire – Charte de Développement Agricole Communale de Bras Panon* [Document PDF].
- Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt. (2021, 27 avril). *Textes NUT – Loi EGAlim : Présentation DAAF de Bras-Panon* [Document PDF].
- Agreste; DAAF de La Réunion. (2020). Fiche territoriale synthétique RA 2020 « Bras-Panon
- DAAF de La Réunion. (2023). *Bilan d'activité de la DAAF de La Réunion*. Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de La Réunion. Consulté sur <https://daaf.reunion.agriculture.gouv.fr>
- DAAF La Réunion. (2024). *Statistique Agricole Annuelle 2024 : Moyenne 2021-2022-2023-2024* (Agreste - Teruti)
- Département de La Réunion, Mission Développement Rural. (n.d.). *Projet Unité de transformation de produits carnés sur la commune de Bras-Panon* [Document PDF].
- Département de La Réunion, Mission Développement Rural. (n.d.). *Synthèse Technique de la visite à l'APTF* [Document PDF]
- Département de La Réunion & SAFER de La Réunion. (2025). Présentation de la procédure de mise en valeur des terres incultes ou manifestement sous exploitées (Articles L.181-16 et S. et R.181-13 et S. du Code rural et de la pêche maritime) [Document PDF].

- Insee. (2024, 1 janvier). *Données Insee (RP2010, RP2015, RP2021, exploitations principales, géographie)* [Rapport de données].
- Le Ven, S. (2022). *Diag Circuit distribution et proposition* [Note d'analyse et d'observation professionnelle – Stage de fin d'année, Master 1 Économie Appliquée]. Université de la Réunion.
- Marichal, C. (2022). La valorisation du patrimoine alimentaire portée par un projet alimentaire territorial : Un cas réunionnais dans un contexte de réflexion autour du patrimoine alimentaire (Master's thesis, Université Lumière – Lyon 2, UFR Temps et Territoire).
- Mairie de Bras-Panon. (n.d.). *Dossier de presse – Convention VIANDE PEI* [Document PDF].
- ORS La Réunion. (2022, mars). *Tb nutrition_obésité_diabète – Tableau de bord « Nutrition – Obésité – Diabète »* [Document PDF].
- ORS La Réunion. (2022, septembre). *Portrait de commune Bras-Panon* [Document PDF].
- ORS, ARS, Ville de Bras-Panon, Diagnostic local de santé de la ville de Bras-Panon
- Ville de Bras-Panon. (2015, 18 juin). *Réduction du gaspillage alimentaire en restauration scolaire* [Présentation PowerPoint].
- Ville de Bras-Panon. (2019). *PLU de Bras-Panon – Détail des zones* [Document PDF].
- Ville de Bras-Panon. (2023, octobre). *Diagnostic : Élaboration d'une stratégie et d'un plan d'actions de dynamisation de la fonction marchande de la commune de Bras-Panon* [Présentation PowerPoint].
- Ville de Bras-Panon. (2023). *Portrait du territoire – Commune de Bras-Panon* [Document PDF].
- Ville de Bras-Panon. (n.d.). *Description du service de restauration scolaire – Cuisine Centrale de Bras-Panon* [Document PDF].
- Ville de Bras-Panon, Synthèse du diagnostic précarité alimentaire Bras-Panon