

DU 19 AU 28 NOV. 2020
ANIMATIONS DANS TA VILLE



Vivez la Fraîch'attitude

FRUITS & LÉGUMES FRAIS

PEP'S & PLAISIR

LIBÉREZ LEURS POUVOIRS



Important

- Port du masque obligatoire
- Munissez-vous de votre gel hydroalcoolique

DOSSIER DE PRESSE

www.iren-run.fr/fflfrun2020



SOMMAIRE

LA FÊTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS, VIVEZ LA FRAÎCH'ATTITUDE	3
NOUVEAUTÉS 2020	4
LA FÊTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS : OBJECTIFS ET PUBLIC CIBLE	4
L'INSTITUT RÉGIONAL D'ÉDUCATION NUTRITIONNELLE (IREN)	5
LES COMMUNES PARTICIPANTES	6
LES PARTENAIRES	7
LES OUTILS DE COMMUNICATION DE LA FÊTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS 2020	9
THÈME DE L'ANNÉE 2020 : LES LÉGUMES FRUITS	10
LES PROGRAMMES D'ACTIONS PAR COMMUNE POUR LA FÊTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS 2020	11
VOS CONTACTS	16

LA FÊTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS, VIVEZ LA FRAÎCH'ATTITUDE

La Fête des fruits et légumes frais, « Vivez la Fraîch'attitude » est un grand événement national placé sous le signe du plaisir, du partage et de la (re)découverte des fruits et légumes frais, locaux et de saison. Créée depuis 16 ans en métropole par l'interprofession des fruits et légumes frais (Interfel) et relayé à la Réunion depuis 13 ans par l'Institut Régional d'Education Nutritionnelle (IREN), cet événement convivial et vitaminé est désormais incontournable.

A la Réunion, la vocation de la Fête des fruits et légumes frais de faciliter l'accessibilité des fruits et légumes frais et d'augmenter leur consommation auprès du grand public. Elle s'adresse particulièrement aux habitants des quartiers prioritaires, souvent concernés par cette faible consommation. Elle s'inscrit ainsi dans le cadre des politiques ciblées de prévention de l'obésité en visant précisément un des facteurs déterminants de la santé des populations les plus défavorisées. Cet événement constitue un outil mobilisable dans la stratégie de lutte et de prévention contre la pauvreté, l'obésité, et les inégalités alimentaires.

Comme pour les années précédentes, l'IREN a recruté et accompagné les communes participantes à travers l'animation de comités de pilotage et la formation des acteurs des villes participantes. Cet accompagnement permet d'assurer la cohérence des projets et la réponse aux objectifs de cet événement dans l'optique de créer une culture commune de la Fête des fruits et légumes Frais à La Réunion.

Pour la 13^e édition sur l'Île de La Réunion, prévue du 19 au 28 Nov. 2020, deux thèmes ont été retenus :

Les légumes fruits : Afin de familiariser le public avec cette catégorie de légumes, sept fiches produites ont été élaborées. Sont concernés calebasse, pipengaille, margoze, bâton mouroungue, haricot kilomètre, pois carré et pois sabre. Chaque fiche décrit le produit concerné, précise sa saisonnalité, ses apports nutritionnels et ses atouts santé et propose une recette. Ces fiches sont des outils pédagogiques pour mener à bien les actions. Elles seront disponibles en format papier mais aussi électronique, téléchargeables sur la plateforme de la Fête des fruits et légumes frais en ligne : www.iren-run.fr/fflfrun2020.

Les fruits et légumes frais : Plaisir, santé et transmission. Grâce à ce thème, nous souhaitons faire découvrir au public le plaisir de consommer des fruits et légumes frais et leur contribution au maintien de la santé. Il se traduit par la vulgarisation du menu « burger végétal » spécialement créé pour cette édition. Le burger végétal est une alternative au burger classique. Il est constitué des fruits et légumes frais locaux et de saison. Il est moins salé, moins gras, moins sucré et moins coûteux que le burger classique.

Cette 13^{ème} édition s'inscrit dans un contexte de crise sanitaire, le comité de pilotage départemental a décidé que la Fête des fruits et légumes frais serait 2.0.



NOUVEAUTÉS 2020 : LA FÊTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS 2.0 ET L'IMPLICATION DES ENTREPRISES.

La fête des fruits et légumes frais 2.0 est une adaptation de l'événement à la crise sanitaire en vigueur. Elle se traduit par des activités à distance qui seront hébergées sur une plateforme accessible à l'adresse : www.iren-run.fr/fflrun2020. Les activités prévues sont les suivantes :

- Des rendez-vous sur les réseaux sociaux avec les diététiciens de l'IREN et les étudiantes en conseil en économie sociale et familiale de l'IRTS pour discuter sur des thèmes relatifs aux fruits et légumes frais, locaux et de saison.
- Un défi culinaire à partir du 01 novembre : qui réalisera la recette la plus innovante à base des légumineuses fraîches locales
- Un village de la Fête des fruits et légumes frais virtuel pour faciliter la consommation de fruits et légumes frais à La Réunion
- Des jeux pédagogiques pour faire le plein de connaissances sur les fruits et légumes frais

Cette édition 2020, à travers sa version 2.0 concernera donc toutes les communes de l'Île. Cependant, trois communes : Bras Panon, Saint André et Saint Pierre ont tenu à proposer à leurs administrés, des actions en présentiel, des actions de proximité, dans le respect strict des mesures sanitaires.

Cette 13ème édition verra pour la première fois, la participation d'une entreprise, RVE qui proposera à l'ensemble de ses salariés, une portion de fruit ou légumes frais par jour.

LA FÊTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS À LA RÉUNION INVITE À...

(RE)DÉCOUVRIR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Sucrés, acidulés, fondants, croquants, juteux, parfumés... C'est le rendez-vous des fruits et légumes frais : l'occasion de (re)découvrir leurs saveurs, leurs couleurs, leurs textures tout en appréciant leur

diversité. Un moment privilégié pour renouer avec la notion de saisonnalité.

RETRouver l'envie de cuisiner !

Découpez, épandez, mixez, râpez... poêlez, pochez, mijotez, grillez... Et dégustez, savourez, partagez... des fruits et légumes frais ! Pendant l'événement, des conseils, astuces et recettes sont donnés pour cuisiner facilement et simplement les fruits et légumes frais. Une façon ludique et agréable de concilier plaisir et convivialité autour de la table. L'accessibilité des fruits et légumes frais et de saison est aussi facilitée grâce à l'optimisation des circuits de distribution et à des tarifs attractifs.

S'INFORMER SUR L'ORIGINE ET LES TYPES DE PRODUCTION DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Les professionnels de la filière fruits et légumes frais informent le grand public sur les différents types de production.

CONSOMMER DES FRUITS ET LÉGUMES AU QUOTIDIEN

La Fête des fruits et légumes frais s'inscrit dans une démarche de prévention santé en rappelant les bienfaits des fruits et légumes frais. Source de micronutriments variés, ils permettent de préserver le capital santé tout en apportant un bien-être au quotidien.

LES PUBLICS PARTICULIÈREMENT CIBLÉS SONT :

Bien que l'action concerne toute la population, les enfants sont particulièrement visés. Ainsi, dans les écoles et les crèches des communes concernées, les menus proposés aux enfants seront riches en fruits et légumes frais, locaux et de saison. Par ailleurs, dans les communes proposant des actions en présentiel, diverses activités sont prévues (Voir programme de chaque commune).



L'INSTITUT RÉGIONAL D'ÉDUCATION NUTRITIONNELLE (IREN)

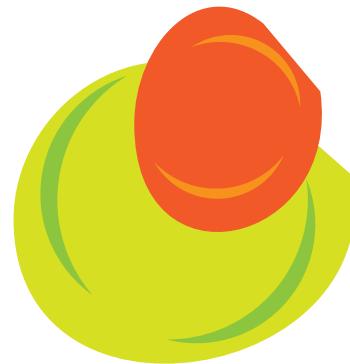
Créée en 2003, l'IREN est une association régie par la loi de 1901 dont l'objet social est l'éducation nutritionnelle du public.

L'IREN est née d'un besoin révélé par les enquêtes sur le comportement alimentaire des Réunionnais et leur hygiène de vie montrant des prévalences élevées des maladies liées à la nutrition et des pratiques alimentaires et d'activités physiques inadéquates par rapport aux recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS). Pour apporter une réponse à ces constats, l'IREN développe depuis seize ans des activités d'éducation nutritionnelle s'adressant tant au grand public qu'aux professionnels de l'éducation, de la restauration collective et de l'animation.

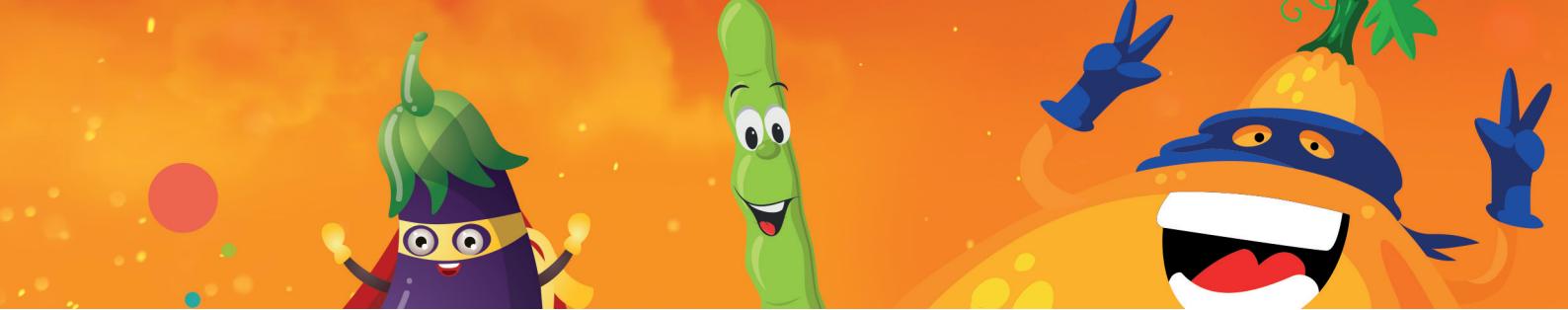
Nos principales missions sont :

- > **Éducation et promotion de la santé axée sur la nutrition.**
- > **Formation en nutrition.**
- > **Recherche en nutrition.**

La Fête des Fruits et Légumes Frais à La Réunion s'inscrit dans le cadre de l'axe promotion et éducation à la santé.



IREN
Cultivons notre santé
INSTITUT REGIONAL D'EDUCATION NUTRITIONNELLE



LES COMMUNES PARTICIPANTES

BRAS-PANON

La fête des fruits et légumes est, comme chaque année depuis 2012, un des rendez-vous les plus attendus, sur le territoire.

Cette année encore, la ville de Bras-Panon, est heureuse de participer à cet évènement, afin de faire découvrir ou redécouvrir des fruits, des légumes frais, locaux et de saison, à un large public et plus particulièrement aux enfants et à leurs parents. Il s'agit de renouer avec la notion de saisonnalité, de retrouver l'envie de consommer et de cuisiner ces produits au quotidien. Une édition 2020 impulsée et animer par une équipe dynamique et créative d'animatrices de prévention - santé du CCAS de Bras-Panon.

Des animations, ainsi que des dégustations rythmeront cette semaine, proposées par la Ville et ses partenaires. Les acteurs sont engagés à maintenir une continuité éducative et l'essaimage d'une éducation nutritionnelle intergénérationnelle, sociale et solidaire.

La restauration collective ne sera pas en reste. Les cantines des écoles adopteront la fraîch'attitude toute la semaine avec des menus riches en fruits et légumes. Des animations de proximité se dérouleront également dans divers lieux tels que, le Soubik, le LAEP-RAM Tibichique mais aussi au sein des LCR, des maisons de quartiers. L'ensemble des actions programmées seront soumis au cadre réglementaire covid19 en vigueur et pourront évoluer selon la situation sanitaire.

SAINT-ANDRÉ

Depuis plusieurs années, la ville de Saint-André s'est engagée dans une politique volontariste en faveur d'une alimentation équilibrée, saine et locale. Pour mener à bien cette mission, la commune a misé sur des actions concrètes de proximité, en partenariat avec un réseau dynamique de partenaires.

En 2020, avec le contrat de ville, nous souhaitons poursuivre nos actions sur la thématique du bien manger dans nos quartiers prioritaires. Malgré un contexte sanitaire difficile, nous avons souhaité maintenir les actions programmées.

A Cambuston et à Champ Borne, nous proposerons aux six écoles un concours « Je construis un potager naturel dans la cour mon école ». L'objectif sera de mettre en place un projet pédagogique permettant de découvrir, d'analyser le système du vivant et d'en comprendre les cycles.

A Fayard-Chemin du Centre, à Petit Bazar, (au sein des écoles et du Centre social en ligne) des ateliers

ludiques, pédagogiques, artistiques ainsi que des conférences-débats, seront proposés aux habitants et aux élèves par les associations du secteur. Toutes ses manifestations se dérouleront dans le strict respect des protocoles sanitaires en vigueur. Toutes les manifestations seront retransmises en temps réel sur les réseaux.

SAINT-PIERRE

Pour la première fois cette année, la ville de Saint-Pierre participe à la Fraîch'attitude. C'est dans une volonté d'impulser une dynamique territoriale autour de l'éducation nutritionnelle que la ville de Saint-Pierre a souhaité passer le cap cette année. Avec la collaboration de la SIDR, la première édition de la Fraîch'attitude se déroulera donc dans les quartiers de Ravine Blanche, Joli Fond et Ravine des Cabris.

Ces journées seront l'occasion de mettre en avant un légume dans les cantines scolaires de la ville, de sensibiliser les parents de la Classe passerelle via un atelier diététique et aussi de mettre en place des bazaars ? et des animations au sein des quartiers. Sensibiliser les familles saint-pierroises au bien-manger permettra d'améliorer le bien-être et la santé de nos habitants, de pérenniser nos traditions culinaires et de soutenir, grâce à la promotion des circuits courts, nos producteurs locaux.

SAINT-BENOIT

La Ville de Saint-Benoît place la santé et le bien-être des enfants au cœur de son projet éducatif global. Par le biais du « Pôle santé » plusieurs actions éducatives sont mises en place, dans les quartiers prioritaires de la Politique de la Ville, afin de sensibiliser les enfants et leur famille à une alimentation saine et équilibrée. L'école étant un lieu privilégié d'apprentissage du goût et d'éducation à la nutrition, des animations telles que les récréations fruitées sont régulièrement proposées aux enfants en milieu scolaire. Le but ? Développer le sens du goût dès le plus jeune âge et les sensibiliser à la saisonnalité des produits, tout en s'amusant ! La Fête des fruits et légumes est l'occasion de faire (re) découvrir les fruits et légumes frais aux enfants de manière ludique (ateliers, jeux, dégustation...) et, surtout, d'encourager leur consommation. C'est une manière de lutter contre le surpoids et les troubles de santé liés à l'obésité (diabète, maladies cardiaques...), véritables fléaux de santé publique à La Réunion.



LES PARTENAIRES



INTERFEL

INTERFEL confie à l'IREN la gestion de son évènement sur l'île de la Réunion. INTERFEL a appuyé l'IREN en mettant en place une plateforme d'inscription par Internet permettant d'augmenter la visibilité des actions mises en œuvre par les communes et de valoriser les fruits et légumes frais de saison à La Réunion : <https://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/evenements/la-fete-des-fruits-et-legumes/actions-a-la-reunion>.

Crée en 1976, INTERFEL, l'Interprofession des fruits et légumes frais, rassemble l'ensemble des produits issus de la filière des fruits et légumes frais. Tous les stades représentants les métiers de la filière sont représentés : production, coopération, expédition, importation, introduction, exportation, commerce de gros, distribution (grandes surfaces, commerces spécialisés) et restauration collective. Organisme de droit et d'initiative privés, Interfel est reconnue association interprofessionnelle nationale agricole par le droit rural français, ainsi que par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996 dans le cadre de l'Organisation commune de marché (OCM) unique.

INTERFEL est à l'origine de la Fête des fruits et légumes frais et organise tous les ans au mois de juin la Fête des fruits et légumes frais (connue jusqu'à 2016 sous le nom de la Semaine Fraîch'attitude) en France métropolitaine.



L'ARS LA RÉUNION

La nutrition constitue une priorité régionale de santé publique notamment dans le cadre de la lutte contre le diabète. L'ARS et ses partenaires sont rassemblés autour d'une stratégie commune d'actions : le Programme réunionnais de nutrition et de lutte contre le diabète (PRND 2020-2023). Pour relever le défi d'une prévention efficace et d'une meilleure qualité de vie pour les patients diabétiques, l'ARS pilote l'ensemble du PRND en œuvrant avec les acteurs professionnels, associatifs et institutionnels pour la mise en œuvre des actions définies.

La promotion d'une alimentation favorable à la santé et notamment, de la consommation de fruits et légumes frais constituent l'un des enjeux du PRND. Aussi, l'ARS La Réunion soutient les actions mises en œuvre dans le cadre de la Fête des fruits et légumes frais.



LA DAAF DE LA RÉUNION

Depuis 2010, le Plan National pour l'Alimentation structure l'action publique relative aux enjeux de l'alimentation et fédère les initiatives autour des cinq priorités suivantes :

- > la justice sociale.
- > l'éducation alimentaire des jeunes.
- > la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- > la restauration collective.
- > les projets alimentaires territoriaux.

La DAAF de La Réunion est chargée de décliner cette politique publique au niveau régional. L'ARS Océan Indien et la DAAF de La Réunion assurent le soutien financier de l'action avec pour finalité de promouvoir une alimentation et une activité physique favorables à la santé et de réduire les prévalences des pathologies liées à la nutrition.



L'ARIFEL

La petite graine de l'ARIFEL a bien poussé depuis qu'elle a été plantée en 2012. Elle puise sa force chaque jour dans la passion de l'ensemble des acteurs de la filière fruits et légumes réunionnaise. De la production à la distribution, l'association connecte et coordonne chacun des piliers pour développer une offre de produits sains et de qualité. Sa mission est de fédérer les producteurs, les grossistes, les transformateurs, les importateurs et les distributeurs afin de répondre aux enjeux de la filière et du territoire. Bref, elle s'occupe de ses oignons mais pas que ! Et pour que son travail porte vraiment ses fruits, L'ARIFEL est autant au service des professionnels que des consommateurs : assurer une juste rémunération des producteurs tout en proposant aux Réunionnais la meilleure qualité et la plus grande diversité possibles de produits agricoles. Et ça, ce ne sont pas des salades.

L'ARIFEL assure le soutien financier de l'opération.



RÉUNION 1^{ÈRE}

Propose des temps d'antenne et couvre l'événement sur le plan médiatique.



SYMBIOSE MÉDICALE

Depuis 35 ans, notre expertise, notre exigence et notre rigueur sont les garants de la confiance que nous accordent professionnels et particuliers.

Symbiose Médical / Marmailles Plus propose une gamme mère/enfant de qualité à petit prix à travers le réseau des pharmacies. Tous nos produits sont testés par des laboratoires indépendants et nous garantissons des produits sécurisés et écologiques : couches bébés, gel lavant, baby cook etc...

Nous sommes fiers d'être le partenaire de la fête des Fruits et Légumes Frais 2020. En effet, la prévention contre l'obésité passe par une alimentation saine. Nous avons développé pour faciliter la préparation de bon petits pots - pour les bébés - un baby cook permettant de cuisiner facilement les fruits et légumes frais.

www.marmaillesplus.com
www.symbiosemedical.com



RVE

RVE, Réunion Valorisation Environnement, est une entreprise réunionnaise implantée sur la commune de Saint-André. Créée depuis 2006 par Mr Paul SOUBAYA, elle est spécialisée dans la collecte et la valorisation des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Plus de 150 salariés œuvrent au quotidien, en faveur de la protection de l'environnement. Soucieux de leur bien-être, RVE met un point d'honneur à placer l'Homme au cœur de l'entreprise et c'est ainsi que depuis maintenant 10 ans, des fruits et légumes sont distribuées chaque semaine à tous nos employés. Ces actions sont également dupliquées dans sa nouvelle société, RPE-OI (Réunion Protection Equipment Océan Indien), spécialisée dans la fabrication de tissus non tissés et d'équipements de protection tel que des masques chirurgicaux, Surchaussures, Surblouses, Charlottes...



LES OUTILS DE COMMUNICATION

DE LA FÊTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS 2020 À LA RÉUNION



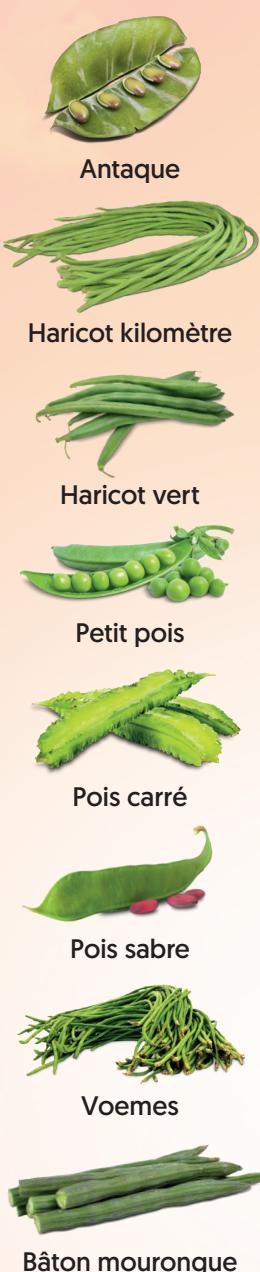


Vivez la Fraîch'attitude

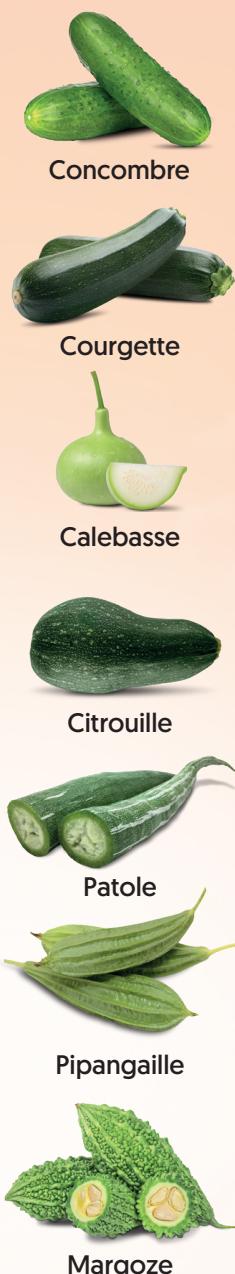
THÈME DE L'ANNÉE 2020 : LES LÉGUMES FRUITS

QUELQUES LÉGUMES FRUITS DE LA RÉUNION

LES LÉGUMINEUSES



LES CURCUBITACÉES



LES SOLANACÉES





PROGRAMME DE LA FÊTE DES FRUITS & LÉGUMES FRAIS 2.0

ÉVÈNEMENTS	CONTENUS	MODALITÉS
Conversations vitaminées	Discussions avec des diététiciens de l'IREN en "live facebook"	Conversation n° 1 : 23/11/20 Conversation n° 2 : 25/11/20 Conversation n° 3 : 27/11/20 Horaires : De 9h30 à 10h30 [45 - 60 min] Conditions de participation : Avoir un compte facebook
Fruit et légumes frais à tout prix	Discussions avec les étudiantes CESF de l'IRTS	Conversation n° 1 : 24/11/20 Conversation n° 2 : 26/11/20 Conversation n° 3 : 28/11/20 Horaires : De 9h30 à 10h30 [45 - 60 min] Conditions de participation : Avoir un compte facebook
Village virtuel	Visite d'un village de la fête des fruits et légumes frais virtuel et découverte des activités proposés sur les différents stands	Accessible à l'adresse : www.iren-run.fr/fflfrun2020 Horaires : Disponibl 24H/24 - 7J/7 du 19/11/20 au 28/11/20
Défi culinaire	Jeux concours avec des lots à remporter	Accessible à l'adresse : www.iren-run.fr/fflfrun2020 Déroulement : Du 1er au 15/11/20 inclus Remise des lots : À partir du 28 Novembre
Questions à Choix Multiples		Accessible à l'adresse : www.iren-run.fr/fflfrun2020 Déroulement : Du 23 au 28/11/20 inclus Remise des lots : À partir du 28 Novembre
«Fruits et légumes longtemps»	Jeux sous format PDF téléchargeables	Accessible à l'adresse : www.iren-run.fr/fflfrun2020 Horaires : Disponibl 24H/24 - 7J/7 du 19/11/20 au 28/11/20
La roue des saisons		
C'est quoi la saisonnalité ?	Document animé informatif	



Vivez la Fraîch'attitude

PROGRAMME DE LA VILLE DE BRAS PANON

DATES	LIEUX	ACTIVITÉS PRÉVUES
Mardi 24 Novembre	Résidences personnes âgées et des hauts	8H à 16H : Action de solidarité gramoun, permettre l'accès à des fruits et des légumes frais de saison au plus vunérables à 1€/kg. Conseil nutritionnel
Mercredi 25 Novembre	Ecole Narassiguin, Les Petits Samouraïs	9H à 16H : Découverte des fruits et légumes frais par la création d'un jardin potager
	CASEC	9H30 à 12H : Présentation d'un petit potager réalisé en amont au centre de loisirs d'octobre, jeux d'éveil sur les sens, réalisation salade de fruits de saison
	CASE Bellevue, ADSL	14H à 16H : Réalisation de brochettes de fruits
	LCR Fleurs de cannes, UHP	9H à 15H : Un repas équilibré avec les légumineuses fraîches, brochettes de fruits et légumes
Jeudi 26 Novembre	LCR cœur de ville, Tendance au féminin	13H à 16H : Repas équilibré avec les légumineuses fraîches, brochette de fruits
	Résidences personnes âgées et des hauts	8H à 16H : Action de solidarité gramoun, permettre l'accès à des fruits et des légumes frais de saison au plus vunérables à 1€/kg. Conseil nutritionnel
Du lundi 23 au vendredi 27 Novembre	Toutes les écoles de la ville	9H30 : Distributions de fruits et légumes frais
Du lundi 23 au vendredi 27 Novembre	Collège de Bras Panon	Atelier cuisine « Projet Bien manger, Manger Sain »
Du lundi 23 au vendredi 27 Novembre	Multi Accueil Pomme d'Aco	9H30 à 10H30 : Découverte et manipulation des légumineuses fraîches avec les enfants , le petit bazar des fruits et légumes de la crèche, atelier jardinage avec les enfants et le personnel, menu aux couleurs de la fraîch'attitude et des légumineuses fraîches
Du lundi 23 au vendredi 27 Novembre	Soubik	8H30 à 11H30 : Divers ateliers d'animation autour de la découverte des fruits et des légumes de saison avec les classes de l'école Bois de Couleurs. Le mercredi, ateliers pour le tout public
Du lundi 23 au samedi 28 Novembre	Médiathèque de Bras Panon	Activités en ligne : Création d'une planche de BD du burger végétal et d'un conte Fraîch'attitude 2020
Mercredi 25, jeudi 26 et samedi 28 Novembre	LAEP Ti bichique	8H15 à 15H30 : Découvertes des légumineuses fraîches par le goût et les activités manuelles
Mardi 24 et vendredi 27 Novembre	RAM Ti bichique	9H à 11H : Découvertes des légumineuses fraîches par le goût et les activités manuelles
Mardi 24 au Jeudi 26 Novembre	Mission locale Est à l'antenne de Bras Panon	9H à 12H : Sensibilisation des jeunes adultes à la consommation des fruits et légumes frais
Dimanche 29 Novembre	Berges de la rivière des Roches, ACTV	9H30 à 15H : Ateliers divers autour des fruits et légumes : préparation, démonstration, confection, jeux
Du lundi 23 au vendredi 27 Novembre	CCAS	9H à 16H : Du Tikatoune au Gramoun, vers une éducation nutritionnelle intergénérationnelle et solidaire «Parcours de jeux éducatifs et dégustation»





PROGRAMME DE LA VILLE DE SAINT-ANDRÉ



DATES	LIEUX	ACTIVITÉS PRÉVUES
Vendredi 27 Novembre	Les 6 écoles du secteur de Cambuston et Champ Borne	Remise de prix aux six écoles du secteur de camubiston et Champ Borne participant à l'action «je construis un potager naturel dans la cour de mon école»
Du lundi 23 au 27 novembre	Les 6 écoles du secteur de Cambuston et Champ Borne	Lecture autour du potager
Jeudi 26 novembre	Salle polyvalente de Bois Rouge	9H à 11H : Café des parents : L'urgence de réduire le sucre ajouté dans l'alimentation de l'enfant
Vendredi 20 Novembre	Centre social Fayard - Chemin du centre	9H à 16H : L'art au service de la promotion de la consommation des fruits et légums frais
Jeudi 26 Novembre	Ecole de Zac Fayard	8H à 15H : Conte sur les légumineuses fraîches avec les adultes relais de la Kafet Familial
Samedi 21 Novembre	Centre social Fayard - Chemin du Centre	9H à 12H : Echange intergénérationnels sur les habitudes alimentaires à La Réunion
Du 19 au 27 Novembre	Ecole Suzie Bormel	8H à 15H : Activités ludiques autour de fruits et légumes frais
Du 19 au 28 Novembre	Epicerie sociale Meilleurs ensemble	9H à 12H : Un panier de fruits et légumes frais pour consommer local et de saison en fonction de son budget
Du 23 au 27 Novembre	Entreprise RVE	Distribution d'une portion de fruits ou légumes frais tous les jours à tous les salariés de l'entreprise





PROGRAMME DE LA VILLE DE SAINT-PIERRE

DATES	LIEUX	ACTIVITÉS PRÉVUES
Vendredi 6 novembre	Jardin la Cayenne	Visite du jardin partagé de la Cayenne pour une classe de l'école Marie Curie
Jeudi 19 novembre	Jardin partagé Alizés du Cap Page Facebook Saint-Pierre, nos quartiers, nos piliers	Sensibilisation à la lutte contre le gaspillage des fruits et légumes frais : Atelier animé par les diététiciennes de l'IREN pour les jardiniers. Conférence de presse de lancement de la Fête des fruits et légumes frais édition 2020
Jeudi 19 novembre	Page Facebook Saint-Pierre, nos quartiers, nos piliers Page Youtube My Saint-Pierre	Vidéo sur les jardins partagés - Basse Terre : Caserne - Ravine Blanche : Bougainvilliers / La Cayenne - Ravine des Cabris : Zambrozade - Terre Sainte : Alizés du Cap
Jeudi 19 novembre Mercredi 25 novembre	Jardin partagé à Bois d'Olives Page Facebook Saint-Pierre, nos quartiers, nos piliers Page Youtube My Saint-Pierre	Sensibilisation à la lutte contre le gaspillage des fruits et légumes frais : atelier animé par les diététiciennes de l'IREN pour les jardiniers
Samedi 21 novembre	Page Facebook Saint-Pierre, nos quartiers, nos piliers Page Youtube My Saint-Pierre	Vidéo santé-nutrition avec l'association ASETIS
Lundi 23 novembre	Page Facebook Saint-Pierre, nos quartiers, nos piliers Page Youtube My Saint-Pierre	Vidéo sport-santé : - Activités proposées par l'OSTL - Les lieux où pratiquer le sport dans les quartiers
Vendredi 27 novembre	Page Facebook Saint-Pierre, nos quartiers, nos piliers Page Youtube My Saint-Pierre	Vidéo intérêt nutritionnel et consommation des légumineuses fraîches avec REUNIR
Samedi 28 novembre	Page Facebook Saint-Pierre, nos quartiers, nos piliers Page Youtube My Saint-Pierre	Vidéo Les cuisiniers et cuisinières scolaires au cœur de la fête des fruits et légumes frais
Semaine du 19 au 27 novembre	Les écoles : Louis Aragon / Raphaël Barquissau / Jean Jaurès / Martin Luther King / Pablo Picasso / Jean Paul Sartre / Simone De Beauvoir	Ateliers dans les écoles sur la découverte des fruits et légumes lointan
Semaine du 19 au 27 novembre	Les écoles : -Martin Luther King / Michel Debré / Simone De Beauvoir / Jacques Prévert	Les cuisiniers de la restauration scolaire proposent un menu Fraich'attitude
Samedi 28 novembre	Page Facebook Saint-Pierre, nos quartiers, nos piliers Page Youtube My Saint-Pierre	Vidéo Les cuisiniers et cuisinières scolaires au cœur de la fête des fruits et légumes frais
Semaine du 19 au 27 novembre	Page Facebook Saint-Pierre, nos quartiers, nos piliers	Présentation des associations ciblées sport santé sur les quartiers de Basse Terre, Ravine Blanche, Terre Sainte, Ravine des Cabris





PROGRAMME DE LA VILLE DE SAINT-BENOIT



DATES	LIEUX	ACTIVITÉS PRÉVUES
Jeudi 19 Novembre	Ville de Saint-Pierre	Conférence de presse
Mardi 24 Novembre	Pépinière de Saint-Benoît	9H - 11H : Visite et atelier de composition florale
Mercredi 25 Novembre	Pépinière de Saint-Benoît	9H - 11H : Visite et atelier bouturage
Jeudi 26 Novembre	Place de l'église	9H - 15H : Testing Day par CEGID
	Pépinière de Saint-Benoît	9H - 11H : Visite création potager bio
Vendredi 27 Novembre	Pépinière de Saint-Benoît	9H - 11H : Visite et atelier bouturage





VOS CONTACTS

MAIRIE DE BRAS-PANON :

Frédéric GAZE

Responsable du Pôle Politiques et Innovations Sociales CCAS Bras-Panon

0262 **51 26 46**

0693 **94 37 34**

f.gaze@braspanon.re

MAIRIE DE SAINT-ANDRÉ :

Lysbie BOYER

Cheffe de projet contrat de ville Cambuston

0692 **71 05 93**

MAIRE DE SAINT-PIERRE :

Christel FELIX POTHIN

Contrat de ville (Communication)

0262 **91 86 03**

MAIRE DE SAINT-BENOÎT :

Aurélie WOCK-TAI

Responsable Communication

06 92 **77 92 35**

Marie Line CAZAL

Coordinatrice Pôle Prévention Servie Politique de la Ville

0693 **21 80 36**

www.saint-benoit.re

RVE RÉUNION VALORISATION ENVIRONNEMENT :

Liz DESMEDT

Responsable Qualité Sécurité Environnement

0262 **30 66 03**

0693 **01 14 69**

liz.desmedt@rve.re

IREN :

Fridor FUNTEU

Nutritionniste, Directeur de l'IREN

0692 **40 58 18**