# LE GUIDE POUR COMPRENDRE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 1ER DEGRÉ EN POLYNÉSIE FRANÇAISE

VERSION 2020

'Āmuitahira'a nō te mau 'oire
SPCPF
SYNDICAT POUR LA PROMOTION DES COMMUNES DE POLYNÉSIE FRANÇAISE

Cet ouvrage a initialement été publié en 2016 sous l'intitulé « Rapport global de la restauration scolaire ». La version originale a été réalisée par un comité de rédaction composé de Mmes Mihirangi Moeroa (SPCPF), Solène Bertrand-Protat (Direction la santé), et Manihi Lefoc (ASAE Conseil).

Les éléments relatifs à l'état des lieux 2014/2015 ont été supprimés de cette version 2020. Ces résultats quantitatifs avaient été collectés grâce à une enquête de satisfaction effectuée auprès des enfants grâce au concours de l'Éducation et au travers d'audits des sites avec un financement du ministère chargé de la Santé et le recours au GREPFOC et à Fenua Consulting Restauration. Les données brutes avaient été analysées par ALVEA Consulting.

Ministère de la Santé
Direction de la Santé

'Amuitahira'a nō te mau 'oire
SPCPF
SYNDICAT POUR LA PROMOTION DES COMMUNES DE POLYNÉSIE FRANÇAISE

# SOMMAIRE


Le mot du Président et de l'équipe SPCPF ..... 4

LES SERVICES PUBLICS DE RESTAURATION SCOLAIRE DU 1ER DEGRÉ EN POLYNÉSIE FRANÇAISE AU 1ER AOÛT 2020 ..... 5

**PRÉAMBULE ..... 6**

1.1 - LE FOCUS SUR L'ÉTAT DES LIEUX ..... 7

**LE CADRE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 1ER DEGRÉ ..... 8**

2.1 - LES ENJEUX ..... 9

2.2 - LES ACTEURS ..... 11

2.3 - LE CADRE RÉGLEMENTAIRE ..... 13

2.4 - LES MODES DE GESTION ..... 16

2.5 - LE CADRE TECHNIQUE ..... 18

Les modes de production ..... 18

Les modes de distribution ..... 19

2.6 - LE CADRE FINANCIER ..... 20

La tarification ..... 20

La gestion comptable ..... 20

La gestion des coûts ..... 23

La facturation ..... 24

Les impayés ..... 24

**LA PRODUCTION DES REPAS EN RESTAURATION SCOLAIRE DU 1ER DEGRÉ ..... 25**

3.1 - AVANT DE PASSER EN CUISINE ..... 26

L'équilibre alimentaire ..... 27

Les grammages ..... 36

Les commandes en denrées alimentaires ..... 38

La valorisation des produits locaux ..... 38

La réception des denrées alimentaires ..... 40

3.2 - EN CUISINE ! ..... 41

Règles générales d'hygiène applicables à la restauration collective ..... 41

Règles d'hygiène applicables au personnel de la cuisine ..... 44

Règles d'hygiène applicables aux locaux, aux matériels et aux outils ..... 47

Règles d'hygiène applicables à la préparation des repas ..... 50

**À TABLE ! ..... 56**

4.1 - LE RESTAURANT SCOLAIRE ..... 57

Le bruit ..... 58

4.2 - LE PERSONNEL DES SITES DE DISTRIBUTION ..... 59

4.3 - LA SURVEILLANCE DES ENFANTS ..... 60

4.4 - LE TEMPS DU REPAS ..... 61

**LES INITIATIVES DES COMMUNES ..... 64**

5.1 - ATELIER DE CUISINE DE TEVA I UTA : DE L'IDÉE À LA RÉALISATION ..... 65

Interview du *tāvana*, Tearii Alpha ..... 65

5.2 - LES CLASSES DU GOÛT POLYNÉSIENNES ..... 67

Alimentation et santé des enfants ..... 67

Classes du goût polynésiennes ..... 67

5.3 - LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE À TAPUTAPUATEA ..... 68

Interview du *tāvana*, Thomas Moutame ..... 68

# Le mot du Président et de l'équipe SPCPF

Quand la restauration scolaire devient un constructeur d'avenir.

Le SPCPF a réalisé en 2014-2015 un état des lieux de la restauration scolaire publique du premier degré en Polynésie française. Les résultats des audits menés dans les communes ont été publiés dans la première édition du rapport global de la restauration scolaire en février 2016.

Quatre années se sont écoulées depuis et les communes ne sont pas restées inactives. Mieux informées de la réglementation en vigueur et accompagnées par le département restauration scolaire du SPCPF, elles ont pu clarifier ou régulariser le mode de gestion de leur service. Certaines ont, par exemple, repris en régie la gestion du service restauration scolaire, obtenu les autorisations d'exploitation des cuisines ou encore réalisé des travaux pour mettre aux normes leurs locaux...

Bien conscientes aujourd'hui des enjeux qui reposent sur ce service, les communes continuent de l'améliorer en permanence.

Car le service de restauration scolaire, ce n'est plus simplement donner à manger aux enfants. Mais c'est veiller à leur santé, en respectant les règles d'hygiène alimentaire, en leur donnant des repas équilibrés, diversifiés, composés de produits de qualité et issus du terroir polynésien.

C'est aussi accueillir nos enfants dans un environnement agréable, veiller à leur bien-être et s'employer à ce qu'ils passent de bons moments tous ensemble pendant le temps du repas.

C'est un vecteur pour amener nos enfants à être les citoyens responsables de demain, en continuant leur éducation et en les sensibilisant à de nombreuses thématiques telles que le gaspillage alimentaire, le tri des déchets, les produits locaux...

Au travers de ce service, les communes contribuent au changement des mentalités et démontrent, de ce fait, l'impact qu'il peut avoir.

Ce n'est cependant pas seules que les communes pourront réussir à pérenniser ce service. Elles peuvent compter sur l'appui de nombreux acteurs, tous conscients et convaincus que la bonne santé des enfants est notamment issue de leur assiette.

Pour la réédition du rapport global de la restauration scolaire publique du premier degré, le département restauration scolaire a choisi d'en faire un outil intemporel pour tous.

Bien que la réglementation évolue, et c'est d'autant plus vrai que les communes sont porteuses de ce changement, vous trouverez dans ce guide, les informations principales vous permettant de comprendre ou mieux appréhender la restauration scolaire publique du premier degré.

La restauration scolaire est un outil formidable, véritable vecteur des politiques publiques. Son évolution est continue et dépasse même le bien-être des enfants puisque, aujourd'hui, les services de restauration s'étendent vers de nouvelles compétences telles que le portage à domicile, la préparation des repas pour les *matahiapo* ou encore lors des événements culturels. Se pose ainsi la question de réorganiser ce service, de manière à encadrer ces nouvelles missions dont les communes se sentent responsables et ainsi penser à la restauration scolaire de demain.

Nous vous souhaitons, une bonne lecture à tous.

# LES SERVICES PUBLICS DE RESTAURATION SCOLAIRE DU 1er DEGRÉ EN POLYNÉSIE FRANÇAISE AU 1er AOÛT 2020

| | Service opérationnel | | Locaux existants mais non exploités | Aucun service |
|---|---|---|---|---|
| | **Cuisine centrale** | **Cuisine autonome** | | Le service de restauration scolaire n'est pas une obligation règlementaire.<br>Dans la mesure où les enfants peuvent rentrer pour déjeuner, certaines communes ont estimé qu'une cantine scolaire n'était pas un besoin. |
| **Australes** | Raivavae<br>Rimatara<br>Rurutu<br>Tubuai | Rapa | | |
| **Îles du Vent** | Arue<br>Taiarapu Est<br>Taiarapu Ouest | | | |
| | Faa'a<br>Mahina<br>Moorea-Maiao<br>Paea<br>Papara<br>Papeete<br>Pirae<br>Punaauia<br>Teva I Uta | Hitiaa o te Ra | | |
| **Îles Sous-le-Vent** | Taputapuatea | | | |
| | Bora Bora<br>Huahine<br>Tahaa<br>Tumaraa<br>Uturoa | Maupiti | | |
| **Marquises** | Hiva Oa<br>Nuku Hiva<br>Ua Pou | | | |
| | | Fatu Hiva<br>Tahuata<br>Ua Huka | | |
| **Tuamotu Gambier** | | Anaa<br>Arutua<br>Fakarava<br>Gambier<br>Hao<br>Makemo<br>Manihi<br>Rangiroa<br>Takapoto | Fangatau<br>Puka Puka<br>Takaroa<br>Tureia | Hikueru<br>Napuka<br>Nukutavake<br>Reao |

Enfants du primaire déjeunant à la cantine de Mairipehe - Teva I Uta

# PRÉAMBULE

Le présent document a pour objectif de définir la restauration scolaire du 1er degré en Polynésie française, et d'en préciser les caractéristiques et les spécificités.

Ce document a été spécifiquement conçu pour s'adresser à tous, acteurs ou non de la restauration collective, avec le souhait de mobiliser le plus grand nombre de personnes sur le sujet.

Ce rapport traite l'ensemble des composantes de la restauration scolaire du 1er degré, avec des éclairages particuliers apportés aux thématiques qui méritaient toute l'attention des parties prenantes.

Ces focus et les schémas qui les accompagnent ou qui synthétisent l'information délivrée mettent en exergue les contraintes et les difficultés que peuvent rencontrer aujourd'hui les communes de Polynésie française, dans la mise en œuvre d'un processus d'amélioration de la qualité de ce service.

Cet ouvrage est ainsi un formidable guide pour toute personne souhaitant s'informer sur le sujet de la restauration scolaire, et en même temps, constitue pour les acteurs du secteur, un rapport synthétique, riche de l'ensemble des données disponibles sur la restauration scolaire du 1er degré en Polynésie française.

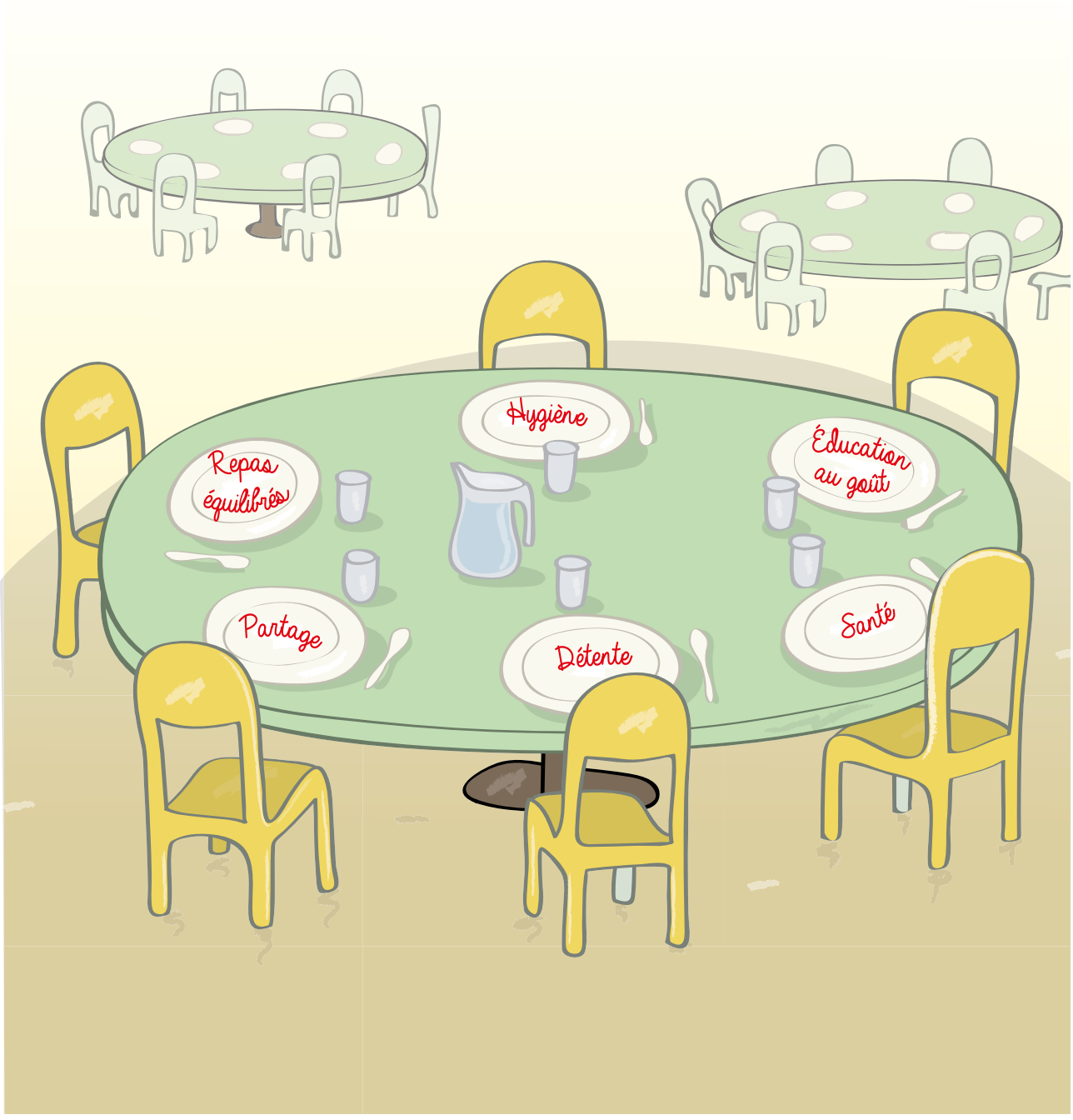
Véritable outil à la disposition de tout un chacun, ce document de référence trouvera facilement sa place, tant dans les cuisines que dans les bureaux de professionnels, ou de parents d'élèves.

# 1.1 Le FOCUS sur l'état des lieux

Le SPCPF et la Direction de la santé ont réalisé un état des lieux de la restauration scolaire du 1er degré en Polynésie française en 2014 et 2015. Celui-ci a intégré plusieurs aspects (santé, hygiène alimentaire, gestion financière, etc.) dans le but de disposer d'une vision globale de ce service public.

Des audits des sites ont été menés par des prestataires, une enquête de satisfaction a été conduite auprès de 6 000 enfants et des entretiens menés avec les gestionnaires.

Autant de données brutes qui ont guidé l'élaboration du projet du SPCPF en faveur des communes polynésiennes. Cet état des lieux nous permet aussi de dresser un bilan des actions menées depuis.



# LE CADRE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 1ER DEGRÉ

Pause méridienne à la cantine Mairipehe - Teva I Uta.

**Créée en 1890, la restauration scolaire n'a cessé d'évoluer, depuis les lois de Jules Ferry sur l'éducation jusqu'à nos jours.**

**Quelle définition lui donner aujourd'hui ?**
**Comment s'organise-t-elle en Polynésie française ?**
**Comment les communes en assurent-elles la gestion ?**
**C'est précisément à ces questions que le présent chapitre se propose de répondre.**

## 2.1 Les enjeux

La première raison d'être de la restauration scolaire concerne le lieu même de restauration : **le restaurant**.

Les principales missions du restaurant scolaire, communément appelé « cantine scolaire », est de veiller à ce que :

- **Les enfants mangent à leur faim** afin qu'ils puissent suivre les cours l'après-midi dans de bonnes conditions. Il est donc important de leur donner des aliments en quantité suffisante, dans le respect de l'équilibre alimentaire nécessaire à leur croissance ;
- **La réglementation sanitaire soit appliquée** pour éviter tous risques de toxico-infection alimentaire collective (TIAC) ;
- **Les conditions de savoir-vivre ensemble soient réunies**, ce qui signifie apprendre à partager l'espace, à respecter les règles de comportement à table, à respecter l'autre. C'est ce que l'on appelle la socialisation, qui participe notamment à l'intégration sociale.

Mais la restauration scolaire peut également devenir un véritable moyen pour les communes de développer leur politique locale, leurs programmes municipaux, tout en servant de relais aux politiques publiques du Pays en matière de santé, d'éducation, d'agriculture et d'environnement, tant ses enjeux sont nombreux et divers, bien que véritablement liés entre eux.

Ces enjeux sont présentés dans le schéma ci-contre.

La restauration scolaire apparaît ainsi comme un **formidable outil** à la disposition des élus et notamment des *tāvana*, pour la mise en œuvre de leur politique locale.

Son positionnement au cœur des nombreux enjeux évoqués lui confère *de facto* **une position charnière**, qui ne peut que souligner l'importance d'une gestion organisée, efficace, respectant la réglementation en vigueur et proposant un service de restauration de qualité à ses convives.

Classe de l'école Mairipehe - Teva I Uta.

# LES ENJEUX
## DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 1er DEGRÉ ET LEURS
# OBJECTIFS
## OPÉRATIONNELS

### ENJEU ÉDUCATIF

Éveiller au goût, à la diversité, transmettre un patrimoine alimentaire aux jeunes générations.

•

Former le futur citoyen consommateur, en lui faisant découvrir l'origine des aliments qu'il consomme (modes de production, filières), les métiers de l'agriculture et son rôle en tant que consommateur pour un développement durable de son Pays.

•

Lutter contre l'échec scolaire dans le cadre de la continuité éducative.

### ENJEU DE SANTÉ PUBLIQUE

Éduquer à la santé.

•

Promouvoir de saines habitudes alimentaires et participer à la prévention de l'obésité, de la dénutrition et de la malnutrition.

•

Contribuer à l'équilibre alimentaire sur la journée/la semaine en proposant des menus respectant les recommandations nutritionnelles en vigueur.

### ENJEU DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Limiter les consommations énergétiques.

•

Réduire les pollutions liées au transport.

•

Rationaliser les coûts de production.

•

Réduire le gaspillage alimentaire et valoriser les déchets.

•

Encourager le développement d'une agriculture locale durable.

•

Favoriser les productions plus respectueuses de l'environnement.

### ENJEU DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE

Favoriser les filières courtes.

•

Développer l'agriculture de proximité et l'agro-alimentaire.

•

Soutenir et valoriser les productions locales.

### ENJEU CITOYEN

Prolonger l'éducation des enfants et sensibiliser à travers eux les parents, afin de contribuer au développement de nouvelles habitudes, saines et respectueuses de l'environnement et des individus.

### ENJEU PROFESSIONNEL

Professionnaliser les métiers de la restauration collective en mettant en avant le rôle éducatif transversal des équipes de restauration.

•

Valoriser les métiers du secteur de la restauration (reconnaissance de leurs missions, de leurs compétences et de leur participation à un projet global).

# 2.2 Les acteurs

La pause méridienne est un moment privilégié où peuvent se rencontrer tous les acteurs, dans un cadre propice à l'éducation, au partage, à la transmission et aux échanges.

En effet, nombreux sont les acteurs qui participent, de près ou de loin, à l'organisation des services de restauration à destination des élèves du 1er degré, positionnant ainsi ce service au cœur d'une **dynamique globale.**

## LE SYNDICAT POUR LA PROMOTION DES COMMUNES DE POLYNÉSIE FRANÇAISE (SPCPF)

Le SPCPF accompagne ses communes adhérentes dans l'amélioration durable de la qualité de leur service de restauration scolaire du 1er degré.

Il défend une restauration scolaire publique du 1er degré dont les enjeux sont les suivants :

- garantir la prise d'un repas par jour au plus grand nombre ;
- assurer le bien-être et la sécurité des enfants pendant toute la pause méridienne ;
- transmettre aux enfants les bons comportements à table et en société ;
- favoriser de bonnes habitudes alimentaires dès le plus jeune âge ;
- promouvoir les produits locaux et contribuer au développement du tissu économique local ;
- valoriser les métiers de l'agriculture, de l'alimentation et de la petite enfance ;
- participer à la réussite scolaire en s'assurant de leur servir un repas qui répond à leurs besoins nutritionnels.

## LE PROJET D'AMÉLIORATION GLOBALE

L'action du SPCPF en matière de restauration scolaire se déroule à plusieurs niveaux : à l'échelle d'une commune pour un accompagnement individualisé, à l'échelle de plusieurs communes pour la mise en place de projets transverses ou thématiques, ou encore à l'échelle de la Polynésie française pour la promotion du dossier de la restauration scolaire.

Le projet global d'amélioration du SPCPF se développe autour de 4 axes :

**Développer un projet d'amélioration transverse avec l'ensemble des acteurs :**

- promouvoir un environnement favorable à l'amélioration des cantines scolaires ;
- fédérer, mobiliser et impliquer l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire ;
- coordonner les actions entre les partenaires (institutions, associations, entreprises privées).

**Professionnaliser les services de restauration scolaire du 1er degré des communes :**

- développer la culture de la sécurité et de l'hygiène alimentaire ;
- accroître la compétence technique « restauration collective » ;
- approfondir la notion de qualité de service et la démarche d'amélioration continue.

**Améliorer les conditions et la qualité d'accueil de l'enfant pendant la pause méridienne :**

- rendre possible l'accès à un repas de qualité : varié, équilibré, en quantité suffisante, préparé dans le respect des règles d'hygiène alimentaire en vigueur ;
- offrir à l'enfant un cadre lui garantissant sa sécurité et son bien-être ;
- favoriser les échanges entre adultes et enfants ;
- éduquer au goût, aux bonnes habitudes alimentaires et aux bons comportements.

**Promouvoir une politique de développement durable au sein des services :**

- sensibiliser les convives à la valeur de l'eau et des aliments (sécurité alimentaire) ;
- soutenir le tissu économique local en favorisant l'introduction de produits locaux ;
- favoriser une politique sociale de restauration avec une gestion des coûts optimale.

## LES MISSIONS STATUTAIRES

**Les études sur la restauration scolaire**

En matière de restauration scolaire du 1er degré, le SPCPF est compétent pour la réalisation des études en lien avec la restauration scolaire. Dans ce domaine, le SPCPF réalise :

- des études préalables (création d'un service, construction d'un site...) ;
- des études globales à l'échelle de communes pilotes (valorisation des déchets) ou à l'ensemble des communes (état des lieux de la restauration scolaire).

**Le conseil et l'assistance en gestion**

Le SPCPF est compétent en matière de restauration scolaire du 1er degré pour le conseil et l'assistance en gestion. Les actions se décomposent en accompagnement individualisé, assistance technique et juridique et projets thématiques liés à l'actualité des communes.

- **Assistance et accompagnement**

Le SPCPF accompagne certaines communes pour un projet spécifique. Le projet et la méthodologie de travail sont définis avec la commune. Le suivi se déroule sur environ trois ans, de la conception à la consolidation, jusqu'au bilan.

Le SPCPF répond aux questions ponctuelles techniques et juridiques des communes et des partenaires sur le dossier de la restauration scolaire. Cette assistance se traduit notamment par de la mise en relation ou la rédaction d'une note informative.

## LA DIRECTION DE LA SANTÉ

Une alimentation saine et la pratique régulière d'une activité physique dès le plus jeune âge sont reconnues comme étant des facteurs indispensables à une bonne santé. En Polynésie, la prévalence de l'obésité infantile reste élevée, ce qui entraîne de lourdes conséquences à l'âge adulte.

La promotion d'une alimentation équilibrée est au cœur des actions menées par la Direction de la santé. C'est pourquoi elle s'engage au développement de nombreux projets en milieu scolaire depuis des années, notamment :

- La formation des enseignants, personnel de restauration et gestionnaires de cantine pour garantir la qualité des messages délivrés et l'application des recommandations en matière d'équilibre des menus ;
- La mise en place d'études de surveillance en lien avec l'alimentation.

Ces actions sont relayées sur l'ensemble du territoire, en étroite collaboration avec de nombreux partenaires, comme le ministère de l'Éducation, les communes, le Syndicat pour la Promotion des Communes,

le Service d'hygiène et de salubrité publique (CHSP) et les structures de santé publique.

**Message relatif à la consommation en sel, sucre et matières grasses**

La restauration scolaire est un levier puissant pour faire évoluer les pratiques alimentaires des enfants notamment vis-à-vis de la consommation en sel, sucre et matières grasses.

La Polynésie française a une consommation trois fois supérieure aux recommandations et le PNNS 4 recommande la diminution de sel de 30 % d'ici 2025. La restauration collective doit être au cœur de cette démarche en s'appuyant sur des actions qui visent à réduire l'ajout de sel dans les plats, l'utilisation du *soyou*, à ne pas laisser le sel en accès libre et à préférer des produits non transformés.

Si le sel est indispensable au bon fonctionnement de l'organisme, son excès favorise l'hypertension artérielle et le développement de maladies cardiovasculaires. Dans le but de réduire cette appétence pour le sel mais de garder une qualité organoleptique maximale, l'utilisation d'épices, de condiments et d'herbes fraîches, déshydratés ou surgelés est essentielle.

De plus, la surconsommation grandissante d'aliments riches en sucres simples ajoutés contribue au surpoids et à l'obésité. Il convient donc de restreindre ces apports dans la ration alimentaire des enfants. Privilégions les fruits locaux naturellement sucrés et apprenons à les cuisiner dans le but de restreindre un maximum la consommation de sucre ajouté.

Enfin, un excès de graisses peut conduire également à un surpoids et ainsi exposer aux risques cardiovasculaires.

Il est donc important d'en maîtriser sa consommation et de privilégier les bonnes graisses pour atteindre un équilibre nutritionnel. Il faut encourager la consommation de poissons, de matières grasses de bonne qualité (huile d'olive, de colza, etc.) et augmenter la consommation en fruits à coques (noix, noisettes, amandes non salées), source de bonnes matières grasses. De même, il est recommandé de diminuer la consommation de produits riches en graisse animale (charcuterie, viande grasse, beurre, crème) et d'aliments industriels vecteurs d'acides gras trans (viennoiseries, sauces, pizzas, pâtisseries, etc).

La restauration collective doit être un partenaire gagnant pour tendre vers une alimentation équilibrée auprès des jeunes enfants et leur donner l'envie d'adopter de saines habitudes de vie.

# LES ACTEURS MAJEURS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 1ER DEGRÉ EN POLYNÉSIE FRANÇAISE

## La commune au cœur de la dynamique d'amélioration de son service de restauration scolaire

Au vu des enjeux, le maire sollicite les partenaires institutionnels « traditionnels » du monde communal mais tente aussi de mobiliser les associations et le secteur privé. Les parents d'élèves sont de plus en plus associés notamment au travers de commissions.

# 2.3 Le cadre réglementaire de la restauration scolaire du 1er degré

La **restauration collective** se distingue de la restauration commerciale par sa fonction sociale. Pour reprendre la définition du Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC) :

*« La restauration collective couvre toutes les activités consistant à préparer et à fournir des repas aux personnes travaillant et/ou vivant dans une collectivité déterminée.* [...] *Le prix d'un repas en restauration collective est obligatoirement inférieur à celui pratiqué par des restaurants similaires ouverts au public. »*

La **restauration scolaire du 1er degré** est donc une branche de la restauration collective pour les enfants de l'enseignement primaire.

C'est un **service public facultatif** qui a pour finalité de proposer une alimentation présentant les garanties d'hygiène, de sécurité et d'équilibre nutritionnel à un prix inférieur au marché. Les communes n'ont ainsi aucune obligation de créer un service de restauration scolaire du 1er degré mais elles n'en demeurent pas moins les seules compétentes pour le créer et l'organiser. Cette compétence peut toutefois être transférée à des établissements publics de coopération intercommunale (EPCI). Une cantine peut ainsi être gérée au niveau intercommunal.

La restauration scolaire est un **service public administratif** (SPA). Ce type de service se caractérise par la nature de son activité, par l'origine de ses ressources provenant, pour la plupart, de recettes fiscales ou de subventions des collectivités locales et par ses modalités de fonctionnement qui reposent sur des règles de droit public (CE, Ass., 16 novembre 1956, Union syndicale des industries aéronautiques).

Conformément à la répartition des compétences entre l'État et le Pays, les textes métropolitains ne sont pas applicables en Polynésie française. Néanmoins, leurs obligations réglementaires servent de recommandations.

Toutefois, les communes qui choisissent de mettre en place un service de restauration scolaire, doivent respecter un certain nombre d'obligations.

## EN POLYNÉSIE FRANÇAISE, UN CADRE RÉGLEMENTAIRE LARGE

**La répartition des compétences entre l'État et le Pays :**

- Loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 portant statut d'autonomie de la Polynésie française et loi organique 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;
- Arrêté n° 673 CM du 15 avril 2004 portant organisation du service de la Direction de la santé paru au JOPF du 22 avril 2004, n° 17, p. 1428.

**La construction et l'agencement des locaux/installations :**

- Arrêté n° 1116/CM du 6 octobre 2006 pris en application de l'article 11 de la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale, modifié par l'arrêté n° 1751/CM du 14 octobre 2009 et l'arrêté n°27/CM du 9 janvier 2013 ;
- Arrêté n° 184/CM du 17 février 2010 et fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements entreposant les denrées animales ou d'origine animale nécessitant une conservation à température dirigée.

**Le mode de gestion du service de restauration scolaire :**

- Loi de Pays n° 2009-22 du 7 décembre 2009 relative au cadre réglementaire des délégations de service public des communes et leurs groupements et de leurs établissements publics ;
- Loi n° 2000-321 du 12 avril 2000 relative aux droits des citoyens dans leurs relations avec les administrations, donnant le détail des dépenses obligatoires dans les communes ;
- Article L.2321-2 du Code général des collectivités territoriales pris en application de la loi du Pays n°2009-22 du 7 décembre 2009 relative au cadre réglementaire des délégations de service public des communes, de leurs groupements et de leurs établissements publics ;
- Arrêté n° 2298 CM du 15 décembre 2009 ;
- Circulaire n° HC 2051/DIPAC/PJF/BJC/mm portant sur la gestion de la restauration scolaire ;
- Code polynésien des marchés publics.

**La préparation, la transformation, l'entreposage et l'inspection des denrées alimentaires :**

- Loi du Pays n° 2013-15 du 10 mai 2013 portant modification de la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale, et de la loi du Pays du 26 septembre 2008 modifiée relative à la certification, la conformité et la sécurité des produits et des services ;
- Arrêté n° 1115/CM du 6 octobre 2006 pris en application de l'article 10 de la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale paru au JOPF du 12 octobre 2006, n° 41, p.3576, modifié par l'arrêté n°1752/CM du 14 octobre 2009, l'arrêté n° 412/CM du 21 mars 2012 et l'arrêté n° 27 du 09 janvier 2013 ;
- Arrêté n° 1116/CM du 6 octobre 2006 pris en application de l'article 11 de la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale, modifié par l'arrêté n° 1751/CM du 14 octobre 2009, l'arrêté n° 184/CM du 17 février 2010 et l'arrêté n° 27/CM du 9 janvier 2013 ;
- Arrêté n° 1119/CM du 9 octobre 2006, modifié par l'arrêté n° 962/CM du 10 juillet 2007 et la loi du Pays n° 2008-12 du 26 septembre 2008 relatif aux durées maximales de conservation de certaines denrées alimentaires animales ou d'origine animale.
- Arrêté n° 184/CM du 7 février 2016 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements entreposant des denrées alimentaires animales ou d'origine animale nécessitant une conservation à température dirigée.

**La collation du matin :**

- Circulaire n° 709/MSP du 12 septembre 2013 portant sur l'amélioration de l'alimentation en milieu scolaire.

**La pause méridienne :**

- Arrêté n° 795CM du 24 juillet 1996 portant organisation et fonctionnement des écoles publiques de Polynésie française (Art. 11 / Art.12 / Art . 19).

**Les aides sociales :**

Inscrites au RSPF :

- Article 29 de la délibération n° 94-146 AT du 8 décembre 1994 modifiée, instituant les prestations familiales pour le régime de solidarité territorial (articles 21 et 29). Les montants et la durée d'octroi des aides du Pays pour les frais de cantines scolaires sont révisés en conseil des ministres ;
- Délibération n° 95-135 AT du 24 août 1995 modifiant les dispositions relatives à l'institution d'un fonds d'action sociale au régime de solidarité territorial, modifiée par délibération n° 2018-53 APF du 19 juillet 2018 ;
- Délibération n° 15-2015 CG.RST du 24 novembre 2015 portant modification de la délibération n° 21-2012 CG.RSPF du 4 décembre 2012 relative au relèvement de la prise en charge des frais de cantine scolaire des enfants allocataires du régime de solidarité de la Polynésie française.

Inscrites au RNS :

- Délibération n° 94-172 AT du 29 décembre 1994 modifiée, instituant les prestations familiales pour le régime des non-salariés et en particulier les articles 21, 24 et 36.
- Délibération n° 13-2017/RNS portant modification de la délibération n° 09-2012/RNS du 23 novembre 2012 relative au relèvement du tarif de prise en charge des frais de cantine scolaire des enfants allocataires du régime des non-salariés.

Inscrites au RGS :

- Délibération n° 19-2016/CPS relative à la révision du rabattement pour le calcul de la moyenne économique journalière et du taux de prise en charge des frais de cantine scolaire.

**L'éducation et les établissements du 1er degré :**

- Loi du Pays n° 2017-15 du 13 juillet 2017 relative à la charte de l'éducation de la Polynésie française ;
- Arrêté n° 795/CM du 24 juillet 1996 portant organisation et fonctionnement des écoles publiques de la Polynésie française ;
- Arrêté n° 796/CM du 24 juillet 1996 portant réglement type des écoles maternelles et élémentaires publiques ;
- Arrêté n° 797/CM du 24 juillet 1996 modifié par arrêté n° 956/CM du 9 septembre 1996 fixant la durée hebdomadaire de la scolarité dans les écoles maternelles et élémentaires et la répartition des horaires par discipline dans les écoles élémentaires.

**L'agriculture et le secteur primaire :**

- Arrêté n° 744 ER du 5 octobre 1978 relatif aux conditions d'abattage et de préparation des animaux de boucherie sur le territoire de la Polynésie française modifié par la loi du Pays n° 2019-18 du 13 juin 2019 relative à l'exercice de la profession de vétérinaire ;
- Arrêté 956/CM du 21 septembre 1994 fixant les normes auxquelles doivent satisfaire les abattoirs du territoire de la Polynésie française et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements ;
- Délibération n° 2018-4 APF du 13 mars 2018 fixant les modalités de préparation, conditionnement et inspection sanitaire gibier ;
- Arrêté 231/CM du 6 février 2009 portant fixation des limites maximales en résidus de pesticides de certains produits végétaux destinés à l'alimentation humaine.

**Textes en projet :**

- L'avis du CESEC sur le projet de loi du Pays modifiant la loi du Pays n° 2011-01 du 10 janvier 2011 modifiée, relative à l'agriculture biologique en Polynésie française : http://lexpol.cloud.pf/LexpolAffiche-Texte.php?texte=551257&idr=1498&np=1

Ce projet de loi du Pays propose notamment d'élargir la gamme des produits certifiables en agriculture biologique à l'ensemble des produits agricoles et aquacoles, vivants, bruts et transformés, le champ d'application actuel de la loi du Pays n° 2011-01 se limitant aux seuls produits agricoles et aquacoles alimentaires.

Le projet de loi du Pays n'est pas encore adopté.

- L'avis n° 30 CESC du 5 décembre 2019 sur le projet de loi du Pays relatif à la valorisation de la qualité et de l'origine des produits agricoles, forestiers, de l'artisanat traditionnel ou alimentaires et des produits de la mer en Polynésie française : http://lexpol.cloud.pf/LexpolAffiche-Texte.php?texte=545065&idr=1514&np=1

Ce projet de loi du Pays vise à instaurer, en sus du signe « agriculture biologique », trois signes d'identification de la qualité et de l'origine pour les produits issus du secteur primaire : l'appellation d'origine, l'indication géographique et le label qualité supérieure.

Le projet de loi du Pays n'est pas encore adopté.

# LA RÉGLEMENTATION APPLICABLE À LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 1ER DEGRÉ EN POLYNÉSIE FRANÇAISE

**Le maire est compétent en matière de restauration scolaire du 1er degré, sa responsabilité pénale peut être engagée.**
**Le cadre réglementaire de la restauration scolaire du 1er degré est complexe puisqu'il relève de domaines techniques différents. Les enfants étant un public fragile, le respect de la réglementation est d'autant plus important.**

# 2.4 Les modes de gestion

Le mode de gestion d'un service de restauration scolaire est strictement encadré par la loi.
Les services publics administratifs (SPA) peuvent faire l'objet d'une délégation de service public comme l'indique un avis du Conseil d'État du 7 octobre 1986 : « *Le caractère administratif d'un service public n'interdit pas à la collectivité territoriale compétente d'en confier l'exécution à des personnes privées, sous réserve, toutefois, que le service ne soit pas au nombre de ceux qui, par leur nature ou la volonté du législateur, ne peuvent être assurés que par la collectivité territoriale elle-même.* »

La gestion d'un service de restauration peut donc être :

- **directe**, exercée par la commune elle-même. Il s'agit de la **gestion en régie**, qui se décline de la façon suivante :
  - Régie directe ou simple (identique aux autres services assurés par la commune),
  - Régie dotée de la seule autonomie financière (création d'un budget annexe),
  - Régie dotée de la personnalité morale et de l'autonomie financière (caractéristiques d'un établissement public).
- **déléguée** à une personne extérieure, c'est la **gestion externalisée**, en totalité ou en partie seulement :
  - La Concession,
  - La Convention d'affermage,
  - La Régie intéressée.

## LES 3 FORMES DE GESTION DÉLÉGUÉE

### CONCESSION

**La commune délègue à une entreprise privée ou à une association, la prise en charge de tout ou partie des installations et équipements nécessaires au fonctionnement du service.**

### CONVENTION D'AFFERMAGE

**La commune confie au fermier :**

- **l'entretien des ouvrages mis à disposition,**
- **la confection et la distribution des repas,**
- **la perception des redevances.**

Le fermier verse une redevance représentative du coût de l'investissement.

### RÉGIE INTÉRESSÉE

**La commune passe un contrat avec un professionnel qu'elle rétribue au moyen d'une redevance fixe et d'un pourcentage sur les résultats d'exploitation.**

La commune finance le coût des installations et assure le risque de déficit éventuel du service.

**Extrait de la Circulaire 2051 du 29.12.2011 relative à la gestion de la restauration scolaire**

Le choix entre gestion directe ou externalisée, en totalité ou en partie seulement, peut-être envisagé par la commune en considérant les cinq critères ci-dessous :

**La réalisation d'investissements coûteux**

- La commune souhaite prendre en charge la réalisation des investissements, elle optera pour une gestion en régie avec passation d'un marché public de travaux.
- La commune ne souhaite pas investir, elle peut préférer une concession de travaux et de service public.

**La répartition des risques**

La commune doit s'interroger sur la répartition des risques inhérents à la gestion du service :

- Risque financier lié à l'impossibilité d'équilibrer les coûts du service par les recettes d'exploitation.
- Risque lié à la responsabilité de l'exploitant du service, pouvant être mise en cause tant par les usagers que par des tiers ayant subi un préjudice sur le plan civil ou pénal.
- Risque réglementaire relatif aux évolutions législatives, réglementaires ou aux normes techniques à respecter dans le cadre de l'exploitation du service.

**Le degré d'implication de la commune**

Si la commune souhaite maîtriser le service, contrôler ses modalités de fonctionnement, organiser des synergies internes à la commune et mettre en œuvre des tarifs sociaux, elle peut opter pour une gestion directe. Ceci demande une forte implication des services dans le suivi quotidien et une capacité à faire vivre le service (rapports avec les usagers).

**La maîtrise du savoir-faire**

Plus le niveau technique des prestations à assurer est élevé et nécessite la maîtrise d'un savoir-faire très pointu, plus l'externalisation de tout ou partie du service à une société prestataire présente un intérêt.

**La maîtrise des coûts du service et du tarif**

La gestion en régie directe est adaptée à la volonté de la commune de maintenir le tarif de restauration scolaire à un niveau inférieur à son coût réel. De plus, le prix payé par l'usager n'est pas soumis aux taxes et impôts acquittés par les gestionnaires privés ni à leurs marges bénéficiaires.

# 2.5 Le cadre technique

Le cadre technique précise les modes de production et de distribution.

### LES MODES DE PRODUCTION

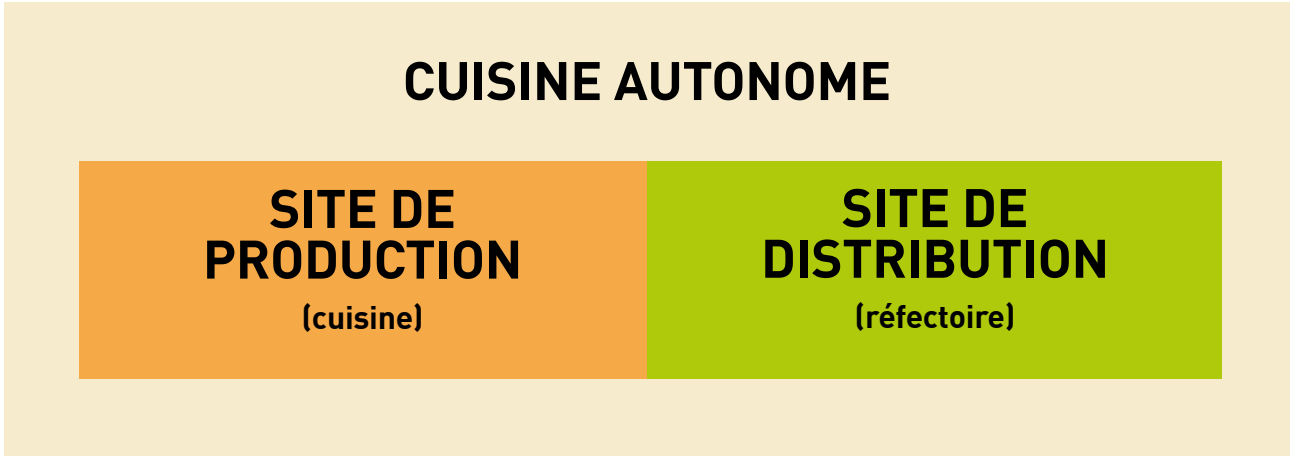
La production des repas peut être réalisée :

- en un lieu unique (cuisine centrale), distinct des différents sites où les repas seront servis et consommés (cuisines satellites) ;
- sur le lieu même où les repas seront servis et consommés (cuisine autonome).

## LES DIFFÉRENCES ENTRE CUISINE CENTRALE, CUISINE SATELLITE ET CUISINE AUTONOME

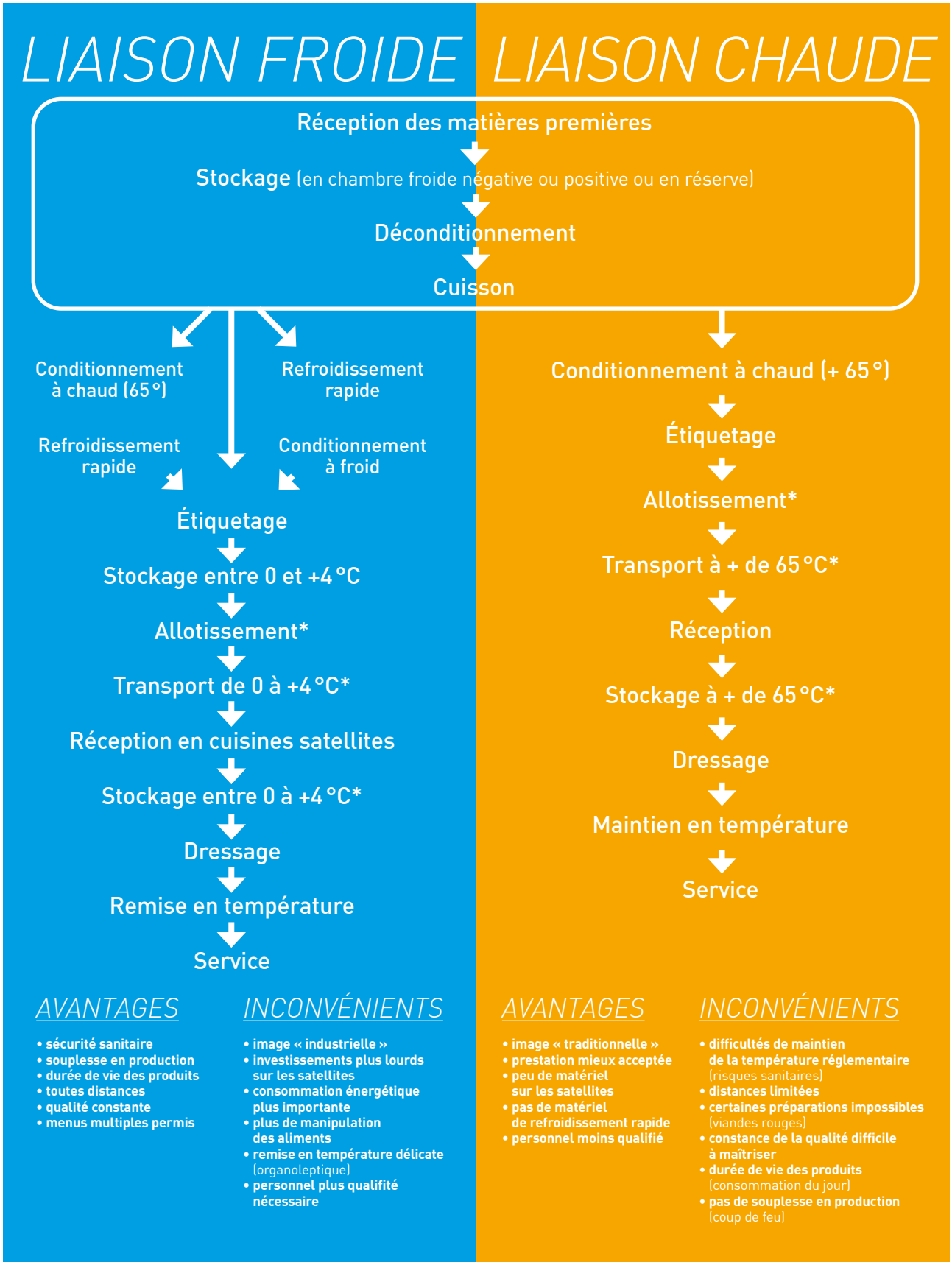
Les **cuisines centrales** assurent uniquement la production des repas et sont associées à au moins deux sites de distribution appelés « **cuisines satellites** » qui se chargent de distribuer/servir les repas. La consommation du repas en cuisine satellite est différée dans le temps et éloignée de l'espace de production en cuisine centrale.
La cuisine centrale est un véritable outil de mutualisation puisque l'ensemble des repas est préparé en un seul lieu, et par une seule et même équipe. Cependant, l'isolement géographique de certaines communes limite le développement de ce type de structure.

Les **cuisines autonomes**, comme l'indique leur nom, assurent à la fois la production (en cuisine) et la distribution des repas (au réfectoire) sur un seul site.
Ce type de site s'avère être la structure la mieux adaptée pour des villages concentrés ou des vallées isolées.



En Polynésie française, les sites de production (cuisine centrale ou cuisine autonome) fonctionnent majoritairement en liaison chaude. Les deux modes de distribution présentent des avantages et des inconvénients présentés ci-dessous.

## LES DIFFÉRENCES ENTRE LA LIAISON FROIDE ET LA LIAISON CHAUDE




* Étapes pour des repas préparés en cuisine centrale.

# 2.6 Le cadre financier

Dans le contexte socio-économique actuel, avec la baisse des dotations globales, les collectivités tentent de réduire au maximum leurs coûts.
La restauration scolaire du 1er degré est un service qui coûte cher et qui est supporté en majorité par le budget principal de la commune. D'autant plus que les économies d'échelle ne sont pas toujours possibles au vu des quantités produites.
Ainsi, il est primordial que chaque commune connaisse parfaitement le cadre financier général d'un service de restauration scolaire et les coûts de son propre service.
**Les choix adoptés par la commune en matière de restauration scolaire impactent forcément les finances.**

## LA RÉGLEMENTATION

La réglementation en vigueur exige que le tarif payé par le parent d'élève soit **inférieur au coût total par usager** supporté par le service de restauration, **après déduction faite des subventions** dont bénéficie ce service.

**Coût total** : construction et amortissement des bâtiments, acquisition et amortissement de l'équipement de cuisine et du matériel, achat des denrées alimentaires, factures d'électricité, de gaz, de carburant pour le véhicule de service, charges du personnel pour la préparation, le service et la surveillance sur le temps du repas.

### LA TARIFICATION

Le prix du repas facturé aux parents d'élèves est ainsi, par définition, inférieur au coût réel du repas. En effet, à la différence de la restauration commerciale, la commune ne perçoit pas de bénéfices sur les repas produits.

Le prix du repas par enfant qui sera facturé aux familles est voté par le conseil municipal, par délibération communale.

Au moment du vote, les élus tiennent compte en général :

- des caractéristiques de la commune et de la population ;
- de la politique adoptée par la commune :
  - « Sociale » : la commune privilégie l'aspect social en supportant une part importante du coût du repas par enfant,
  - « Équilibrée » : la commune privilégie l'équilibre de son budget, sollicitant ainsi des parents une participation plus importante que dans le cas précédent ;
- des coûts du service de restauration scolaire.

### LA GESTION COMPTABLE

La comptabilité publique est fortement encadrée, les communes sont régies par l'instruction budgétaire et comptable M14.
La gestion comptable révèle en toute transparence la situation financière de la collectivité. Les grands principes à respecter :

- le **principe d'annualité** avec un exercice budgétaire qui s'étale du 1er janvier au 31 décembre ;
- le **principe d'unité** pour plus de transparence ;
- le **principe d'universalité** ;
- le **principe de spécialité** qui détaille le montant et la nature de chaque opération ;
- le **principe de sincérité**.

Les documents comptables d'une collectivité sont strictement définis par la loi. Le schéma ci-contre présente la structure type d'un budget public et détaille la différence entre les sections « investissement » et « fonctionnement ».
Le service de restauration scolaire du 1er degré est régi par les mêmes règles.
La restauration scolaire est un service public administratif (SPA) et, par opposition aux services publics à intérêt commercial (SPIC), il n'a pas l'obligation d'équilibrer son budget au moyen des redevances pourvues auprès des usagers.

À la lumière de ces éléments, il paraît indispensable aux collectivités de maîtriser parfaitement les coûts de leur service.
Aussi, pour définir la tarification, différents scénarii sont à mettre en place à partir des prévisions estimées pour chacune des recettes connues et des politiques souhaitées par les élus.

## LA STRUCTURE D'UN BUDGET TYPE DANS LE SERVICE PUBLIC

| INVESTISSEMENT | FONCTIONNEMENT |
|---|---|
| Acquisitions d'installations, de matériels et d'outillages.<br>Travaux neufs ou grosses réparations dans la mesure où ils ont pour résultat l'entrée d'un nouvel élément destiné à rester durablement dans le patrimoine de la collectivité ou lorsque ces travaux ont pour effet d'augmenter la valeur ou la durée du bien. | Dépenses de main-d'œuvre, de carburant, combustible, fluides, petit matériel et outillage...<br>Travaux d'entretien ayant pour effet de maintenir dans un état normal d'utilisation les biens jusqu'à la fin de la durée de vie. |

| DÉPENSES D'INVESTISSEMENT | RECETTES D'INVESTISSEMENT | DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT | RECETTES DE FONCTIONNEMENT |
|---|---|---|---|
| Remboursement du capital de la dette | Dotations et subventions | Charges de personnel | Recettes propres |
| Frais d'études ou d'insertion | Emprunts | Transferts | Dotations |
| Acquisition de biens mobiliers ou immobiliers | Autres | Gestion de travaux et prestations de service | Impôts indirects et taxes |
| Travaux de grosses réparations ou neufs | | Intérêts | |

# LES BUDGETS ANNEXES RESTAURATION SCOLAIRE

**I. QU'EST-CE QU'UN BUDGET ANNEXE ?**

La commune peut disposer, en plus de son budget principal, d'un ou de plusieurs budgets distincts appelés « budgets annexes ». Ces budgets restent votés pas l'assemblée délibérante de la collectivité. Ils sont établis pour des services de type industriel et commercial (SPIC) ou administratif (SPA), relevant de sa compétence.

**II. EST-CE QU'UN BUDGET ANNEXE RESTAURATION SCOLAIRE EST OBLIGATOIRE ?**

La commune a la possibilité (et non l'obligation) de créer un service de restauration scolaire et d'opérer sa gestion en régie. Si elle fait ce choix, une possibilité s'offre à elle : mettre en place un budget annexe dédié à la restauration scolaire. Ce n'est pas une obligation. La commune peut choisir une comptabilité analytique pour son service de restauration scolaire.

**III. LE BUDGET ANNEXE RESTAURATION SCOLAIRE DOIT-IL ÊTRE ÉQUILIBRÉ ?**

Le Pays, au travers de son service chargé du social et de la CPS, vient en aide aux familles pour les frais des cantines scolaires. Les recettes ne sont pas entièrement issues des redevances des familles. Les budgets annexes restauration scolaire peuvent, eux, être déséquilibrés et alimentés par une subvention d'équilibre. C'est un choix du conseil municipal.

**IV. QUELS SONT LES AVANTAGES D'UN BUDGET ANNEXE ?**

Le budget est un outil qui peut faciliter le suivi rigoureux des dépenses à rattacher au service de restauration scolaire. Il facilite l'établissement du coût réel et donc, de la tarification. C'est aussi une véritable aide à la décision, quand il est de qualité, pour établir des prévisions sur le long terme, informer les élus ou communiquer avec les usagers.

**V. QUELLES CONDITIONS POUR UN BUDGET ANNEXE DE QUALITÉ ?**

Un budget annexe sera un véritable atout lorsqu'il respectera les grands principes qui s'imposent en comptabilité publique. Il doit être « sincère » et retracer toutes les dépenses réalisées pour le fonctionnement du service de restauration scolaire. Seule cette rigueur permettra de valoriser l'effort communal en faveur des familles. Dans le cas contraire, cela peut représenter une charge de travail importante pour les services sans plus-value dans la prise de décision.

# LES DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT D'UN SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE DU 1ER DEGRÉ

Ce schéma détaille les dépenses de fonctionnement identifiées par le groupe de travail et développées sous une logique comptable.

| Chap. | Compte | Intitulé | Descriptif de la dépense |
|---|---|---|---|
| 011 - CHARGES À CARACTÈRE GÉNÉRAL | | | |
| | 60 | ACHATS ET VARIATION DES STOCKS | |
| | 606 | ACHATS NON STOCKÉS DE MATIÈRE ET FOURNITURES | |
| | | 6061 Fournitures non stockables | |
| | | 60611 Eau et assainissement | Alimentation en eau de la cuisine centrale et cantines scolaires |
| | | 60612 Énergie - électricité | Consommation électrique des bâtiments (compteur dédié) |
| | | 60618 Autres fournitures | Pièces détachées |
| | | 6062 Fournitures non stockées | |
| | | 60621 Combustibles | Gaz (cuve ou en bouteille) |
| | | 60622 Carburants | Carburants de véhicule de livraison (récupère les marchandises et livre les goûters/les repas) |
| | | 60623 Alimentation | Denrées alimentaires, gallons d'eau, fret inclus dans factures fournisseurs |
| | | 60624 | (Îles du Vent non concernées car appel à prestataires) insecticides, produits contre les rats, produits de traitement |
| | | 60628 Autres fournitures non stockées | Huiles (lubrifiant), papier WC, vaisselles jetables (éventuellement), pièces détachées, pneus... |
| | | 6063 Fournitures d'entretien et de petit équipement | |
| | | 60631 Fournitures d'entretien | Produits d'entretien, gants jetables, produits vaisselle, petit matériel (balai, raclette...), pièces détachées, peinture intérieure pour bâtiments |
| | | 60632 Fournitures de petit équipement | Nappes, rallonges, pièces détachées, balai, ustensiles, vaisselle - dépend du montant et de la durée de vie |
| | | 60636 Vêtements de travail | Tenues vestimentaires... |
| | | 6064 Fournitures administratives | Papier, stylos... |
| | 61 | SERVICES EXTÉRIEURS | |
| | 611 | CONTRATS DE PRESTATIONS DE SERVICE | CONTRAT DE PRESTATION AVEC SECONDAIRE POUR FOURNITURE DE REPAS |
| | 615 | ENTRETIEN ET RÉPARATIONS | |
| | | 6152 Entretien et réparations sur biens immobiliers | |
| | | 61522 Bâtiments | Dératisation par prestataire extérieur, vidanges fosses septiques, "notion de MO", nettoyage espace |
| 011 | | 6155 Entretien et réparations sur biens mobiliers | |
| | | 61551 Matériel roulant | Réparation véhicule chez prestataire (changement de pneu...), "notion de MO" |
| | | 61558 Autres biens mobiliers | Clim, équipements de cuisine (four, chambres froides...) |
| | | 6156 Maintenance | Contrat de maintenance : clim, logiciel |
| | 616 | PRIMES D'ASSURANCE | BÂTIMENTS, VÉHICULE |
| | 617 | ÉTUDES ET RECHERCHES | ÉTUDES DE CONTRÔLE (CONFORMITÉ STRUCTURE) |
| | 618 | DIVERS | |
| | | 6182 Documentation générale et technique | Achat de livres |
| | | 6184 Versements à des organismes de formation | |
| | | 6185 Frais de colloques et séminaires | Dépenses SPCPF/CGF |
| | | 6188 Autres frais divers | Dépenses SPCPF/CGF, "prestation d'avance" réparation serveur, parking ADT (dépense non restauration) |
| | 62 | AUTRES SERVICES EXTÉRIEURS | |
| | 622 | RÉMUNÉRATIONS D'INTERMÉDIAIRES ET HONORAIRES | |
| | | 6225 Indemnités au comptable et aux régisseurs | Budget principal |
| | 623 | PUBLICITÉS, PUBLICATIONS, RELATIONS PUBLIQUES | |
| | | 6231 Annonces et insertions | Pour AO denrées alimentaires, note informative, communiqué |
| | | 6232 Fêtes et cérémonies | Budget principal |
| | 624 | TRANSPORTS DE BIENS ET TRANSPORTS COLLECTIFS | |
| | | 6241 Transports de biens | Fret |
| | | 6247 Transports collectifs | |
| | 625 | DÉPLACEMENTS, MISSIONS ET RÉCEPTIONS | |
| | | 6251 Voyages et déplacements | Billets d'avion, taxi... |
| | | 6256 Missions | Indemnités de déplacement |
| | 626 | FRAIS POSTAUX ET FRAIS DE TÉLÉCOMMUNICATIONS | |
| | | 6261 Frais d'affranchissements | Pour facturation remise directe par directeurs d'établissements, PM - BP |
| | | 6262 Frais de télécommunications | Téléphone, internet... |
| | 627 | SERVICES BANCAIRES ET ASSIMILÉS | COMPTE RÉGISSEUR |

Chaque collectivité doit connaître les coûts de son service de restauration scolaire afin d'identifier au mieux ses différentes marges de manœuvre.
Pour optimiser la gestion des coûts et mutualiser les informations, les services de restauration scolaire et de comptabilité doivent travailler en équipe.

Le **coût global d'un repas** prend en compte l'ensemble des dépenses qui sont retranscrites dans le budget, divisé par le nombre de rationnaires.
Le coût des denrées alimentaires est variable selon le menu du jour. Le rôle du gestionnaire est d'équilibrer ces coûts sur une période donnée, en jouant sur l'alternance entre des repas avec un coût en matières premières élevé (poisson cru) et des repas dits « moins coûteux » (lentilles-saucisses).

## LES COÛTS D'UN SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE DU 1ER DEGRÉ

| **COÛT D'ACHAT** | **COÛT DE PRÉPARATION DES REPAS**<br>+ COÛT D'ACHAT | **COÛT DE LIVRAISON DES REPAS**<br>+ COÛT D'ACHAT<br>+ COÛT DE PRÉPARATION | **COÛT DE SERVICE DES REPAS**<br>+ COÛT D'ACHAT<br>+ COÛT DE PRÉPARATION<br>+ COÛT DE LIVRAISON |
|---|---|---|---|
| Denrées alimentaires | Frais de personnel | Véhicule | Frais de personnel |
| Pour les îles : fret | Formation du personnel des sites de production | Carburant | Tenues vestimentaires |
| Assurance | Traitement 3 D<br>- Dératisation<br>- Désinsectisation<br>- Désinfection | Assurance | Formation du personnel de service des repas |
| Frais de personnel | Énergies (eau, électricité, gaz) | Réparation et entretien du véhicule | Matériel et petit matériel pour le service |
| Fournitures administratives | Frais de télécommunications (internet, téléphone, vini de service) | Matériel et équipement du véhicule | Énergies (eau, électricité, gaz) |
| Électricité | Équipement et matériel de cuisine | Personnel de livraison (chauffeur-livreur) | Poubelles |
| Frais de télécommunications | Entretien et maintenance des équipements de cuisine | Tenues vestimentaires | Produits d'entretien |
| | Tenues vestimentaires | Produits d'entretien pour le véhicule et le matériel | |
| | Produits d'entretien | Matériel pour le maintien de la chaîne du froid | |

Concernant le coût des énergies, le service comptable reçoit directement les factures relatives à la consommation de l'ensemble des structures de la commune. Les sites de restauration scolaire n'ayant pas toujours un compteur spécifique, il faudra alors estimer leur consommation en se rapportant aux fiches techniques du matériel.
Pour le coût du personnel, il est nécessaire de travailler avec le service ressources humaines de la commune.

## LA FACTURATION

La commune va facturer aux parents d'élèves le service effectué selon les modalités de tarification définies par délibération communale. Les factures doivent comporter suffisamment d'éléments pour que les familles puissent comprendre ce qu'elles payent réellement.

Le mode de tarification est forfaitaire ou à l'unité.

**Dans le mode de tarification forfaitaire**, le moment est défini pour une période donnée, quel que soit le nombre de repas réellement consommés par l'enfant.

De plus, c'est la commune qui délibère sur les modalités de remboursement, elle n'a aucune obligation de rembourser en cas d'absence de l'enfant.

Cependant, dans la majorité des cas, les repas sont remboursés, si et seulement si un certificat médical est présenté.

**Dans le mode de tarification à l'unité**, ce sont les agents communaux présents à la cantine qui sont chargés d'assurer tous les jours le pointage des enfants, afin de relever les absences. Ces informations recueillies dans un cahier ou collectées via un logiciel spécifique sont ensuite transmises au service en charge de la facturation.

Pour aider les familles, la commune échelonne le paiement des frais de cantines scolaires en permettant un réglement des factures trimestriel (tous les trois mois), par période (toutes les cinq semaines) ou encore mensuel (par mois).

## LES IMPAYÉS

Le service de restauration scolaire n'est pas un service gratuit, il représente un coût important pour le budget de la collectivité. Les fonds utilisés pour compenser ce déficit sont des projets en moins pour les habitants de la commune.

En Polynésie française, les tarifs votés par les élus sont volontairement bas afin que tous les enfants puissent déjeuner à la cantine (égalité de traitement). Les impayés ont donc de lourdes conséquences et mettent en péril l'équilibre du budget dédié au service de restauration scolaire. Ce faible taux de recouvrement explique en partie le fait que les communes peinent à acheter des produits de qualité et à respecter les recommandations en matière d'équilibre alimentaire (exemple des produits laitiers).

Un des moyens à la disposition de la commune pour pallier ce problème est la saisie sur les allocations familiales effectuée par la CPS après qu'une demande en ce sens lui a été adressée. Toutefois, cette procédure administrative est lourde et ses effets tardifs, puisque les prélèvements sont effectués l'année suivante.

Dans la même perspective, certaines communes ont sollicité directement le haut-commissaire et le commandant des forces armées pour réaliser des saisies sur salaire par des corps de métier sous leur autorité directe.

En plus des allocations familiales, il existe d'autres dispositifs pour aider les familles. Il est important d'informer les parents d'élèves sur les modalités d'obtention de ces aides. D'un autre côté, et afin de les responsabiliser davantage, les communes doivent communiquer sur le coût réel des repas servis à leurs enfants ainsi que sur la part supportée par la commune. Les réunions publiques à la rentrée scolaire sont le moment idéal pour aborder ces questions.

Il arrive également que les familles n'aient pas de moyen de transport pour se rendre à la mairie afin d'effectuer le réglement de leurs factures, c'est pourquoi des permanences peuvent être organisées dans les écoles ou les mairies annexes.

# LA PRODUCTION DES REPAS EN RESTAURATION SCOLAIRE DU 1ER DEGRÉ

# 3.1 Avant de passer en cuisine

Pour que chaque midi un repas soit servi aux enfants, les services doivent, en amont, définir les menus et commander les produits correspondants en quantité suffisante.

## LES ÉTAPES D'ACHAT ET D'APPROVISIONNEMENT DES DENRÉES ALIMENTAIRES

**1** ÉLABORER LE PLAN ALIMENTAIRE SUR 5 SEMAINES

**2** DÉCLINER CE PLAN ALIMENTAIRE EN MENUS

**3** DÉFINIR LES QUANTITÉS NÉCESSAIRES EN MATIÈRES PREMIÈRES POUR LA PÉRIODE CONCERNÉE

- Grammages à respecter
- Fiches techniques de fabrication
- Qualité et propriétés des produits
- Régularité de l'approvisionnement

**4** PASSER LES COMMANDES AUPRÈS DES DIFFÉRENTS FOURNISSEURS

- Règles de la commande publique à respecter
- Régularité de l'approvisionnement

**5** RÉCEPTIONNER LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Les repas servis aux enfants doivent être équilibrés. Pour cela, des outils sont à la disposition des gestionnaires (plan alimentaire) et des règles sont à respecter (fréquences, grammages et composition d'un repas).

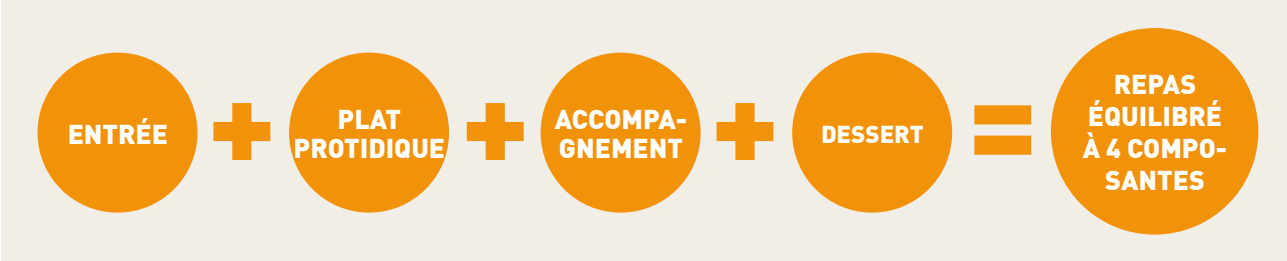
**Le plan alimentaire**

Le plan alimentaire est un document préparatoire à la rédaction des menus. Le nom du plat est remplacé par un terme générique correspondant à un apport nutritionnel (exemples : crudités, viande, féculent, produit laitier...).
Il sert de trame et sera décliné par la suite en menus.
Le plan alimentaire doit être élaboré sur 5 semaines (1 période scolaire) afin de faciliter les commandes et l'organisation du travail en cuisine.
Le plan alimentaire :

- garantit la variété et l'équilibre des repas ;
- garantit le respect des recommandations nutritionnelles (fréquences) ;
- permet l'affichage des menus à l'avance ;
- permet de tenir compte des possibilités d'approvisionnement (et des promotions) ;
- constitue un gain de temps dans la conception des menus ;
- permet l'anticipation du travail de l'équipe de cuisine.

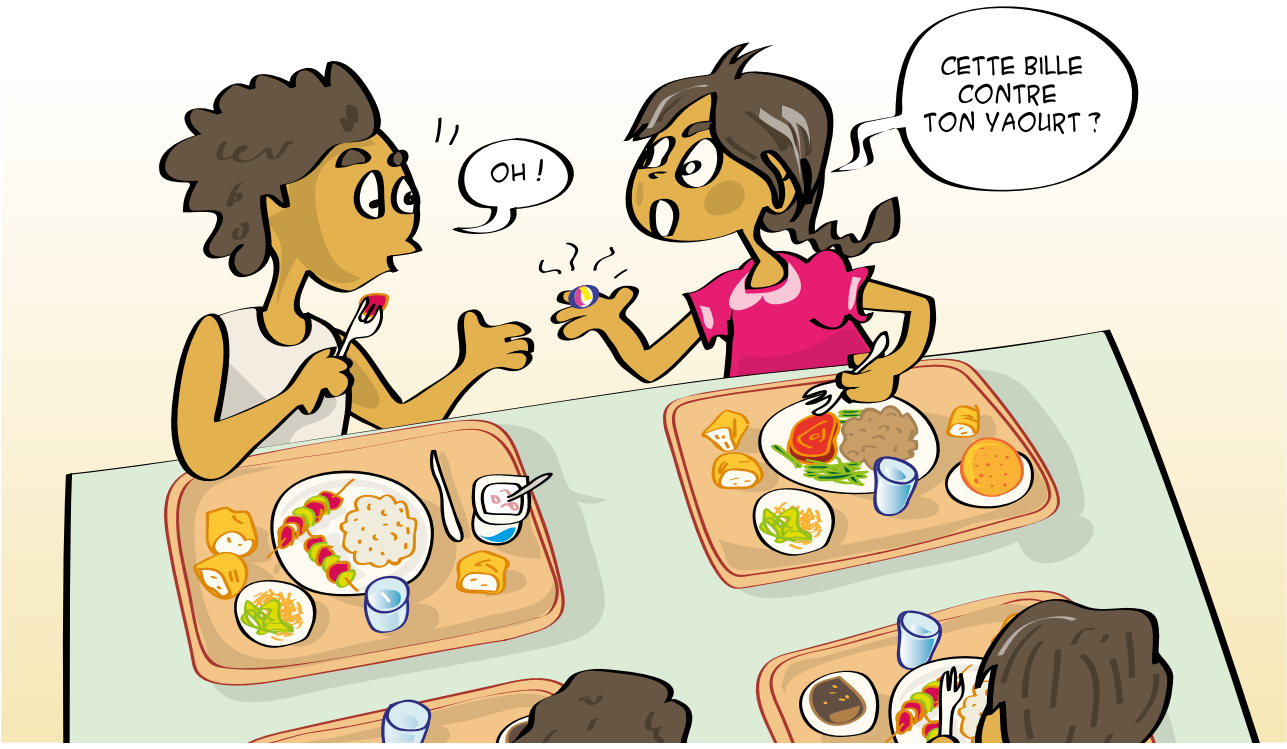
Pour élaborer un plan alimentaire, il est indispensable de tenir compte des informations présentées ci-après.

## LES COMPOSANTES D'UN REPAS ÉQUILIBRÉ




**Les composantes d'un repas :**

Un repas équilibré comprend une structure de base à 4 composantes : une entrée, un plat protidique, un accompagnement et un dessert.




Des repas équilibrés pour les cantines scolaires.

EXEMPLE DE

# PLAN ALIMENTAIRE SUR 25 REPAS SUR 5 JOURS AVEC 4 COMPOSANTES

Voici un exemple de plan alimentaire sur 5 semaines adapté à la Polynésie française qui respecte les recommandations en vigueur. Ce document, élaboré par la Direction de la santé, peut être largement utilisé par l'ensemble des services de restauration scolaire.

| | | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Semaine 1 | Entrée<br>Plat protidique<br>Garniture<br>Dessert | Cuidité<br>Poisson<br>Féculents<br>Fruit cru | Crudité<br>Viande<br>Féculents<br>Produit laitier | Crudité<br>Poisson gras<br>Légumes<br>Pâtisserie | Crudité<br>Volaille<br>Féculents<br>+ Légumes<br>Produit laitier | Féculents<br>Œuf<br>Légumes<br>Fruit cru |
| Semaine 2 | Entrée<br>Plat protidique<br>Garniture<br>Dessert | Cuidité<br>Poisson<br>Féculents<br>Fruit cru | Protidique<br>Volaille<br>Légumes<br>Fruit cru | Crudité<br>Poisson gras<br>Légumes<br>Produit laitier<br>+ Féculent | Cuidité<br>Viande<br>Féculents<br>Produit laitier | Crudité<br>Repas végé<br>Légumes<br>+ Féculents<br>Fruit cru |
| Semaine 3 | Entrée<br>Plat protidique<br>Garniture<br>Dessert | Féculents<br>Poisson gras<br>Légumes<br>Fruit cru | Crudité<br>Viande<br>Féculents<br>+ Produit laitier<br>Fruit cru | Cuidité<br>Volaille<br>Féculents<br>+ Légumes<br>Fruit cru | Crudités<br>Poisson<br>Légumes<br>Pâtisserie | Crudité<br>Œuf<br>Légumes<br>+ Féculents<br>Produit laitier |
| Semaine 4 | Entrée<br>Plat protidique<br>Garniture<br>Dessert | Cuidité<br>Poisson gras<br>Féculents<br>Fruit cru | Crudité<br>Repas végé<br>Féculents<br>+ légumes<br>Produit laitier | Crudité<br>Viande<br>Légumes<br>Produit laitier<br>+ Féculent | Cuidité<br>Volaille<br>Féculents<br>Fruit cru | Protidique<br>Poisson<br>Légumes<br>Produits laitier |
| Semaine 5 | Entrée<br>Plat protidique<br>Garniture<br>Dessert | Crudité<br>Volaille<br>Féculents<br>+ Légumes<br>Produit laitier | Protidique<br>Poisson<br>Légumes<br>+ Féculents<br>Fruit cuit | Crudité<br>Œuf<br>Féculents<br>+ Légumes<br>Fruit cru | Cuidité<br>Poisson gras<br>Féculents<br>Fruit cru | Crudité<br>Viande<br>Légumes<br>Pâtisserie |

## RECOMMANDATIONS DU GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition)

| Crudités | Cuidités | Entrée à base de féculents | Entrée à base de protéines | Entrée à + de 15 % de lipides |
|---|---|---|---|---|
| 15 / 25 minimum | | 5 / 25 maximum | | |

| Poisson | Viande non hachée | Volaille | Œuf | Plat végétarien | Produits frits |
|---|---|---|---|---|---|
| 5 / 25 minimum | 4 / 25 minimum | | 5 / 25 chaque semaine | | 2 / 25 maximum |

| Légumes | Féculents, légumes secs ou céréales | Produits frits |
|---|---|---|
| 12,5 / 25 | 12,5 / 25 | 2 / 25 maximum compris dans les féculents |

| Produits laitiers | Fruit cru sans sucre ajouté | Fruit cuit | Pâtisserie contenant plus de 15 % de lipides | Dessert contenant des féculents mais moins de 15 % de lipides |
|---|---|---|---|---|
| 25 / 25 à chaque repas | 10 / 25 minimum | Pas de minimum / limiter les produits sucrés | 4 / 25 maximum | 5 / 25 maximum |

EXEMPLE DE

# MENUS SUR 5 JOURS AVEC 4 COMPOSANTES

Cette étape consiste à « traduire » le plan alimentaire — qui comprend des termes génériques et dont l'objectif est de s'assurer du respect de l'équilibre alimentaire sur une période définie — en menus (entrée, plat, dessert). Ci-dessous, un exemple de déclinaison du plan alimentaire présenté précédemment.

| | | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Semaine 1** | Entrée<br>Plat protidique et garniture<br>Dessert | Betteraves, maïs, cubes de fromage<br>Colombo de thon et riz à l'ananas<br>Papaye | Carottes râpées<br>*Ma'a Tinito*<br>Yaourt | Concombre et tomate<br>Poisson grillé et purée de légumes (lait)<br>Tarte à la banane | Salade de mangue verte<br>Poulet sauce aux champignons et Torsettes<br>Vache qui rit | Salade de manioc<br>Omelette au fromage et *pota*<br>Mangue |
| **Semaine 2** | Entrée<br>Plat protidique et garniture<br>Dessert | Macédoine<br>Parmentier de poisson au lait et fromage<br>Compote de banane crue | Friand au fromage<br>Tajine de poulet aux légumes<br>Pamplemousse | Salade de chou et carottes<br>Poisson grillé et aubergines farcies<br>Riz au lait | Salade de haricots verts<br>Saucisse aux lentilles<br>Yaourt | Tomates<br>Burger végétarien (fromage)<br>Frites de manioc et haricots verts<br>Orange |
| **Semaine 3** | Entrée<br>Plat protidique et garniture<br>Dessert | Taboulé<br>*Mahi-mahi* sauce vanille et *pota* sautés<br>Kiri<br>Pomme | Salade de crudités<br>Spaghettis bolognaise et fromage râpé<br>Smoothie de fruit | Champignons à la grecque<br>Poulet *fafa* et riz<br>Ananas | Tomates<br>Poisson au curry et gratin de *mautini* (lait)<br>Tarte tatin à la papaye | Salade de papaye verte<br>Œuf, brocolis et crousti de *fē'i*<br>Yaourt |
| **Semaine 4** | Entrée<br>Plat protidique et garniture<br>Dessert | Cœur de palmier<br>Poisson sauté et gratin de *'uru* (béchamel et gruyère)<br>Goyave | Concombres à la crème<br>Lasagnes végétariennes aux légumes<br>Mona vanille | Avocat citron<br>Bœuf aux légumes<br>Semoule au lait | Potage et kiri<br>Poulet rôti et frites<br>Pastèque | Œufs dur mimosa<br>Colombo de thon aux légumes carottes, courgettes<br>Fromage blanc |
| **Semaine 5** | Entrée<br>Plat protidique et garniture<br>Dessert | Mélange de choux râpés<br>*Chao men* poulet, nouilles et légumes<br>Yaourt | Salade soja poulet à la chinoise<br>Blanquette de poisson et purée de carottes et riz (lait)<br>Compote de mangue à la vanille | Tomates et cubes de fromage<br>*Fou youn ha* et frites<br>Salade de fruits | Betterave au yaourt à la grecque<br>Poisson cru à la tahitienne et riz<br>Corossol | Carottes râpées au citron<br>*Pua'atoro* avec chou et *pota*<br>Glace |

EXEMPLE DE

# PLAN ALIMENTAIRE SUR 20 REPAS SUR 4 JOURS AVEC 4 COMPOSANTES

| | | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Semaine 1 | Entrée<br>Plat protidique<br>Garniture<br>Dessert | Cuidité<br>Viande<br>Féculents<br>Fruit cru | Crudité<br>Poisson<br>Légumes<br>Pâtisserie | Crudité<br>Œuf<br>Féculents<br>+ Légumes<br>Produit laitier | Féculents<br>Volaille<br>Légumes<br>Fruit cru |
| Semaine 2 | Entrée<br>Plat protique<br>Garniture<br>Dessert | Crudité<br>Repas végé<br>Légumes<br>Produit laitier | Cuidité<br>Volaille<br>Féculents<br>+ Légumes<br>Fruit cru | Entrée protidique<br>Poisson<br>Légumes<br>Fruit cru | Crudité<br>Viande<br>Légumes<br>+ Féculents<br>Produit laitier |
| Semaine 3 | Entrée<br>Plat protidique<br>Garniture<br>Dessert | Crudité<br>Volaille<br>Légumes<br>Pâtisserie | Crudité<br>Œuf<br>Féculents<br>+ Légumes<br>Produit laitier | Cuidité<br>Viande<br>Féculents<br>Fruit cru | Crudité<br>Poisson<br>Légumes<br>+ Féculents<br>Produit laitier |
| Semaine 4 | Entrée<br>Plat protidique<br>Garniture<br>Dessert | Cuidité<br>Viande<br>Féculents<br>Fruit cru | Crudité<br>Poisson<br>Féculents<br>+ Légumes<br>Produit laitier | Entrée protidique<br>Volaille<br>Féculents<br>+ Légumes<br>Fruit cru | Crudité<br>Repas végé<br>Féculents<br>Produit laitier |
| Semaine 5 | Entrée<br>Plat protidique<br>Garniture<br>Dessert | Crudité<br>Poisson<br>Féculents<br>Produit laitier | Féculents<br>Volaille<br>Légumes<br>Fruit cru | Crudité<br>Œuf<br>Féculents<br>+ Légumes<br>Produit laitier<br>+ Féculents | Cuidité<br>Viande<br>Légumes<br>+ Féculents<br>Pâtisserie |

## RECOMMANDATIONS DU GEMRCN

| Crudités | Cuidités | Entrée à base de féculents | Entrée à base de protéines | Entrée à + de 15 % de lipides |
|---|---|---|---|---|
| 10/ 20 minimum | | 4 / 20 maximum | | |

| Poisson | Viande non hachée | Volaille | Œuf | Plat végétarien | Produits frits |
|---|---|---|---|---|---|
| 4 / 20 minimum<br>3 / 20 minimum | | 5 / 20 chaque semaine | | | 1,5 / 20 maximum |

| Légumes | Féculents, légumes secs ou céréales | Produits frits |
|---|---|---|
| 10 / 20 | 10 / 20 | 1,5 / 20 maximum compris dans les féculents |

| Produits laitiers | Fruit cru sans sucre ajouté | Fruit cuit | Pâtisserie contenant plus de 15 % de lipides | Dessert contenant des féculents mais moins de 15 % de lipides |
|---|---|---|---|---|
| 20 / 20 à chaque repas | 8 / 20 minimum | Pas de minimum / limiter les produits sucrés | 3 / 20 maximum | 4/20 maximum |

EXEMPLE DE

# MENUS SUR 4 JOURS AVEC 4 COMPOSANTES

Cette étape consiste à « traduire » le plan alimentaire — qui comprend des termes génériques et dont l'objectif est de s'assurer du respect de l'équilibre alimentaire sur une période définie — en menus (entrée, plat, dessert). Ci-dessous, un exemple de déclinaison du plan alimentaire présenté précédemment.

| | | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| **Semaine 1** | Entrée<br>Plat protidique et garniture<br>Dessert | Potage, Kiri<br>Boulettes de bœuf à la sauce tomate<br>Spaghettis<br>Ananas | Salade de mangue verte<br>Darne de *mahi-mahi* et gratin de chouchoutes (lait)<br>Tarte à la banane | Salade de tomates<br>Omelette aux patates douces et poivrons<br>Fromage blanc | Salade de taro<br>Poulet aux *fafa*<br>Pomme |
| **Semaine 2** | Entrée<br>Plat protidique et garniture<br>Dessert | Salade de chou rouge<br>*Falafels*<br>Purée de *mautini*<br>Fromage | Cœur de palmier<br>Poulet sauté à la *pota* et frites<br>Orange | Nems<br>Poisson au curry<br>Purée de brocolis (lait)<br>Salade d'ananas à la cannelle | Chouchoutes râpées<br>*Punu pua'atoro*<br>*'Uru* cuit à l'eau *et pota*<br>Petits suisses |
| **Semaine 3** | Entrée<br>Plat protidique et garniture<br>Dessert | Concombre au fromage blanc<br>Tajine de poulet aux légumes<br>Panacotta aux ramboutans | Avocat au citron<br>*Fou youn ha* végétarien et manioc<br>Yaourt nature | Caviar d'aubergine<br>*Chao men* au bœuf<br>Papaye | Salade *coleslaw*<br>Blanquette de poisson aux légumes et riz<br>Camembert |
| **Semaine 4** | Entrée<br>Plat protidique et garniture<br>Dessert | Betteraves<br>Porc au taro<br>Pamplemousse | Salade de céleri et pomme<br>Parmentier de poisson<br>Purée de pomme de terre et *mautini*<br>Fromage blanc | Poisson cru à la chinoise<br>Brochette de poulet au curry<br>Semoule et légumes à couscous<br>Pastèque | Carottes râpées<br>Lasagnes végétariennes<br>Vache qui rit |
| **Semaine 5** | Entrée<br>Plat protidique et garniture<br>Dessert | Salade composée de légumes<br>Steak de thon sauce tomate<br>Riz<br>Yaourt aux fruits | Taboulé<br>Poulet sauté aux légumes<br>Ananas à la noix de coco | Salade de *mautini* cru<br>Quiche aux légumes et au lait et fromage râpé<br>Semoule au lait | Terrine de légumes sauce au fromage blanc<br>Ragoût d'agneau et légumes<br>Galette de manioc<br>Glace |

EXEMPLE DE

# PLAN ALIMENTAIRE SUR 15 REPAS SUR 3 JOURS AVEC 4 COMPOSANTES

| | | Lundi | Mardi | Jeudi |
|---|---|---|---|---|
| Semaine 1 | Entrée<br>Plat protidique<br>Garniture<br>Dessert | Féculents<br>Viande<br>Légumes<br>Produit laitier | Cuidité<br>Poisson<br>Féculents<br>Fruit cru | Crudité<br>Volaille<br>Féculents + Légumes<br>Produit laitier |
| Semaine 2 | Entrée<br>Plat protidique<br>Garniture<br>Dessert | Cuidité<br>Volaille<br>Féculents<br>Fruit cru | Crudité<br>Œuf<br>Légumes<br>Pâtisserie | Cuidité<br>Viande<br>Féculents<br>Fruit cru |
| Semaine 3 | Entrée<br>Plat protidique<br>Garniture<br>Dessert | Entrée protidique<br>Volaille<br>Légumes<br>Fruit cru | Crudité<br>Poisson<br>Féculents + Légumes<br>Produit laitier | Crudité<br>Viande<br>Féculents + légumes<br>Produit laitier + Fruit cru |
| Semaine 4 | Entrée<br>Plat protidique<br>Garniture<br>Dessert | Crudité<br>Poisson<br>Féculents + Légumes<br>Produit laitier | Féculents<br>Repas végé<br>Légumes<br>Fruit cru | Crudité<br>Volaille<br>Féculents<br>Produit laitier |
| Semaine 5 | Entrée<br>Plat protidique<br>Garniture<br>Dessert | Crudité<br>Volaille<br>Féculents + Légumes<br>Produit laitier | Cuidité<br>Poisson<br>Féculents<br>Fruit cru | Crudité<br>Viande<br>Légumes<br>Pâtisserie |

## RECOMMANDATIONS DU GEMRCN

| Crudités | Cuidités | Entrée à base de féculents | Entrée à base de protéines | Entrée à + de 15 % de lipides |
|---|---|---|---|---|
| 9 / 15 minimum | | 3 / 15 maximum | | |

| Poisson | Viande non hachée | Volaille | Œuf | Plat végétarien | Produits frits |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 / 15 minimum<br>3 / 15 minimum | | 3 / 15 | | | 1 / 15 maximum |

| Légumes | Féculents, légumes secs ou céréales | Produits frits |
|---|---|---|
| 7,5 / 15 | 7,5 / 15 | 1 / 15 maximum compris dans les féculents |

| Produits laitiers | Fruit cru sans sucre ajouté | Fruit cuit | Pâtisserie contenant plus de 15 % de lipides | Dessert contenant des féculents mais moins de 15 % de lipides |
|---|---|---|---|---|
| 15 / 15 à chaque repas | 6 / 15 minimum | Pas de minimum / limiter les produits sucrés | 2 / 20 maximum | 3 / 15 maximum |

EXEMPLE DE

# MENUS SUR 3 JOURS AVEC 4 COMPOSANTES

Cette étape consiste à « traduire » le plan alimentaire — qui comprend des termes génériques et dont l'objectif est de s'assurer du respect de l'équilibre alimentaire sur une période définie — en menus (entrée, plat, dessert). Ci-dessous, un exemple de déclinaison du plan alimentaire présenté précédemment.

| | | Lundi | Mardi | Jeudi |
|---|---|---|---|---|
| **Semaine 1** | Entrée<br>Plat protidique et garniture<br>Dessert | Beignet de taro<br>Bœuf sauté aux légumes<br>Gruyère | Salade de haricots longs<br>Brandade de poisson<br>Pomme étoile | Gaspacho de tomates<br>*Chao men* de poulet<br>Yaourt |
| **Semaine 2** | Entrée<br>Plat protidique et garniture<br>Dessert | Macédoine de légumes mayonnaise et fromage blanc<br>Poulet rôti<br>Frites de *'uru*<br>Pastèque | Concombre au yaourt grec<br>*Fou youn ha*<br>*Po'e mautini* | Velouté de *mautini* et *mape*<br>Saucisse de porc<br>Purée de manioc<br>Ananas |
| **Semaine 3** | Entrée<br>Plat protidique et garniture<br>Dessert | Poisson cru à la tahitienne<br>Brochettes de poulet aux épices<br>Ratatouille<br>Salade d'agrume | Salade de chou rouge<br>*Mahi-mahi* sauce vanille<br>*Fē'i* en crousti<br>Aubergines sautées<br>Vache qui rit | Salade de papaye verte<br>Gratins de macaroni (lait) au *pua'atoro*<br>Haricots longs<br>Fromage blanc et purée de fruits |
| **Semaine 4** | Entrée<br>Plat protidique et garniture<br>Dessert | Salade de tomates<br>Brochettes de thon<br>Taro cuit à l'eau<br>Purée de légumes<br>Kiri | Salade de pâtes<br>Nuggets végétariens<br>Gratin de courgettes (lait)<br>Papaye | Salade de pousse de soja<br>Cuisse de poulet<br>Lentilles et riz<br>Petits suisses |
| **Semaine 5** | Entrée<br>Plat protidique et garniture<br>Dessert | Carottes râpées<br>Émincé de poulet au coco<br>Riz et poivrons sautés<br>Chesdale | Salade de betteraves au fromage blanc<br>Colombo de thon<br>*'Uru* cuit à l'eau<br>Melon | Radis<br>Steak haché<br>Courgettes sautées<br>Tarte à la mangue et coco |

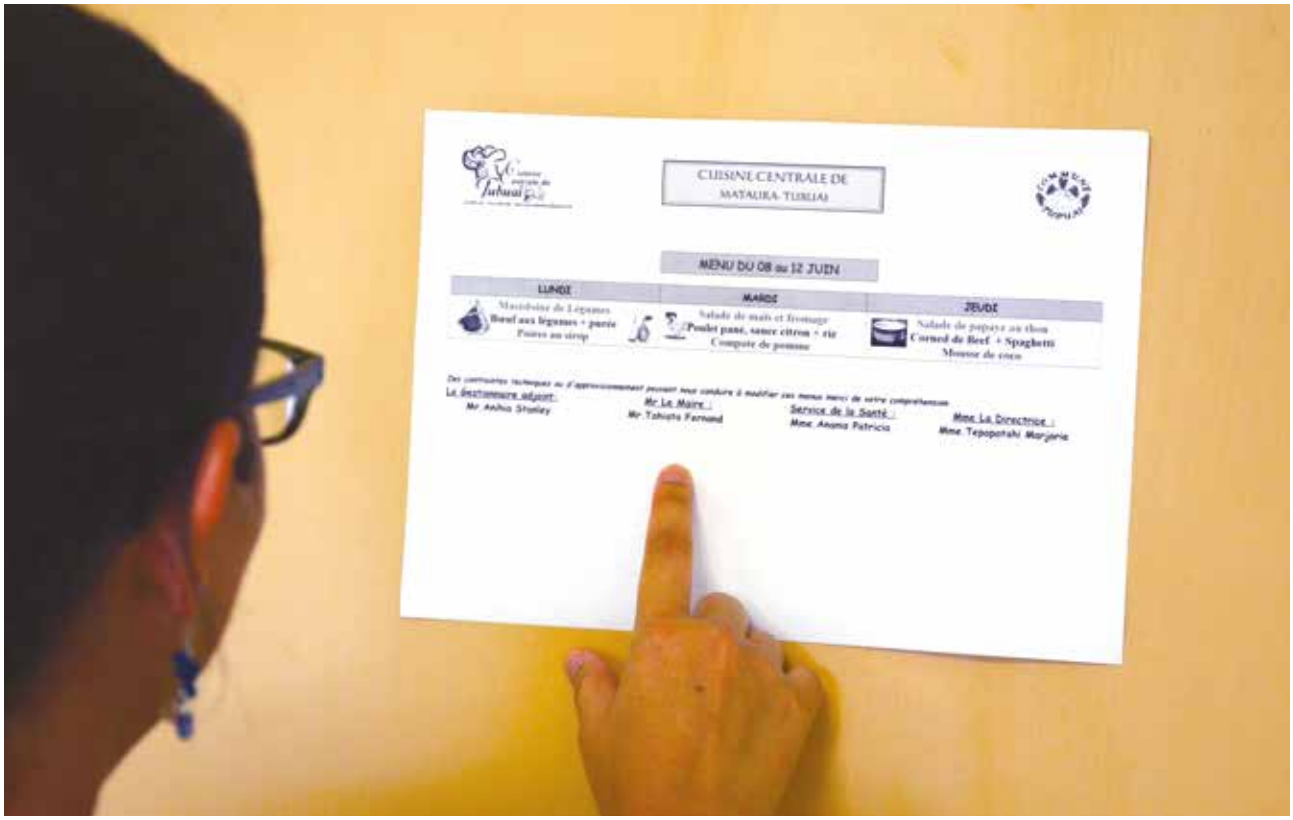
# LES MENUS CONCERTÉS ET PARTAGÉS

## AFFICHAGE DES MENUS

**Les menus de la semaine doivent être affichés sur les panneaux d'information accessibles aux parents. Il est important de communiquer sur les menus servis à l'école afin que les parents puissent adapter le repas du soir en fonction de ce qui a été proposé aux enfants le midi.**

## RÉUNIONS D'INFORMATION

**Il faut essayer de favoriser les échanges entre les parents, enfants, enseignants et professionnels de la restauration scolaire pour que chacun puisse exprimer son avis, ses difficultés, ses idées concernant la cantine. Ces échanges peuvent avoir lieu lors de réunions comme les conseils d'école, les réunions parents/enseignants, les commissions de menus...**




Lecture du menu de la semaine.

Certaines cantines préparent la collation matinale (9 h), elles doivent donc respecter les recommandations de la circulaire n°709/MSP du 12 septembre 2013 portant sur l'amélioration de l'alimentation en milieu scolaire

Ministère de la Santé
Direction de la Santé

# ORGANISATION DE LA COLLATION MATINALE

## (DANS LES ÉCOLES DU 1ER DEGRÉ)

Une **alimentation saine et la pratique régulière d'une activité physique dès le plus jeune âge**, sont reconnues comme étant des **facteurs indispensables à une bonne santé**. L'école se doit d'être un lieu de référence, un modèle, pour les enfants et leurs familles. Il est donc essentiel que **les établissements scolaires donnent l'exemple et offrent un environnement sain aux élèves**

Une circulaire co-signée par les Ministères de l'Education et de la Santé *(n° 709/MSP du 12 septembre 2013)* encadre les aliments autorisés à la distribution ou à la vente dans l'enceinte des établissements scolaires

## LES RÈGLES À RESPECTER

- Une collation est organisée uniquement à la première récréation du matin (pas de collation à la deuxième récréation du matin, ni à la récréation de l'après-midi)
- Les portions servies doivent être adaptées à l'âge des enfants
- **La collation se compose uniquement d'un fruit ou d'un produit laitier**
- Les enfants doivent avoir accès à de l'eau potable tout au long de la journée

## ALIMENTS À BASE DE FRUITS

## ALIMENTS À BASE DE LAIT

**A noter : Ces recommandations s'appliquent pour les collations collectives organisées par l'école, la commune ou l'association des parents d'élèves et doivent également figurer dans le règlement intérieur dans le cas où ce sont les parents qui mettent le goûter dans le sac. Un accompagnement doit être organisé si besoin pour convaincre les parents du bienfondé de cette mesure et de l'intérêt de ces recommandations pour leurs enfants.**

**TOUS LES AUTRES ALIMENTS NE SONT PAS AUTORISÉS AU SEIN DES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES.**

Affiche « Organisation de la collation matinale ».

## LES GRAMMAGES

Il est essentiel d'adapter les quantités servies à l'âge des enfants. Il convient de ne pas donner des quantités supérieures à ces grammages afin d'éviter un apport calorique excessif générateur de surpoids et d'obésité. Une portion bien adaptée permet également d'éviter les gaspillages et donc de diminuer les coûts de production.

**Pour varier les plats,** la parfaite compréhension et la maîtrise du plan alimentaire permettent de créer à l'infini. Aussi, il est essentiel :

- d'encourager la formation du chef de cuisine et de son équipe ;
- de leur donner les moyens de progresser et de s'épanouir dans leur travail ;
- de valoriser leur métier.

À ce niveau, les partenaires privilégiés sont les producteurs locaux, mais pas seulement. Des initiatives relevées lors de l'état des lieux, et qu'il convient d'encourager, témoignent d'une volonté de certaines communes d'assurer l'approvisionnement de leur cuisine centrale par la création d'une ferme maraîchère en permaculture, par exemple, ou en ayant recours à l'aquaponie.

**Attention : Les grammages présentés en page ci-contre correspondent au poids net servi dans l'assiette. Il est donc nécessaire de commander plus pour compenser les pertes et les déchets lors de la préparation.**

Fruits locaux découpés.

| | | Enfants maternelle (2,5 - 3 ans) | Enfants maternelle (3-5 ans) | Enfants élémentaire (6 -10 ans) |
|---|---|---|---|---|
| **PAIN** | Accompagnement du repas | 20 g | 30 g | 40 g |
| **ENTRÉE** | | | | |
| **Vinaigrette** | | 0 | 5 g =1 C. à café | 7 g =1,5 C. à café |
| **Crudités** | Carotte<br>Concombre<br>Chou<br>Salade verte<br>Autres crudités<br>Mixte de légumes | 40 g<br>40 g<br>30 g<br>0<br>40 g<br>50 g | 50 g<br>60 g<br>40 g<br>25 g<br>40 g<br>60 g | 70 g<br>80 g<br>60 g<br>30 g<br>50 g<br>70 g |
| **Cuidités** | Légumes cuits (betterave, haricots verts...) | ≈30 g | 50 g | 70 g |
| **Base féculent** | Salade de pâtes, de riz, de pomme de terre, de patates douces, de taro, taboulé, etc.<br>Tarte salée, pizza<br>Friand, feuilleté | ≈30 g<br>-<br>- | 60 g<br>70 g<br>55 à 70 g | 80 g<br>70 g<br>55 à 70 g |
| **Protidique** | Œuf dur<br>Poisson cru avec légumes<br>Pâtés | 1/4<br>0<br>- | 1/2<br>60 g<br>30 g | 1<br>60 g<br>30 g |
| **PLAT PROTIDIQUE** | | | | |
| **Bœuf** | Viande sans os (steak, rôti)<br>Steak haché<br>Boulettes de bœuf | 30 g<br>30 g<br>30 g = 1 boulette | 40 g<br>50 g<br>60 g = 2 boulettes | 60 g<br>70 g<br>90 g = 3 boulettes |
| **Volaille** | Jambon de volaille (poulet, dinde...)<br>Saucisses de volaille<br>Volaille avec os (cuisse de poulet...)<br>Volaille sans os<br>Cordon bleu | 30 g<br>-<br>30 g (sans os)<br>30 g<br>0 | 40 g<br>50 g = 1 saucisse<br>100 g<br>50 g<br>50 g | 60 g<br>100 g = 2 saucisses<br>140 g<br>70 g<br>70 g |
| **Porc** | Jambon de porc<br>Porc en morceaux sans os (rôti, grillade...)<br>Porc sauté sans os (*pua'a* chou...)<br>Porc avec os (côtelette...) | 30 g<br>30 g<br>30 g<br>0 | 40 g<br>40 g<br>50 g<br>0 | 60 g<br>60 g<br>70 g<br>80 g |
| **Poisson** | Poisson en morceaux sans arêtes (filet, steak...)<br>Poisson pané | 30 g<br>0 | 50 g<br>50 g | 70 g<br>70 g |
| **Veau** | Blanquette de veau<br>Cuissot de veau (sans os) | 30 g<br>30 g | 50 g<br>50 g | 70 g<br>70 g |
| **Agneau** | Viande avec os (côtes...)<br>Gigot | 30 g sans os<br>30 g | 60 g<br>40 g | 80 g<br>60 g |
| **Œuf** | Œufs durs<br>Omelette | 1/2<br>20 g | 1<br>60 g | 2<br>90 g |
| **Plats composés** (denrée protidique, garniture et sauce) | Hachis parmentier<br>*Kai fan* | 190 g<br>160 g | 200 g<br>180 g | 250 g<br>250 g |
| **ACCOMPAGNEMENT** | | | | |
| **Légumes** | Légumes cuits cuisinés<br>Légumes secs (haricots rouges, blancs, lentilles...) | 120 g<br>120 g | 100 g<br>120 g | 100 g<br>170 g |
| **Féculents** | Pâtes, riz, semoule<br>Pomme de terre, taro, patate douce, *'uru*<br>Purée de pomme de terre fraîche ou en flocons | 120 g<br>120 g<br>150 g | 120 g<br>120 g<br>150 g | 170 g<br>170 g<br>200 g |
| **Sauce** | Sauce accompagnement des plats (sauce tomate...) | 1 C. à café | 1 C. à café | 1 C. à café |
| **PRODUITS LAITIERS** | | | | |
| | Yaourt, dessert lacté<br>Fromage blanc en gros pot<br>Fromage blanc en pot individuel<br>Petit suisse, Petit coquin<br>Semoule au lait, riz au lait<br>Portions : Kiri, Vache qui rit<br>Gruyère, Chesdale | 1<br>90 g = 4 C. à soupe<br>1<br>1<br>100 g = 2 C. à soupe<br>1/2 ou 1<br>16 à 20 g | 1<br>90 g = 4 C. à soupe<br>1<br>1<br>100 g = 2 C. à soupe<br>1/2 ou 1<br>20 g | 1<br>120 g = 5 C. à soupe<br>1<br>1<br>100 g = 2 C. à soupe<br>1<br>30 g |
| **DESSERT** | | | | |
| **Fruit cru** | Pour tous les fruits<br>Pour certains fruits (banane, clémentine, orange...) | 100 g<br>1 | 100 g<br>1 | 100 g<br>1 |
| **Fruit cuit** | Pour tous les fruits en sirop<br>Compote en pot individuel | 80 g<br>1 | 80 g<br>1 | 80 g<br>1 |
| **Pâtisserie** | Gâteaux, tartes<br>Biscuits<br>*Ice cream* | 35 à 45 g<br>10 à 20 g<br>40 à 50 g | 40 à 60 g<br>20 à 30 g<br>50 à 70 g | 40 à 60 g<br>20 à 30 g<br>50 à 100 g |
| **GOÛTER** | | | | |
| **Céréales** | Céréales | 30 à 40 g | 40 g | 50 g |
| **Pâtisserie / Pain** | Biscuit<br>Gâteau<br>Pain | 30 g<br>20 à 30 g<br>30 à 40 g | 25 à 35 g<br>30 g<br>40 g | 40 à 45 g<br>30 g<br>50 g |
| **Fruit** | Fruit cru<br>Jus de fruits pur, sans sucre ajouté | 80-100 g<br>80 ml | 100 à 120 g<br>125 ml | 100 à 120 g<br>125 ml |
| **Garniture** | Confiture / chocolat / miel | 15 g | 20 g | 20 g |
| **Produits laitiers** | Lait demi-écrémé<br>Yaourt<br>Fromage<br>Fromage blanc<br>Petit suisse et autres fromages frais<br>Beurre | 150 ml<br>100 à 125 g<br>16 à 20 g<br>90 à 100 g<br>50 à 60 g<br>5 g | 125 ml<br>100 à 125 g<br>16 à 20 g<br>90 à 120 g<br>50 à 60 g<br>8 g | 125 ml<br>100 à 125 g<br>16 à 30 g<br>90 à 120 g<br>50 à 60 g<br>8 g |

Document simplifié, moyennes calculées à partir du GEMRCN juillet 2015 adapté outre-mer.

## LES COMMANDES EN DENRÉES ALIMENTAIRES

À partir des menus, des grammages et des fiches techniques, la commune définit ses besoins en denrées alimentaires en termes de quantité, de qualité et de conditionnement.
Les services de restauration scolaire gérés en régie communale sont soumis aux procédures du Code des marchés publics. Toute action de l'acheteur public doit être guidée par les principes de la commande publique : la liberté d'accès à la commande publique, le principe de bonne gestion des deniers publics, la transparence des procédures et l'égalité de traitement entre les candidats.

## LA VALORISATION DES PRODUITS LOCAUX

L'utilisation des produits locaux dans la restauration collective scolaire n'est, en général, pas systématique dans les cuisines centrales. Pourtant leur consommation présente de nombreux intérêts, et ce, sur différents plans :

**Nutritionnel** : les produits locaux sont en général beaucoup plus intéressants d'un point de vue nutritionnel. Ils apportent davantage de nutriments, de vitamines et de minéraux que certains produits importés (voir affiche ci-contre).

**Économique** : privilégier l'utilisation de produits locaux participe au développement économique des filières locales et peut encourager les producteurs à développer leur exploitation, tout en valorisant les métiers du secteur primaire.

**Écologique** : favoriser l'approvisionnement de proximité réduit l'impact de son activité sur l'environnement (empreinte carbone) et peut véritablement servir de levier aux communes pour encourager l'adoption de pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement de la part des producteurs locaux.
Privilégier des produits parfaitement adaptés à notre climat participe également à cette dynamique pour un développement durable du Pays.

**Culturel** : éduquer le palais des jeunes convives au goût des produits locaux, couramment consommés autrefois dans la société polynésienne traditionnelle, contribue à transmettre une partie du patrimoine culturel, et garantit d'une certaine manière le maintien de ces produits de qualité dans la consommation quotidienne de ces futurs adultes polynésiens, sachant qu'aujourd'hui, les jeunes sont de plus en plus « exposés » aux produits importés de la grande distribution.

Le coût des matières premières, souvent supérieur à celui des produits transformés importés, peut en effet constituer un frein pour certaines cuisines. Or, des initiatives menées par quelques chefs de cuisine, en vue de promouvoir l'utilisation des produits locaux dans la restauration scolaire, ont montré que cela était parfaitement possible, pour peu que la gestion des coûts soit organisée et que les menus proposés ne soient pas composés uniquement de produits locaux.
Dans ce but, le **chef de cuisine** doit faire appel à sa créativité afin d'introduire progressivement dans ses recettes les produits locaux, à la place des « traditionnels » produits importés couramment utilisés, ou de créer des recettes originales.
Le taro et le *'uru,* par exemple, peuvent ainsi être utilisés pour la préparation de gratins ou de ragoûts, en remplaçant une partie des pommes de terre ou des carottes habituellement utilisées.

**Ragoût polynésien**

**Poêlée de taro à l'Hawaïenne**

**Ratatouille de papayes**

Le travail du **gestionnaire** joue également un rôle important dans la promotion des produits locaux, à travers notamment l'élaboration des menus sur la période recommandée de cinq semaines. L'exercice consiste en effet à proposer un subtil équilibre entre des menus peu coûteux, et des menus qui nécessitent au contraire l'achat de matières premières au coût plus élevé (en général, les produits locaux), dans le respect du plan alimentaire.

Enfin, pour ce qui concerne les difficultés de régularité dans l'approvisionnement en produits locaux, parfois soulevées par les gestionnaires, des solutions peuvent être proposées par la commune, en concertation avec l'ensemble des acteurs, dont les producteurs locaux situés à proximité, et avec l'appui technique et le soutien du SPCPF.
La commune peut également envisager la mise en place d'une pépinière communale, à l'instar de ce qui a été réalisé par la commune de Taputapuatea.

# MA'A TUPU, MA'A HOTU, HOPE TE AU

## LES PRODUITS LOCAUX, C'EST BON POUR MA SANTÉ !

### LE CALCIUM

Le calcium est essentiel pour la minéralisation des os et des dents. Une carence en calcium peut entraîner une fragilité osseuse, une tendance aux crampes et des anomalies du rythme cardiaque.

**x10**

**Le taro apporte 10 fois plus de calcium que les pommes de terre.**

### LA VITAMINE C

Elle favorise l'absorption du fer présent dans les aliments et intervient dans plusieurs mécanismes hormonaux. Une déficience en vitamine C peut diminuer la résistance aux infections.

**x10**

**Les fruits locaux apportent 10 fois plus de vitamine C que les fruits importés.**

### LE FER

Il entre dans la composition de l'hémoglobine qui sert principalement au transport de l'oxygène dans tout l'organisme. Le fer ne peut pas être synthétisé par l'organisme, il doit donc être apporté quotidiennement par l'alimentation en quantité suffisante. Un manque de fer se traduit par une fatigue intense.

**x5**

**Le taro apporte 5 fois plus de fer que le riz.**

### LE MAGNÉSIUM

Il intervient dans la régulation du rythme cardiaque, dans le fonctionnement des muscles et dans la transmission de l'influx nerveux. Une carence en magnésium peut entraîner de la fatigue, des palpitations, des douleurs musculaires.

**x3**

**Le manioc et le uru contiennent 3 fois plus de magnésium que les nouilles et autres pâtes.**

### LA VITAMINE A

Elle est impliquée dans la vision nocturne, la croissance, ainsi que le maintien de la santé de la peau et des muqueuses.

**La patate douce est une excellente source de vitamine A.**

### LA VITAMINE E

C'est un anti-oxydant. Elle protège les tissus contre les dommages de l'oxydation en neutralisant les radicaux libres ; elle joue de ce fait un rôle préventif dans le développement des cancers et sur le vieillissement.

**On trouve de la vitamine E dans tous les tubercules locaux alors que les produits importés (pâtes, riz) n'en contiennent pas.**

Ministère de la Santé
Direction de la Santé

newrest

Affiche « Les produits locaux, c'est bon pour ma santé ! ».

## LA RÉCEPTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

À la réception des denrées alimentaires, plusieurs contrôles sont à effectuer :

- Pour la gestion administrative :
  - vérifier que les marchandises reçues correspondent bien à la commande ;
  - vérifier que les quantités reçues correspondent bien à la commande ;
- Pour le respect des règles d'hygiène alimentaire :
  - contrôler l'état général des marchandises ;
  - vérifier les dates de péremption : date limite de consommation (DLC) et date limite d'utilisation optimale (DLUO) ;
  - effectuer des relevés de températures ;
  - décartonner les produits et évacuer les emballages ;
  - s'occuper en priorité des produits sensibles.

En cas de non-conformité, les marchandises ne doivent pas être acceptées et doivent suivre la procédure de retour des marchandises définie par votre analyse des risques HACCP*.

*HACCP : *Hazard Analysis Critical Control Point*, méthode de gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

# 3.2 En cuisine !

## RÈGLES GÉNÉRALES D'HYGIÈNE APPLICABLES À LA RESTAURATION COLLECTIVE

La réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire est complexe. La mise en conformité exige du temps, de l'investissement et des moyens.

Le centre d'hygiène et de salubrité publique est le partenaire privilégié des communes pour tout ce qui concerne la mise aux normes des installations. Les interventions du CHSP en restauration scolaire concernent :

- L'instruction des demandes de permis de construire (constructions neuves ou rénovations), demandes d'allongement de la date limite de consommation (DLC), déclarations ou demandes d'autorisation.
- L'organisation des visites d'inspection des établissements (inopinées ou programmées).
- Le suivi du plan annuel de surveillance microbiologique.

Le contrôle du respect des règles sanitaires et d'hygiène en restauration collective est un moyen dont disposent les communes pour renforcer l'efficacité de leur service public. Il permet également une reconnaissance des compétences et du professionnalisme des agents.

# LES TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES (TIAC)

**Définition des toxi-infections alimentaires collectives :** apparition, dans le même temps, de troubles digestifs, chez deux personnes au moins, ayant consommé un même aliment. La TIAC résulte d'une défaillance dans la chaîne alimentaire.

Dans le cas d'une TIAC, le responsable du service de restauration scolaire doit alerter le bureau de veille sanitaire (BVS) et/ou l'antenne du CHSP la plus proche. Il doit leur communiquer les informations nécessaires à la réalisation d'une enquête sanitaire :

- les restes alimentaires qui seront conservés au réfrigérateur (Tahiti) au congélateur (pour les îles) ;
- documents d'autocontrôle, relevés de température, certificats médicaux d'aptitudes.

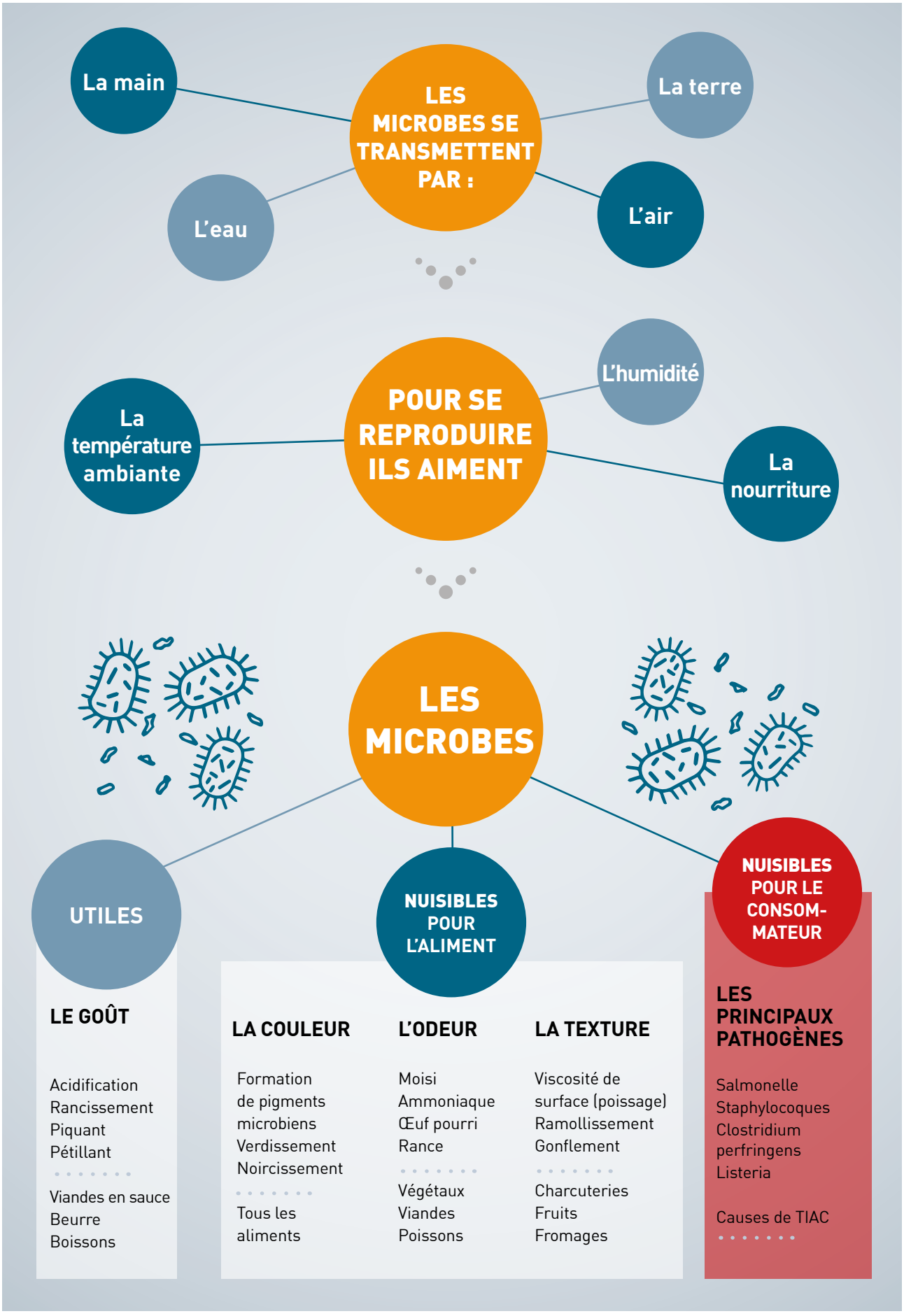
La déclaration est primordiale pour une intervention efficace des services sanitaires.

**La prévention des TIAC passe par :**

- des agents formés pour réduire les risques de contamination par le personnel ;
- la maîtrise des températures de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud ;
- la maîtrise de la désinfection et du nettoyage des locaux et du matériel ;
- la maîtrise de la traçabilité des denrées alimentaires.

Extrait du *Guide d'hygiène et salubrité publique* - Fiche de procédure HAFP17A « Enquête, en cas de TIAC » et de *Cuisine collective* n°285, novembre 2015, p42.

## CARACTÉRISTIQUES DES MICROBES



# LES FORMALITÉS ET DÉCLARATIONS ADMINISTRATIVES

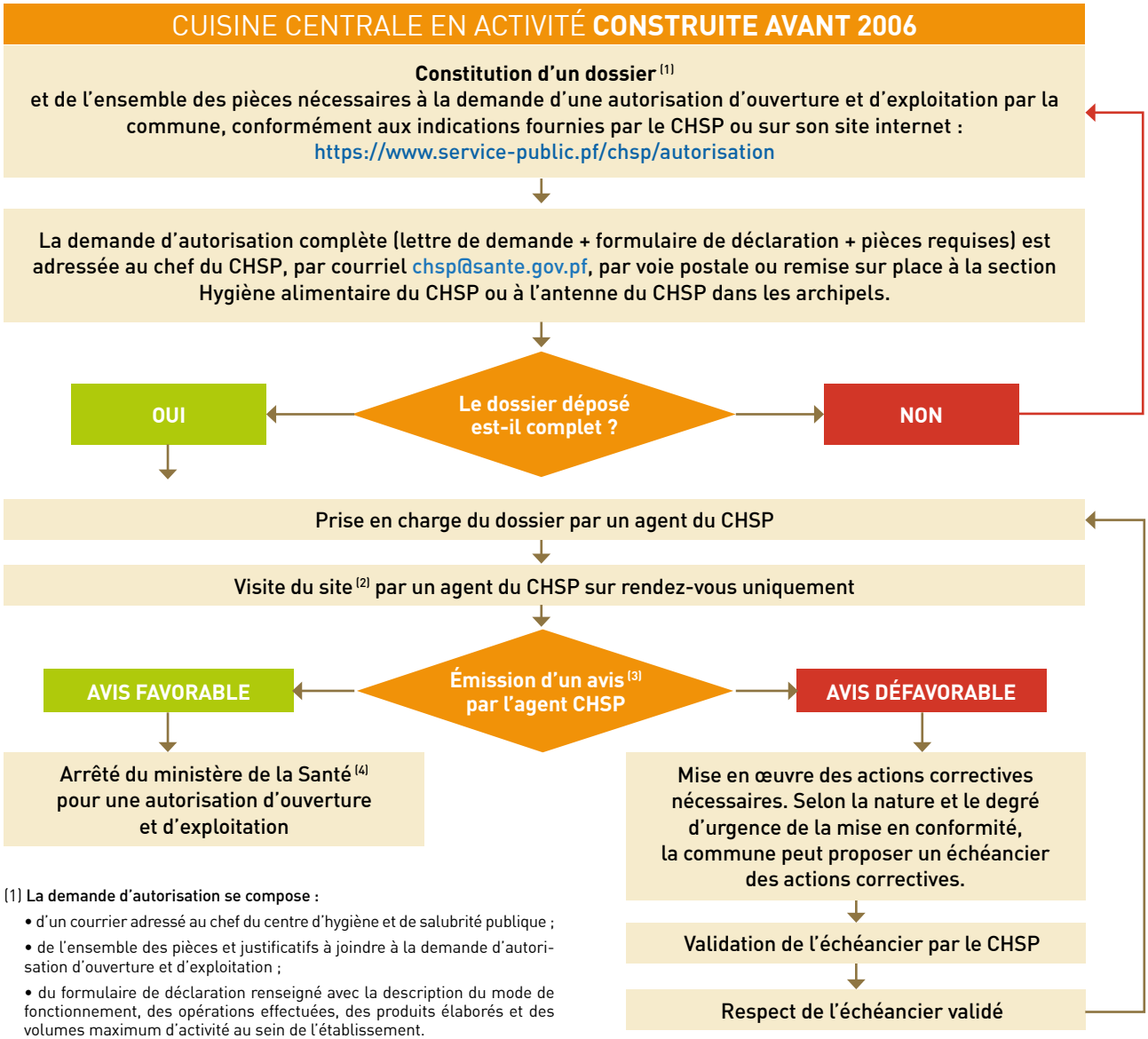
**Les cuisines autonomes et les cuisines satellites**

Les cuisines autonomes et les cuisines satellites doivent être déclarées. Cette démarche est principalement administrative et répond aux conditions fixées par les arrêtés n°1116 CM du 06/10/2006, n°184 CM du 07/02/2010, et n°1119 CM du 09/10/2006.

**Les cuisines centrales**

Les cuisines centrales qui assurent la production de repas destinés à d'autres établissements doivent disposer d'une autorisation d'ouverture et d'exploitation depuis le 31 décembre 2013 pour Tahiti et Moorea, et depuis le 31 décembre 2014 pour les autres îles. La délibération n°77-116 du 14 octobre 1977 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale modifiée dernièrement par la LP 2013-15 du 10/05/2013 et l'arrêté n°1115 CM du 6/10/2006, précisent la réglementation applicable. Les cuisines centrales construites antérieurement à 2006 doivent impérativement constituer un dossier auprès du centre d'hygiène et de salubrité publique (CHSP). Les imprimés et la liste des pièces demandées sont téléchargeables sur le site du CHSP.

## Demande d'une autorisation d'ouverture et d'exploitation pour une cuisine centrale construite avant 2006 auprès du centre d'hygiène et de salubrité publique




(1) **La demande d'autorisation se compose :**

- d'un courrier adressé au chef du centre d'hygiène et de salubrité publique ;
- de l'ensemble des pièces et justificatifs à joindre à la demande d'autorisation d'ouverture et d'exploitation ;
- du formulaire de déclaration renseigné avec la description du mode de fonctionnement, des opérations effectuées, des produits élaborés et des volumes maximum d'activité au sein de l'établissement.

**La constitution du dossier** et les pièces justificatives doivent démontrer la capacité de la commune ou du délégataire à maîtriser le risque alimentaire au travers de l'organisation mise en place, des moyens déployés et des outils utilisés. Remplir ce dossier nécessite une très bonne connaissance du service de la restauration scolaire de la commune, les informations demandées étant techniques.

(2) **La visite du site** se fait sur rendez-vous uniquement. L'agent du CHSP, en présence d'un agent de la commune, vérifie les infrastructures, les installations, le matériel, les procédures et les pratiques professionnelles afin de s'assurer de la sincérité des déclarations faites par la commune.

(3) **L'avis** émis par l'agent du CHSP qui a visité votre infrastructure est adressé par courrier au maire de la commune. Il fait état des constats réalisés par l'inspecteur lors de sa visite sur site, il émet un avis favorable ou défavorable et propose, le cas échéant, les préconisations à mettre en place.

(4) En cas d'avis favorable, l'**autorisation d'ouverture et d'exploitation du site** est accordée par le ministère de la Santé par arrêté qui sera publié au Journal officiel. Le délai est d'au moins six semaines.

### Le personnel de cuisine

Le personnel de restauration joue un rôle central dans le respect des normes d'hygiène.

Selon le mode de gestion, régie ou DSP, le mode d'organisation, cuisine centrale (CC) ou cuisine autonome (CA), le nombre d'enfants et l'organisation du personnel diffèrent d'une commune à l'autre.

Dans certains cas, il y a du personnel uniquement dédié à la préparation des repas (en CC) avec parfois des agents en charge spécifiquement de la gestion administrative. Dans d'autres cas, les collectivités ont fait le choix d'employer du personnel polyvalent qui assure la préparation des repas et le service aux convives.

Les gestionnaires, ou responsables de cuisine centrale, sont des relais essentiels dans le déploiement d'une stratégie globale de la restauration. Leur rôle est de veiller au bon fonctionnement de la cuisine centrale, tant au niveau de la production des repas que de leur distribution afin que chaque enfant mange à sa faim, dans le respect de la politique définie par la commune.

Compte tenu de l'éparpillement des structures de restauration scolaire et de l'hétérogénéité des niveaux de compétences et des parcours professionnels des gestionnaires, la professionnalisation de ces derniers ainsi que leur mise en réseaux semblent essentielles pour une amélioration globale de la restauration scolaire du 1er degré.

Les maires ont un rôle à jouer en recrutant des agents de restauration issus de formations initiales qui les auront préparés à leur rôle et missions au sein du service de restauration scolaire. Bien qu'il n'existe pas de cursus spécifique à la restauration collective en Polynésie, les élèves diplômés qui sortent d'un lycée professionnel ou du lycée hôtelier possèdent en général les connaissances de base nécessaires, et peuvent ainsi prétendre à ce type de poste.

### La formation continue

La formation continue représente également un enjeu fort dans la professionnalisation des services. Pour ces agents, celle-ci est assurée par le **Centre de Gestion et de Formation (CGF)**.

Le CGF est un établissement public à caractère administratif créé par la loi, depuis 2011. L'une de ses missions est de permettre à l'agent de développer ses compétences pour renforcer ses capacités.

**Public concerné** : tout agent communal bénéficie du droit à la formation tout au long de sa vie, quels que soient sa catégorie, son âge, son statut, sa collectivité communale d'origine et sa situation géographique.

Le CGF est le partenaire incontournable du SPCPF pour déployer un projet d'amélioration de la restauration scolaire, compte tenu des besoins en formation des agents.

## OFFRE DES FORMATIONS INITIALES EN POLYNÉSIE FRANÇAISE EN LIEN AVEC LES COMPÉTENCES NÉCESSAIRES EN POSTE DANS UN SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE

**En Polynésie française, il n'existe pas un parcours de formation initiale dédié à la restauration collective publique. Les communes pourraient cependant recruter des jeunes issus des formations suivantes :**

- **CAP Cuisine**
- **CAP PSR** : Production – Service - Restauration
- **BEP Restauration option cuisine**
- **BAC technologique STHR**
  Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration
- **BAC professionnel TP** : Cuisinier – Traiteur – Produits de la mer
- **BAC professionnel Cuisine**
- **BAC professionnel BCT** : Boucher/Charcutier - Cuisinier – Traiteur

- **BEP Hygiène et propreté**
- **BAC professionnel HPS** : Hygiène Propreté

**Pour une compréhension des enjeux liés au service de restauration scolaire**

- **BAC technologique ST2S** : Sciences et technologies de la santé et du social
- **BAC technologique STAV** : Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant

**Pour une compréhension des risques liés à la préparation des repas**

- **BAC technologique STL** (Sciences et technologies de laboratoire)
- **BTS Bioqualité**

**Règles d'hygiène applicables**

Le personnel doit obligatoirement porter des vêtements de travail appropriés et propres, réservés exclusivement au secteur sain de l'établissement.

Le personnel affecté à la manipulation et à la préparation des produits est tenu de se laver les mains à chaque reprise du travail et en cas de contamination.

Il est interdit de fumer, de cracher, de boire, ou de manger dans les locaux de travail ou d'entreposage des produits. Les personnes souffrant d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ne doivent en aucun cas travailler dans les locaux de manipulation de denrées alimentaires.

Au recrutement des agents, toute personne susceptible d'être affectée au travail ou à la manipulation de matières premières ou de produits, doit prouver par un certificat médical que rien ne s'oppose à son affectation.

Les responsables des établissements doivent s'assurer que les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments, suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions réglementaires et si nécessaire, leur faire suivre une formation complémentaire en matière d'hygiène des aliments.

**La tenue professionnelle**

Le port d'une tenue professionnelle complète et adaptée est obligatoire. Les vêtements de travail doivent être distincts de ceux portés dans le civil.

La tenue professionnelle en restauration collective.

## LES ÉTAPES POUR SE LAVER LES MAINS EN RESTAURATION COLLECTIVE

### QUAND SE LAVER LES MAINS ?

Le lavage des mains
doit être effectué :
- Avant le service,
- Dès qu'elles sont visiblement sales,
- Après la pause,
- Après avoir téléphoné,
- Après la manutention de poubelles,
- Après la manutention de produits à risques...

### COMMENT SE LAVER LES MAINS ?

- Se mouiller les mains
- Savonner
- Frotter (les paumes, entre les doigts, les pouces, le dos des mains)
- Nettoyer les ongles
- Rincer les mains
- Sécher avec du papier à usage unique
- Jeter le papier sans toucher la poubelle

### AVEC QUOI SE LAVER LES MAINS ?

Pour un lavage des mains efficace,
il faut du matériel adapté :
- Lave-mains à commande non fémorale,
- Savon bactéricide,
- Brosse à ongles pour les mains,
- Papier à usage unique.

Les établissements doivent comporter des lieux de travail aux dimensions suffisantes afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables. Ces lieux de travail sont conçus et disposés de façon à pouvoir être nettoyés et désinfectés de manière à éviter toute contamination de produit.

Les locaux, le matériel et les instruments utilisés pour le travail avec les produits doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien de façon à ne pas constituer une source de contamination pour les denrées.

Les éléments susceptibles d'entrer en contact avec les denrées sont nettoyés et désinfectés immédiatement après toute contamination au cours du travail et dans tous les cas à la fin des opérations de la journée.

Lorsque l'ouverture des portes ou fenêtres peut entraîner une contamination des produits, celles-ci ne doivent être ouvertes pendant l'activité que pour des nécessités de service.

### Le nettoyage et la désinfection

Quelques définitions :

**le nettoyage,** c'est l'élimination des souillures physiques, la surface nettoyée sera « propre », alors que **la désinfection,** c'est l'élimination des souillures dues à des microbes, la surface désinfectée sera « saine ».

Le nettoyage et la désinfection assurent l'hygiène des locaux et des matériels qui vont être en contact avec les denrées alimentaires.

### Le plan de nettoyage

Un plan de nettoyage et de désinfection est établi pour l'ensemble des locaux et du matériel de travail. Ce plan doit être rédigé de façon à faire apparaître :

- **Quoi ?** : nom de l'élément ou de la machine à nettoyer ;
- **Avec quoi ?** : les produits et matériel à utiliser ;
- **Quand ? À quelle fréquence ?** : la périodicité des opérations de nettoyage et de désinfection ;
- **Comment ?** : les méthodes utilisées ;
- **Par qui ?**

Ce plan doit être affiché à des emplacements appropriés afin que le personnel puisse s'y référer aisément.

### Les produits d'entretien

Les produits de nettoyage et de désinfection doivent être utilisés conformément aux instructions des fabricants.

Les produits d'entretien se classent selon la nature de la salissure et leur mode d'action. Ci-dessous les principaux :

- abrasif pour les salissures adhérentes ;
- détergent pour les salissures grasses ;
- désinfectant pour les salissures dues aux microbes ;
- détartrant pour les dépôts de calcaire.

Il ne faut pas mélanger les produits d'entretien. Cela pourrait rendre les produits inefficaces voire dangereux pour la santé.

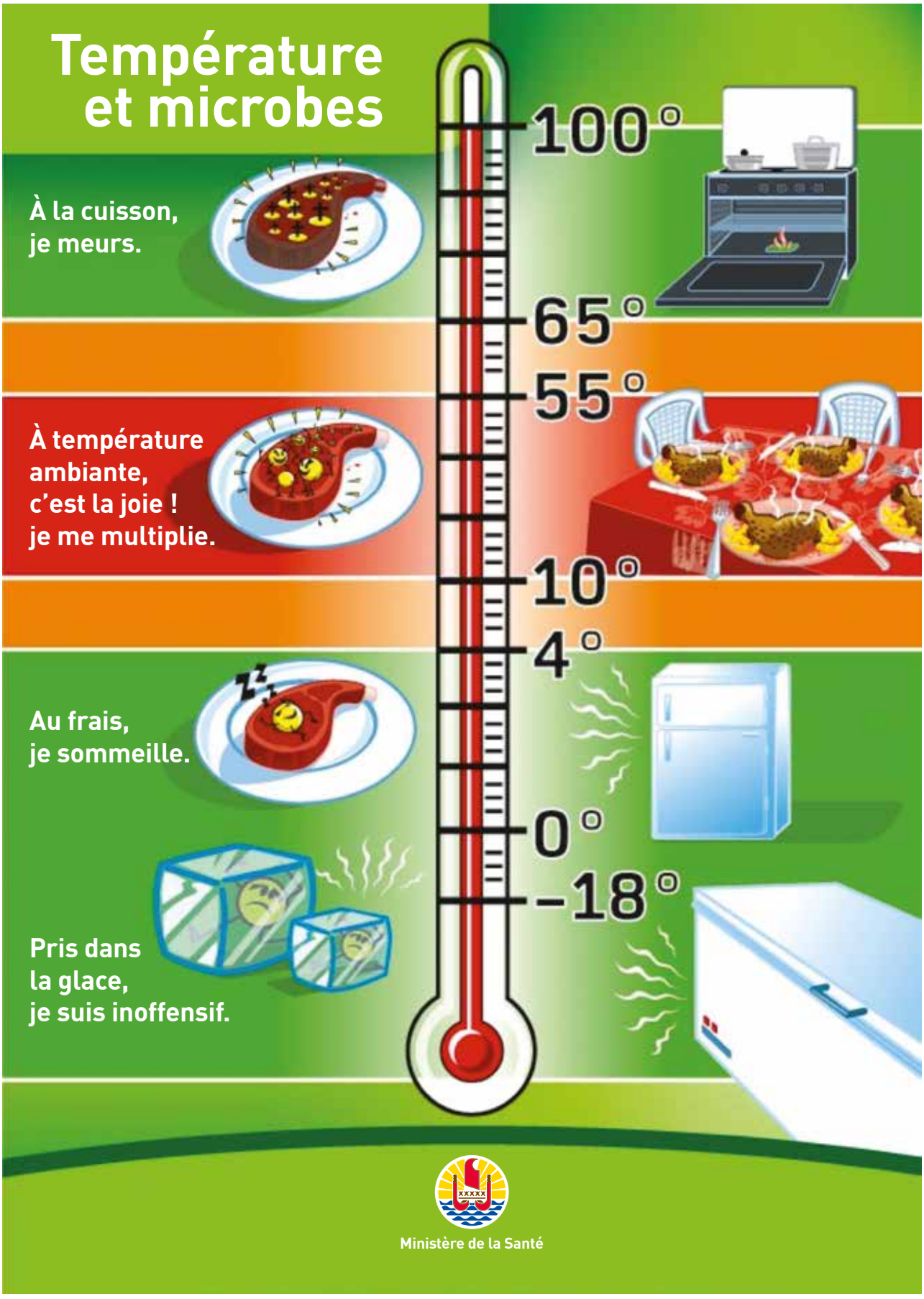
L'eau de javel est un désinfectant. Le produit peut être utilisé pour la désinfection des locaux et du matériel. Si les doses de dilution sont strictement respectées, l'eau de javel représente peu de risques.

Le stockage des produits d'entretien doit être organisé à l'abri du soleil et de toute source de chaleur, dans une réserve spécifique.

Chaque produit doit être clairement identifié par son étiquette.

Les bouteilles et bidons doivent être soigneusement fermés. Le local ou l'armoire doit être obligatoirement fermé à clé.

## L'EFFET DE LA TEMPÉRATURE SUR LES MICROBES



**Le maintien en température**

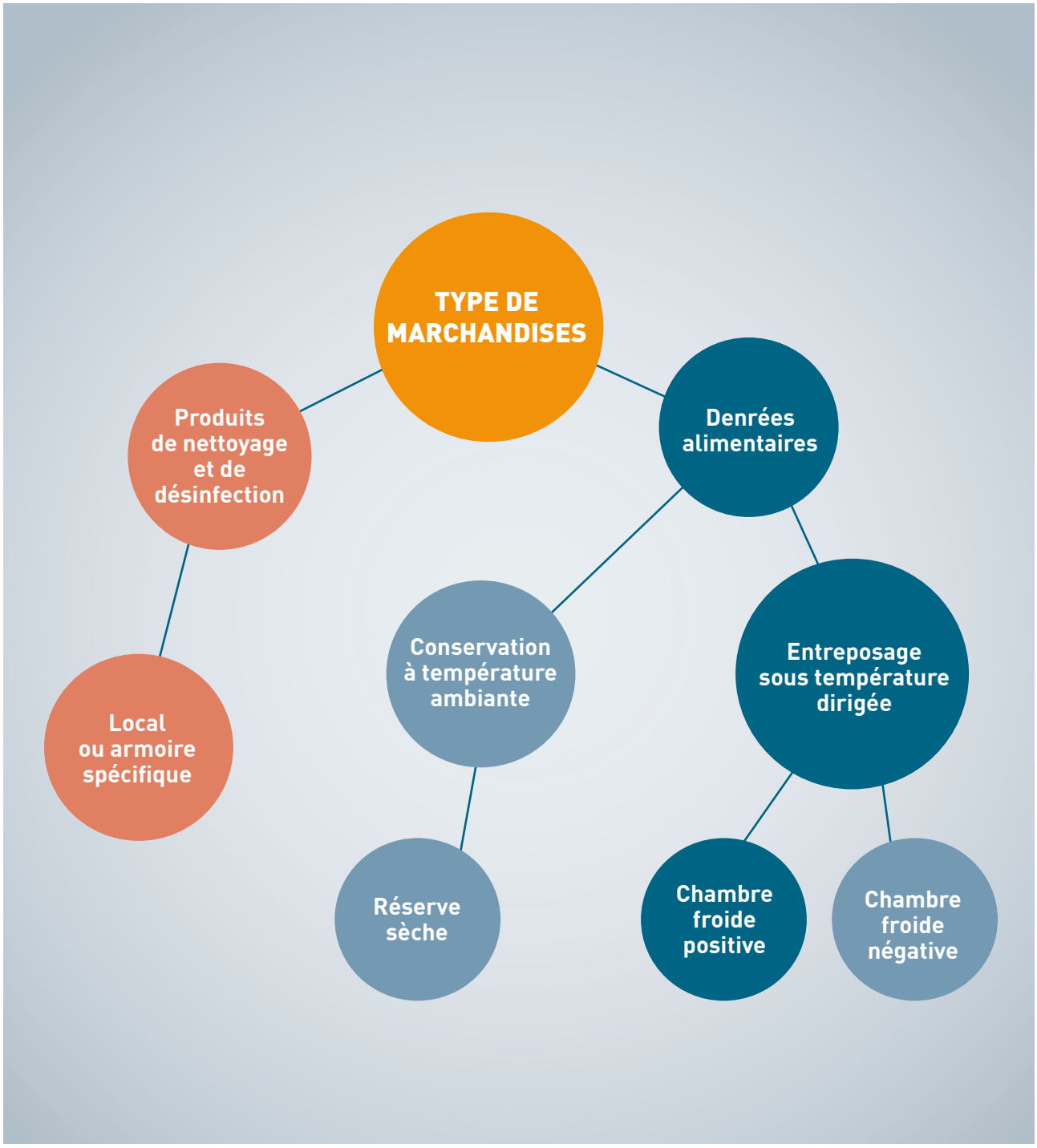
Le maintien en température s'effectue à chaque étape de la préparation d'un repas, de la réception des marchandises à la gestion des restes alimentaires.

Le respect des températures est primordial pour éviter la multiplication des microbes responsables des TIAC (voir schéma ci-contre).

Celui-ci est possible si le matériel utilisé est adapté et si les procédures sont strictement respectées.

Des contrôles réguliers de la température des denrées alimentaires sont à effectuer à chaque étape, à la réception des marchandises, pour vérifier la température des chambres froides, pendant les préparations chaudes et froides, lors des livraisons et au moment du service.

## STOCKAGE SELON LE TYPE DE MARCHANDISES

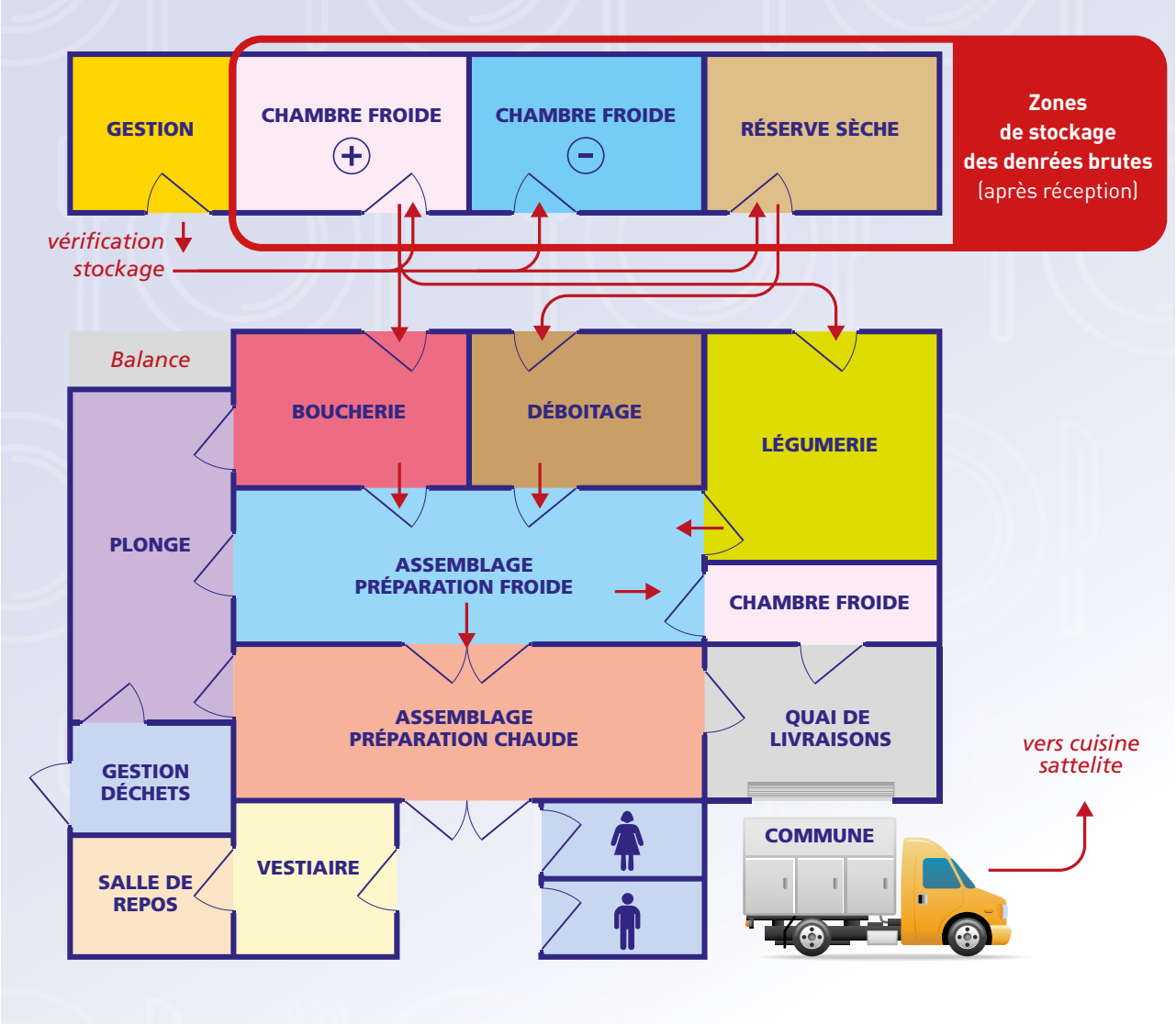


# LE STOCKAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

**La réception des marchandises**

Les produits bruts réfrigérés, congelés et secs livrés dans les cuisines scolaires sont de préférence entreposés dans une zone de réception. Cet espace permet de traiter les produits (retrait des gros emballages par exemple) et surtout de les contrôler de manière quantitative (respect de la commande) et qualitative (aspect du produit, respect des températures de stockage...). En plus des denrées alimentaires, les cuisines reçoivent également des produits d'hygiène (pour le personnel et les locaux) et des produits d'entretien.

Après ce premier traitement, les produits sont acheminés vers des espaces de stockage adaptés à leur nature, c'est-à-dire vers une chambre froide positive, une chambre froide négative, la réserve sèche ou encore un espace de stockage spécifique aux produits de nettoyage et de désinfection.




## RÈGLES D'HYGIÈNE APPLICABLES À LA PRÉPARATION DES REPAS

**Le circuit des denrées alimentaires**

Le transport des denrées alimentaires doit respecter un cheminement bien précis appelé « la marche en avant ».

C'est un principe d'aménagement ou d'organisation pour éviter le croisement de denrées alimentaires considérées comme étant « sales » avec des denrées alimentaires « propres ».

La marche en avant dans l'espace : les denrées alimentaires brutes (considérées comme sales) et les produits finis (dits propres) ne doivent pas se croiser afin d'éviter toute contamination.

La marche en avant dans le temps : si la configuration de l'espace ne permet pas de séparer les opérations, la marche en avant devra alors se faire dans le temps. Les différentes activités devront obligatoirement être séparées par la désinfection et le nettoyage des locaux et du matériel.

**Le stockage des matières premières**

Le stockage en restauration collective respecte certaines règles afin que les produits soient bien rangés et permettent le respect de la réglementation en vigueur.

La capacité des locaux et des dispositifs d'entreposage doit être suffisante pour assurer, sans risque de contaminations croisées, le stockage hygiénique des denrées alimentaires

Le stockage des denrées à même le sol est interdit. Les produits alimentaires doivent être protégés de tout contact avec les nuisibles.

Le sol des réserves doit être revêtu d'un matériau imperméable, résistant et facile à laver avec une pente pour diriger les eaux de lavage vers un siphon de sol.

## PROCÉDURE DE STOCKAGE

Un stockage cadré et respecté est important pour permettre de préserver la qualité des denrées qu'elles soient ou non préparées. Il permet également à la commune de vérifier le stock de produits disponibles et anticiper sur les prochaines commandes.

1. **Désigner un responsable pour le suivi et le stockage des denrées alimentaires. Il est possible de nommer un responsable par type de stockage (froid positif, froid négatif ou stockage sec...)**
2. **Veiller à stocker les marchandises au bon endroit : respecter les modalités de stockage (froid positif, froid négatif, stockage sec)**

**Pour le stockage en chambres froides positive et négative :**

- Assurer un suivi des températures. La création d'une fiche ou tableau de suivi des températures est essentielle.
- Effectuer un relevé des températures des chambres froides tous les jours et les noter sur la fiche ou dans le tableau de suivi.
- Si la température est à plus de 2° C supérieure à la température réglementaire, déclencher une intervention d'urgence du service de maintenance du matériel frigorifique.
- Vérifier périodiquement les thermomètres des chambres froides, à l'aide d'un thermomètre à sonde.
- Classer les feuilles de relevés des températures (froid positif ou froid négatif) dans un classeur par exemple.

**Pour le stockage en réserve sèche :**

- Respect de la méthode FIFO (cf. ci-dessous).
- Interdiction de stocker des denrées à même le sol.

**Dans une cuisine, d'autres marchandises peuvent être stockées comme les produits d'entretien, les produits d'hygiène... Un espace (pièce ou armoire) fermé devra leur être spécialement dédié. Un responsable peut également être nommé pour le suivi et le stockage de ces marchandises.**

**La méthode FIFO ou « *First In First Out* »**

Cette méthode de rangement permet de classer les produits en fonction de leur arrivée ou de leur date de péremption (normalement les produits commandés en dernier ont des dates de péremption plus éloignées). Les produits déjà en stock seront en tête de fil, les nouveaux produits seront classés en arrière.

Surtout, et c'est important pour les denrées alimentaires, cette méthode de rangement permet de respecter les dates de péremption afin d'éviter un risque sanitaire et le gaspillage alimentaire.

Les réserves sèches.

**Le déconditionnement des marchandises**

Les règles de base à respecter pour le déconditionnement sont les suivantes :

- Pour les denrées sous vide, il faut retirer le produit du sachet sans l'abîmer ;
- Les boîtes de conserve se déboîtent après désinfection du couvercle ;
- Le décartonnage s'effectue à la réception des marchandises en zone de réception.

Les denrées sont ensuite stockées dans un bac propre à l'intérieur d'une chambre froide ou préparée.

Pour la décongélation, les denrées alimentaires congelées sont décongelées en chambre froide positive ou directement par cuisson de l'aliment (exemple du steak haché) mais jamais à température ambiante.

Le jus de décongélation ne doit pas rentrer en contact avec le produit.

Les produits décongelés ne peuvent pas être recongelés.

**La préparation des repas**

Les préparations froides, comme les entrées ou les desserts froids, sont maintenues à température obligatoire entre 0°C et 4°C et les préparations chaudes nécessitent une étape de cuisson et un maintien à plus de 65°C.

Les préparations froides sont alloties en bacs gastronormes ou en barquettes individuelles, filmées, puis stockées en chambre froide de produits finis en attente de livraison.

Pour la cuisson, le cuisinier se réfère à la fiche technique de réalisation qui précise le mode et le temps de cuisson. Le lancement des préparations chaudes dépend du temps de cuisson. En effet, le temps entre la fin de cuisson et le service doit être le plus court possible (2 heures maximum).

## LES ÉTAPES DE PRÉPARATION DE CRUDITÉS EN RESTAURATION SCOLAIRE

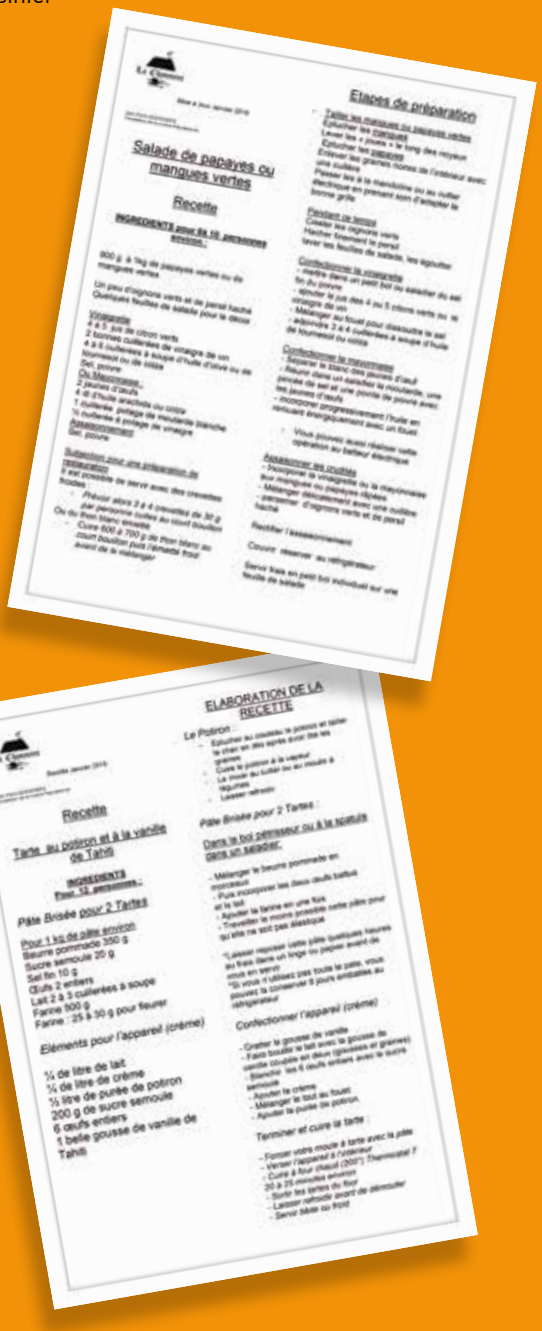
Préparation froide : salade verte et betteraves.

# LA FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

La fiche technique, utilisée dans toutes les cuisines, est en général rédigée par le chef cuisinier, aidé ou pas du gestionnaire/responsable de la cuisine centrale.

Ce document permet une description précise des recettes :

- Description des étapes de réalisation, cela représente un gain de temps ;
- Description des techniques culinaires utilisées, pour que le cuisinier prépare sa recette en toute autonomie ;
- Identification des besoins en matières premières : type, quantités nécessaires ;
- Estimation du coût total pour la réalisation du plat.




## AVANTAGES

- **Autonomie**
- **Organisation prévisionnelle du travail en cuisine.**
- **Limitation des erreurs techniques de réalisation.**
- **Simplification des approvisionnements.**
- **Standardisation du plat.**

## INCONVÉNIENTS

- **Obligation de respecter les phases techniques.**
- **Réduction de la prise d'initiative et de la créativité culinaire.**

Fiches techniques rédigées par M. Jean-Pierre DESPERIERS.

**La livraison des repas**

Le transport des repas doit être exécuté dans le respect des règles d'hygiène alimentaire. Pour éviter une prolifération de bactéries ou une contamination extérieure, il est conditionné par du matériel adapté et des agents formés.

Lors de la livraison, il est primordial de respecter en tout temps les températures de stockage des produits finis, qu'ils soient chauds ou froids.

**Les étapes clefs**

En amont de la livraison : nettoyer et désinfecter le matériel de livraison : véhicules, bacs de transport, glacières isothermes...

Un plan de nettoyage pour le véhicule de transport est obligatoire.

Lors de la préparation de la livraison : le responsable vérifie que la commande est respectée (nature, quantité).

Il s'assure que les conditions de stockage sont optimales (respect des températures de stockage, propreté et vétusté du matériel...).

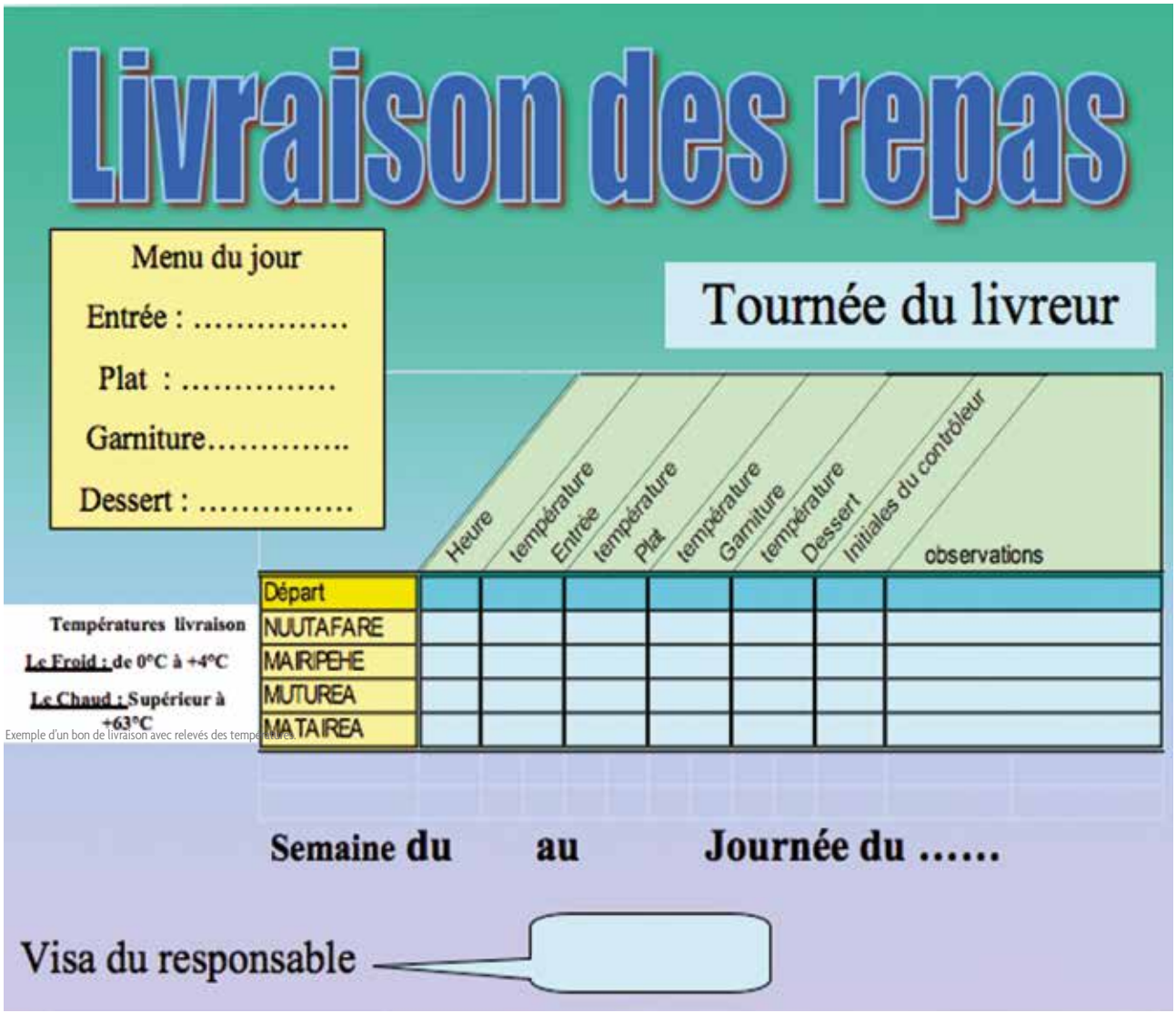
Au moment du chargement dans le camion de livraison : le responsable de la cuisine et le livreur effectuent ensemble un contrôle des températures.

Pour les plats froids, la température des aliments devra être comprise entre 0 et 3° C.

Pour les plats chauds, elle devra être supérieure à 63° C.

Durant la tournée de livraison : le livreur devra contrôler la température des aliments sur chaque site de distribution.

Pour éviter de contaminer la nourriture, le personnel chargé de la livraison devra porter une tenue professionnelle réservée à cet usage.



Exemple d'un bon de livraison avec relevés des températures

**Le matériel adapté pour une livraison optimale :**

Un camion ou véhicule frigorifique fonctionnel, des glacières isothermes en quantité suffisante, une tenue adaptée pour le personnel en charge des livraisons, un thermomètre, des fiches pour le contrôle des températures, un stylo, du désinfectant pour les mains, un plan de nettoyage du véhicule de livraison.

# LA LIVRAISON DES REPAS EN RESTAURATION SCOLAIRE

La livraison des repas est tout autant soumise à la réglementation en vigueur en matière d'hygiène alimentaire que l'étape de préparation.

En effet, si le véhicule et le matériel ne permettent pas le respect des normes de température en vigueur, les microbes peuvent se développer pendant le trajet.

La livraison des repas est soumise à la réglementation en vigueur.

# À TABLE !

Pause méridienne à la cantine Mairipehe - Teva I Uta.

**La pause méridienne est ce temps si particulier entre les classes du matin et les classes de l'après-midi, considéré comme du « temps périscolaire ». C'est pendant cette pause, que les enfants prennent leur déjeuner à la cantine avant de passer à la sieste, pour les plus petits, ou de s'amuser en cour de récréation, pour les plus grands.**

**Quels sont les enjeux de la pause méridienne ?**
**Dans quelles conditions les enfants sont-ils accueillis dans les cantines scolaires de Polynésie ?**
**Quels moyens mettre en œuvre pour offrir un service de qualité ?**

**Cette dernière partie du rapport est consacrée à ce moment privilégié de la journée, et s'articule autour des particularités et des enjeux qui le sous-tendent.**

## 4.1 Le restaurant scolaire

Le restaurant scolaire est bien plus qu'un simple espace dédié à la prise des repas. C'est un lieu de découverte, d'ouverture à l'altérité, d'apprentissage de la civilité avec une dimension sensorielle de l'alimentation, un lien entre le projet pédagogique et la cantine.

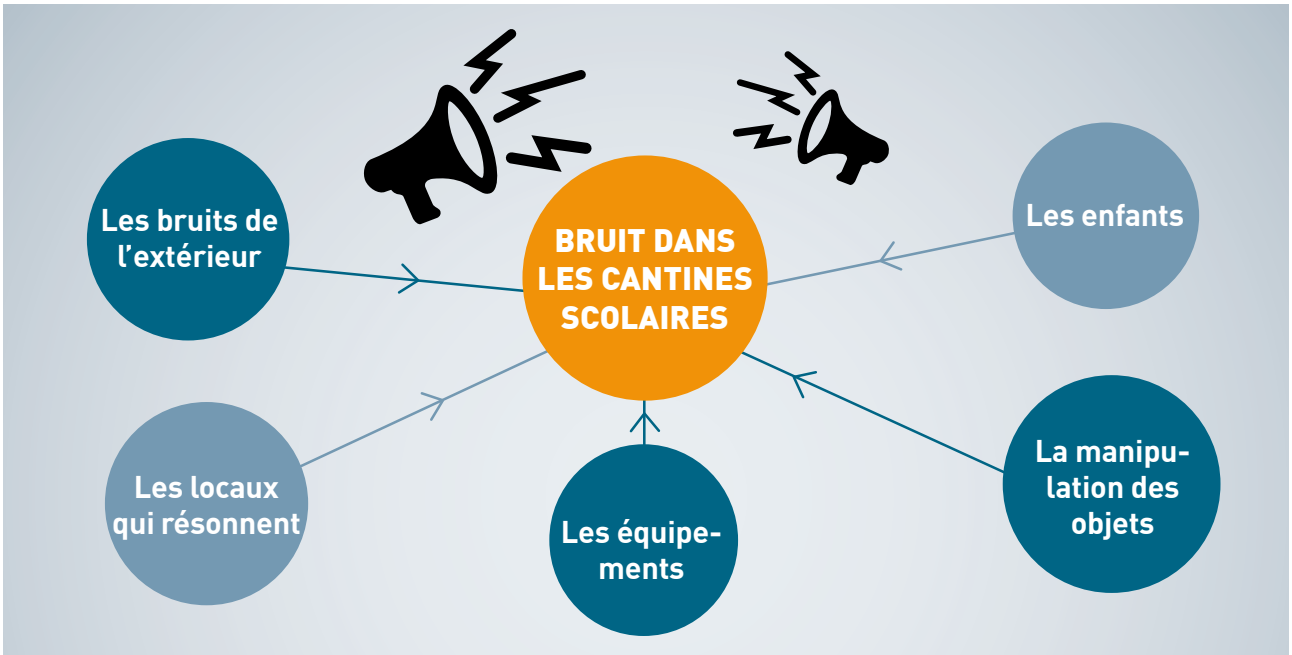
Comme dans tous restaurants, la qualité du repas pris par le convive dépend :

- De la qualité du plat servi : présentation, goût, qualités sanitaire et gustative des plats et matières premières utilisées. **Le repas est-il bon ?**
- Du cadre du restaurant : aménagement/configuration, propreté, décoration, luminosité, ambiance (bruyante ou pas) et mise en place (dressage de la table). **Le lieu est-il agréable ?**
- De la qualité du service : réponse courtoise, adaptée à la demande. **Le service est-il de qualité ?**

Le convive doit rester au centre des préoccupations des adultes, considérés comme de véritables modèles par ce dernier.

Le bruit dans les cantines scolaires varie d'une structure à l'autre. Cependant, les principales sources du bruit sont en général les mêmes.

## LES SOURCES DU BRUIT EN RESTAURATION SCOLAIRE




Les sources de bruit varient selon :
- l'ancienneté et l'état du bâtiment ;
- la capacité d'accueil et le taux de remplissage de la cantine ;
- l'état des enfants à l'arrivée (calme ou non) ;
- le nombre de convives (plus il y a de convives, plus il y a de bruit ;
- le mode de service (service à table ou en self) :
  - le temps d'attente entre l'arrivée des enfants et le début de la prise de repas,
  - le temps d'attente entre la fin du repas « entrée + plat » et le service du dessert ;
- le nombre de personnes encadrant le repas, et leur implication ;
- la participation des instituteurs à la surveillance des enfants ;
- la sortie des enfants et le temps d'attente entre la fin du repas et la sortie des enfants.

Il existe des moyens relativement simples et efficaces pour réduire le bruit au moment des repas, en intervenant sur 2 axes majeurs :
- amélioration de l'encadrement des enfants pendant la pause méridienne ;
- aménagement adéquat des cantines scolaires.

**Encadrement des enfants**

Les trois niveaux d'encadrement généralement rencontrés sont :
- l'action de servir le repas aux enfants ;
- la surveillance, qui garantit uniquement la sécurité des enfants ;
- l'encadrement, qui permet une incitation à goûter dans le calme.

La mise en place d'un partenariat avec le monde de l'éducation permettrait de :
- coordonner une arrivée échelonnée des enfants ;
- garantir une arrivée dans le calme des enfants ;
- accompagner les petits dans l'apprentissage des bons gestes et des bons comportements ;
- inciter de façon constructive les convives à goûter à tout ;
- promouvoir l'importance de prendre son temps pour manger. « Un temps pour manger, un temps pour jouer ».

Il est essentiel que les messages diffusés au moment de la pause méridienne soient répétés afin de permettre un apprentissage depuis la maternelle, jusqu'au CM2.

**Aménagement du lieu**

Les cantines scolaires ne sont pas construites pour absorber le bruit, cependant la pose de matériaux absorbants au plafond ou sur les murs peut contribuer à le réduire de façon significative en limitant notamment les résonances.
De la même façon, l'aménagement des cantines peut participer à l'absorption du bruit grâce à :
- une séparation des espaces en modules avec la désignation d'un responsable ;
- une disposition adéquate des tables favorisant un espace suffisant entre elles ;
- la définition d'espaces réservés, et suffisants, au service et aux passages (groupes d'enfants, chariots) ;
- l'achat d'un mobilier adapté à la taille des enfants ;
- l'installation de décorations, qui contribue en plus à donner au lieu une note plus conviviale ;
- coller des embouts sous les pieds de chaises ou de tables ;
- mettre des nappes sur les tables (pour l'hygiène alimentaire : veillez à bien les nettoyer et à les changer régulièrement).

# 4.2 Le personnel des sites de distribution

D'une manière générale, le personnel présent sur site est en charge de la mise en place du service du repas, du débarrassage et du nettoyage/désinfection du matériel et des locaux. Dans certaines communes, le personnel de service assure également la surveillance des enfants pendant le repas.
Ce personnel tient un rôle important par sa présence quotidienne auprès des enfants.
Tout comme le personnel en cuisine, ces agents communaux bénéficient du droit à la formation continue.

## LES FORMATIONS CONTINUES DU CGF POUR LE PERSONNEL DE SERVICE

| INTITULÉ DES FORMATIONS | OBJECTIFS | PUBLIC VISÉ |
|---|---|---|
| **LE DÉVELOPPEMENT DE L'ENFANT À L'ÉCOLE MATERNELLE** | Comprendre le comportement et le développement de l'enfant afin de contribuer à son équilibre et à son bien-être à l'école.<br>Sensibiliser à l'hygiène corporelle chez l'enfant. | Femmes de service ou agents travaillant dans les écoles maternelles. |
| **LE DÉVELOPPEMENT DE L'ENFANT À L'ÉCOLE PRIMAIRE** | Comprendre le comportement et le développement de l'enfant afin de contribuer à son équilibre.<br>Sensibiliser sur les capacités et les besoins physiologiques de l'enfant.<br>Sensibiliser à l'hygiène corporelle chez l'enfant. | Femmes de service ou agents travaillant dans les écoles primaires. |
| **LE TEMPS DE REPAS ET LA SURVEILLANCE DANS LA COUR DES ENFANTS EN PRIMAIRE** | Prendre conscience de l'importance du temps de repas.<br>Informer sur le sommeil et le processus d'endormissement afin d'offrir à l'enfant les conditions de repos nécessaires à son équilibre et à son bien-être.<br>Accompagner efficacement ces moments de vie collective. | Femmes de service ou agents travaillant dans les écoles primaires. |
| **LE TEMPS DE REPAS ET LA SIESTE CHEZ L'ENFANT EN MATERNELLE** | Prendre conscience de l'importance du temps de repas.<br>Informer sur le sommeil et le processus d'endormissement afin d'offrir à l'enfant les conditions de repos nécessaires à son équilibre et à son bien-être.<br>Accompagner efficacement ces moments de vie collective. | Femmes de service ou agents travaillant dans les écoles maternelles. |

## CLASSES POLYNÉSIENNES DU GOÛT : PROJET PILOTE 2018/2019

**Soutenu par la Santé, l'Éducation, la CPS, le SPCPF et le CGF, un projet pilote expérimenté dans deux écoles de Tahiti (école de Pamatai à Faa'a, école Tamahana à Arue) a permis de tester la démarche et d'en évaluer les « effets positifs » sur le comportement des enfants en classe de CM1 et de CM2. Une formation à destination du personnel communal chargé de la préparation et du service des repas avait notamment permis de compléter l'approche.**

**Au-delà des connaissances physiologiques, de la démarche gustative, ou encore de l'éducation alimentaire et culinaire, les Classes du goût polynésiennes ont également contribué au développement psychosocial des élèves, essentiel au plein épanouissement et à l'évolution positive des enfants, citoyens de demain.**

Enfants du primaire déjeunant à la cantine de Mairipehe - Teva I Uta.

# 4.3 La surveillance des enfants

La surveillance des convives à la pause méridienne relève de la seule compétence des communes. Elles sont responsables de la sécurité des enfants, de la sortie jusqu'au retour en classe, ce qui comprend le temps du déjeuner, et la sieste ou la récréation qui suit.

Cette surveillance ne peut pas être déléguée à un prestataire privé, même dans le cas d'une délégation de service public.

Il n'est pas rare, en Polynésie française, que des enseignants assurent la surveillance des enfants à l'heure du déjeuner en échange d'un repas.

## LA RÉGLEMENTATION

**La surveillance des enfants dans les cantines ne peut être déléguée.**
**Le Conseil d'État, dans un avis du 7 octobre 1986, précise que « les communes ne peuvent confier à des personnes privées que la fourniture ou la préparation des repas, à l'exclusion des missions qui relèvent du service de l'enseignement public et notamment, de la surveillance des élèves. »**
**Ainsi, pour assurer la surveillance des élèves à la cantine, « le maire, à défaut d'un cadre d'emploi de fonctionnaires territoriaux susceptibles d'assurer les fonctions correspondantes, peut soit recourir sur la base du volontariat à des fonctionnaires enseignants de l'État ou bien à des fonctionnaires territoriaux, qui assureront la surveillance à titre d'activité accessoire, soit recruter des agents non titulaires pour accomplir cette tâche » (QE - JO Sénat - 22 février 1996, p. 412).**

## LE RÉGLEMENT INTÉRIEUR

Le service de restauration scolaire est de plus en plus normé, imposant à la collectivité des contraintes qui ne sont pas connues des parents d'élèves. Les communes, par souci de transparence, souhaitent communiquer sur la gestion et l'organisation de leurs cantines scolaires. La mise en place d'un réglement intérieur participe ainsi à cet objectif en clarifiant par écrit les modalités de ce service. De plus, le réglement permet de souligner les modalités et les règles qui régissent le service, propres à chaque commune.
Le réglement intérieur du service de restauration scolaire n'est pas obligatoire. Cependant, c'est un outil de communication et de liaison entre la commune et les familles. Pour la rédaction du réglement intérieur, il est recommandé de travailler avec l'équipe pédagogique. Ce travail préalable permettra de clarifier le rôle de chacun pendant la pause méridienne. Le réglement intérieur étant un « contrat » entre la commune et le parent d'élève, ce document devrait être voté par délibération communale. Il peut être annexé au réglement intérieur de l'école. Dans tous les cas, il devrait être remis à chaque rentrée scolaire aux parents d'élèves.

# 4.4 Le temps du repas

Le repas joue un rôle socialisant indéniable pour peu que les conditions soient réunies afin de rendre ce moment à la fois agréable et très convivial. Ainsi, la pause méridienne ne se réduit pas à sa seule fonction alimentaire.

Le temps du repas peut également devenir un temps fort en matière d'éducation à l'alimentation, avec la promotion des bonnes habitudes alimentaires dès le plus jeune âge, l'incitation à goûter de tout et à enrichir de fait son propre « répertoire gustatif ».

Le rôle de la restauration scolaire prend tout son sens lorsque la commune met en œuvre les moyens nécessaires afin d'assurer aux convives :

- la prise d'un repas sain, équilibré et de qualité,
- dans des conditions optimales (environnement agréable, matériel et mobilier adaptés aux convives),
- avec un encadrement privilégiant l'écoute des besoins des convives, et offrant un temps d'échange basé sur un rapport adulte-enfant de proximité.

## LA DURÉE DE LA PAUSE MÉRIDIENNE

**Les horaires et la durée des enseignements en classe (temps scolaire) sont définis par le ministère de l'Éducation comme suit, sauf dérogation spécifique :**

- **Les lundi, mardi et jeudi : de 7 h 30 à 11 h 30 et de 13 h 00 à 15 h 30.**
- **Le mercredi : de 7 h 30 à 11 h 30.**
- **Le vendredi : de 7 h 30 à 11 h 00.**

**Par conséquent, les horaires de la pause méridienne (temps périscolaire) sont les suivants :**

- **Les lundi, mardi et jeudi : de 11 h 30 à 13 h 00** (soit 1 h 30 de pause)
- **Le mercredi : à partir de 11 h 30.**
- **Le vendredi : à partir de 11 h 00.**

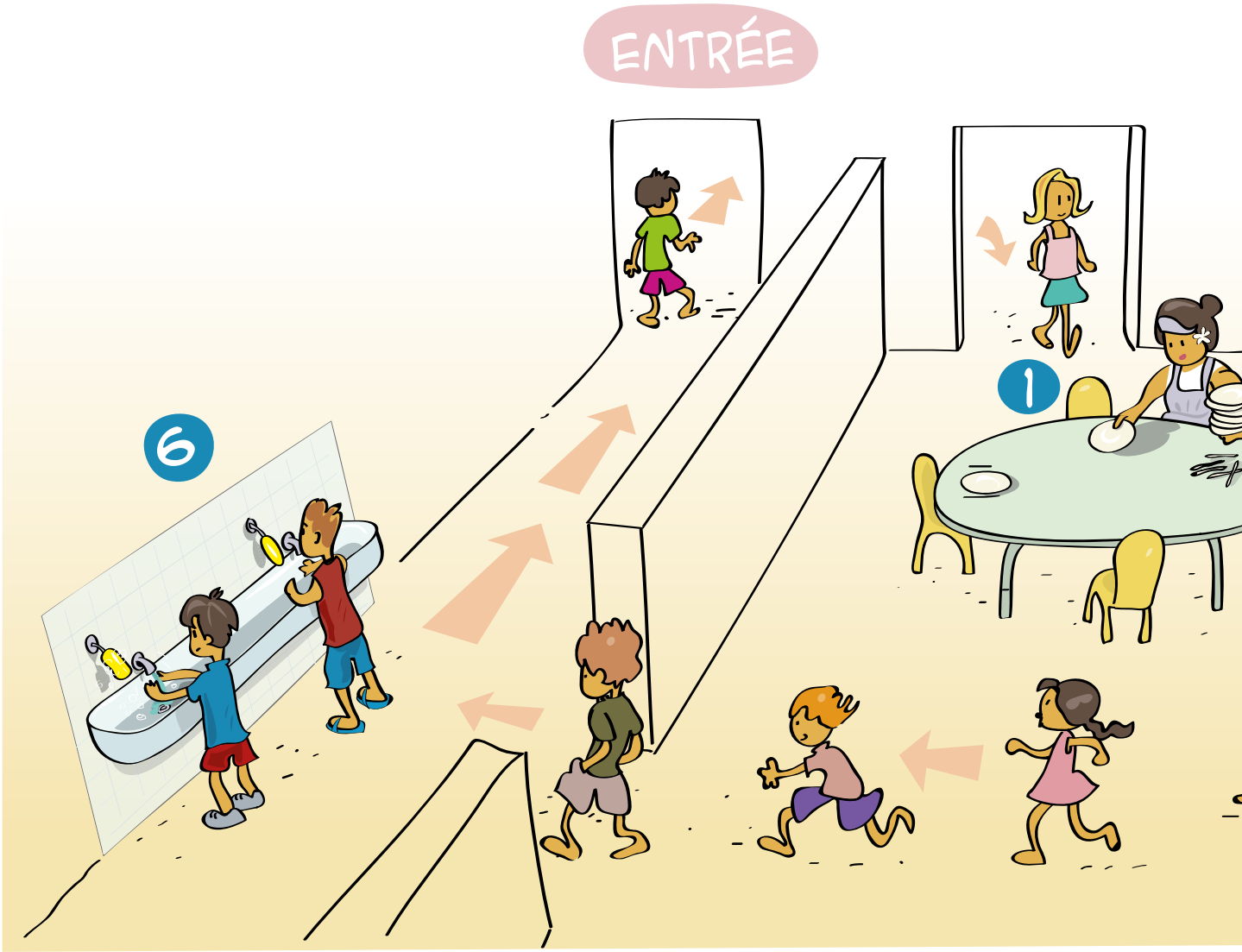
**Selon les communes, un repas est proposé 3 jours / 4 jours / 5 jours par semaine.**

**Les enfants disposent en moyenne de 30 minutes pour déjeuner.**

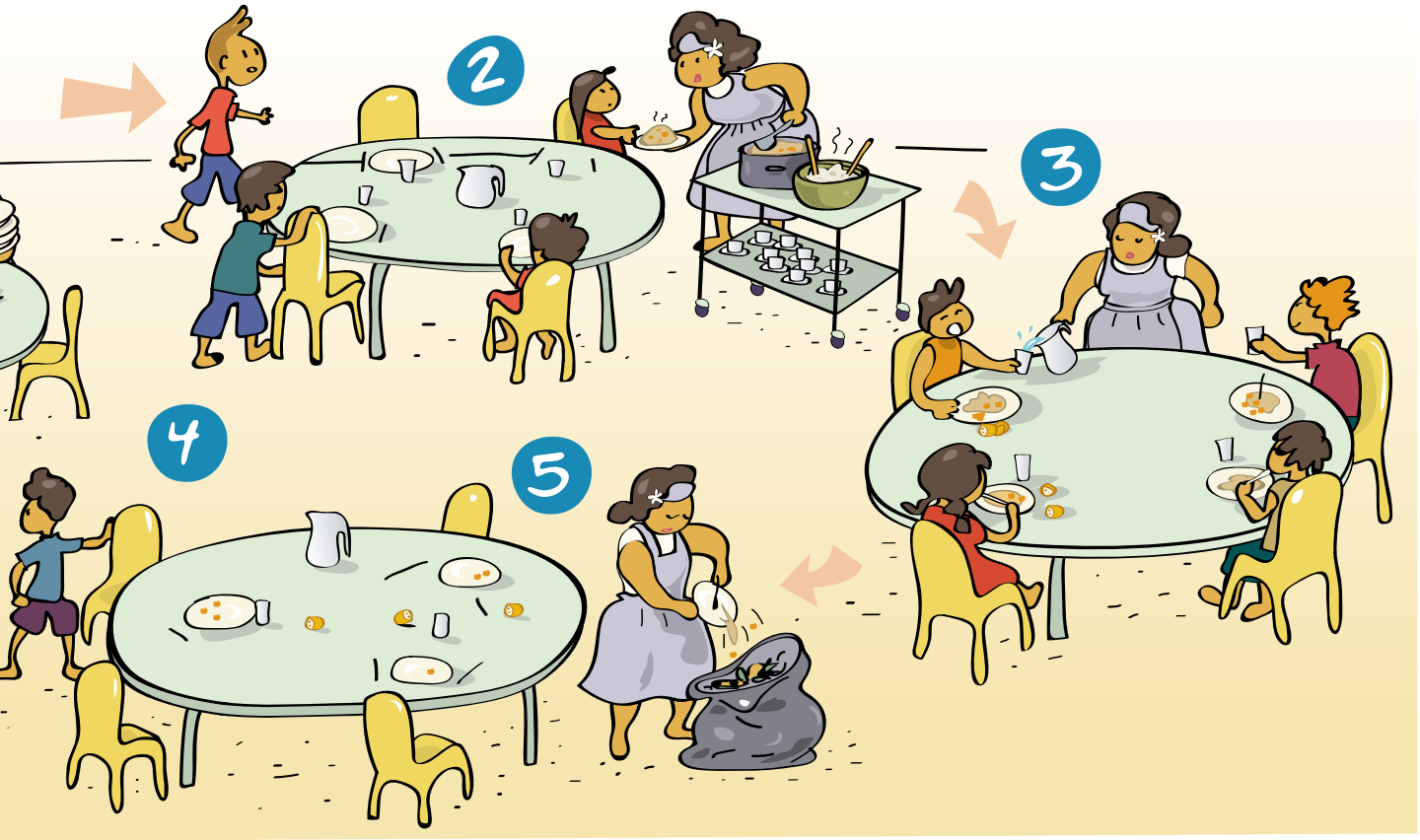
**Néanmoins, rappelons que la durée du repas recommandée par la norme NF X-50-220 « service de la restauration scolaire » est de 40 à 45 minutes pour les enfants de maternelle et de 30 à 45 minutes pour les enfants de l'élémentaire.**

*Arrêté n°797/CM du 24 juillet 1996 fixant la durée hebdomadaire de la scolarité dans les écoles maternelles et élémentaires et la répartition des horaires par discipline dans les écoles élémentaires.*

## LE TEMPS DU DÉJEUNER : DE L'ENTRÉE DES ENFANTS À LEUR SORTIE




1. LES TATIES S'OCCUPENT DE LA MISE EN PLACE ET METTENT LES COUVERTS
2. LES ENFANTS PASSENT AU SELF-SERVICE OU S'INSTALLENT À TABLE ET LES TATIES SERVENT LES REPAS
3. LES ENFANTS MANGENT, LES TATIES SERVENT DE L'EAU ET RESSERVENT LES ENFANTS
4. LES ENFANTS ONT TOUT MANGÉ, AIDENT AU DÉBARRASSAGE ET QUITTENT LA TABLE
5. LES TATIES DÉBARRASSENT ET TRIENT LES DÉCHETS
6. LES ENFANTS SE LAVENT LES MAINS EN SORTANT DE LA CANTINE




# *TAMA'A MAITA'I* !
# BON APPÉTIT LES ENFANTS !

# LES INITIATIVES DES COMMUNES

# 5.1 Atelier de cuisine de Teva I Uta : de l'idée à la réalisation

La commune de Teva I Uta a inauguré le jeudi 11 juin 2020 un nouvel atelier de cuisine communal. Cet espace, aménagé dans le Centre des Jeunes Adolescents (CJA) de la commune, possède tout l'équipement nécessaire à la préparation des repas.

Impliquée depuis quelques années dans la restauration scolaire du premier degré, la commune en est convaincue : la bonne santé passe par une bonne alimentation !

En tant qu'adhérente à la compétence restauration scolaire du Syndicat pour la promotion des communes de Polynésie française, la commune a pu bénéficier de l'accompagnement du département restauration scolaire. Plusieurs séminaires sur la restauration scolaire ont notamment été dispensés en sa faveur.

En outre, l'élue délégataire en charge de la restauration scolaire, Namoeata Bernadino, s'est révélée être un véritable atout pour la réalisation des projets. Déjà très impliquée sur cette thématique, elle a pu se former au fur et mesure et participer à de nombreuses actions et missions en et hors Polynésie. Cela lui a permis de découvrir de nombreux outils et de nouvelles pratiques qu'elle a su s'approprier et reproduire dans sa propre commune.

Ce projet s'inscrit parmi une longue liste de projets que la commune souhaite mettre en place et souligne des enjeux forts tels que la santé et l'éducation.

## INTERVIEW DU *TĀVANA*, TEARII ALPHA

**La commune de Teva I Uta s'est engagée depuis quelques années vers une amélioration du service de restauration scolaire. Pourriez-vous nous donner votre vision dans ce domaine ? Quels sont les engagements pris par la commune ?**

La commune de Teva I Uta est très impliquée dans la restauration scolaire du premier degré. Cela était déjà le cas lors de mon précédent mandat durant lequel la commune a d'ailleurs sollicité un véritable accompagnement de la part du département restauration scolaire du Syndicat pour la promotion des communes de Polynésie afin d'améliorer la qualité des services de restauration de la commune.

La commune a également été commune pilote dans le projet sur la lutte contre le gaspillage alimentaire conduit par le SPCPF. Dans ce projet, nous avons cherché avec les élus de la commune à mieux maîtriser les repas servis aux enfants pour éviter le gaspillage alimentaire dans nos différentes structures de restauration scolaire. Nous avons réussi à baisser de 30 %* le volume de déchets alimentaires jetés quotidiennement.

Aujourd'hui Teva I Uta souhaite se lancer de nouveaux challenges en s'engageant à utiliser plus de produits locaux dans la restauration scolaire du premier degré. En effet, la commune veut servir des fruits et des légumes locaux mais aussi du poisson local et de la viande locale voire même des produits laitiers *made in fenua*.

Notre objectif à très court terme est de mettre 50 % de produits locaux dans nos menus en restauration scolaire du premier degré. Nous voulons également que ces produits soient de qualité, nous visons donc des produits biologiques. C'est pourquoi, dès la prochaine rentrée scolaire, avec mon équipe mais aussi les agriculteurs de la commune (notamment des agriculteurs agro-biologiques, conventionnés ou en reconversion biologique), nous allons travailler sur de nouveaux menus que nous pourrons proposer aux enfants de la commune.

La commune a la chance de compter parmi ses administrés un agriculteur (Jean-Baptiste Tavanae) qui est une figure du SPG Biofetia et qui est également formateur en agriculture biologique.

* Réduction du poids total des pertes entre la première et la deuxième période de mesure.

C'est essentiellement avec lui que nous travaillerons pour former et initier les agriculteurs de la commune à la production de produits meilleurs pour la santé et pour les assiettes de nos enfants.

**Pourquoi la commune de Teva I Uta a-t-elle mis en place cet atelier de cuisine ? Quels sont les enjeux pour la commune ?**

L'atelier de cuisine communal ou atelier d'application est né des concertations avec les parents d'élèves, les structures scolaires et également les différentes confessions religieuses. Tous ensemble, nous avons décidé de créer cet atelier, que le directeur du CJA, Daphnis Poroi, a accepté d'installer dans son établissement.

Cet atelier est ouvert aux enfants du CJA, ainsi qu'aux enfants de la « cité » scolaire de Papeari, puisque toutes les écoles seront très prochainement à moins de 500 m du CJA.

La commune a pour ambition d'apprendre ou ré-apprendre, aux enfants mais aussi à leur famille, à cuisiner sainement, à utiliser des ingrédients de qualité et surtout à préparer des repas équilibrés au quotidien.

La santé, l'éducation, le développement durable sont des enjeux forts que nous souhaitons traiter au travers de ce projet. Nous sommes certains qu'adopter de bonnes habitudes alimentaires et consommer des produits locaux de qualité favorisera la bonne santé de notre population.

**Quelles ont été, concrètement, les démarches pour la mise en place du projet d'atelier cuisine ? Combien de temps cela a-t-il pris à la commune pour le concrétiser, depuis sa conception jusqu'à son inauguration ?**

Le projet est inspiré de la *cooking class* mise en place à Taputapuatea.

Au retour d'une mission sur Raiatea, nous avons commencé à réfléchir à l'élaboration d'un projet similaire sur Teva I Uta. Comme je le disais, ce projet a été créé en concertation avec toute mon équipe mais aussi la population de Teva I Uta.

La commune a mis quinze mois à le réaliser, entre le vote de la délibération en conseil municipal et la réalisation. Il aura coûté, au total, 5 millions de francs.

Je tiens d'ailleurs à remercier tous les partenaires qui nous ont permis de mener à bien le projet, et notamment la Caisse de Prévoyance Sociale (CPS), sa direction et le conseil d'administration, pour l'avoir soutenu et participé au financement des équipements destinés à cet atelier de cuisine à hauteur de 50 %.

Je remercie bien évidemment le SPCPF qui nous accompagne avec son département restauration scolaire depuis plusieurs années.

Teva I Uta a également la chance d'avoir une élue référente de la restauration scolaire très impliquée pour sa population, en la personne de Namoeata Bernadino, que nous souhaitons encourager pour aller plus loin et impulser de nouveaux projets.

**Qui aura accès à l'atelier de cuisine ?**

Je compte soutenir toutes les initiatives qui viendront des familles. Notamment l'organisation de concours culinaires ou des challenges (comme nous l'avons fait récemment) et continuer à promouvoir la meilleure santé à travers les assiettes et la gastronomie du quotidien.

L'atelier installé au CJA est une première étape. Un autre atelier est déjà prévu sur la commune de Mataiea, à la cantine de l'école Mairipehe.

L'atelier est ouvert à tous les enfants de la maternelle et du primaire de la commune. Véritable point stratégique puisque ces écoles sont toutes situées à proximité les unes des autres. Des visites et des ateliers seront donc organisés régulièrement. L'objectif étant que le goût et la gastronomie polynésienne soient valorisés.

**Auriez-vous des conseils à donner aux autres communes qui souhaiteraient se lancer dans ce type de projet ?**

Je pense qu'il est temps pour nous, *tāvana* et conseillers municipaux de Polynésie française, de promouvoir les produits locaux dans les assiettes de nos enfants. De mettre le meilleur de la Polynésie dans nos assiettes scolaires, de soutenir les circuits courts de commercialisation et donc l'achat des produits locaux, issus des champs des agriculteurs de la zone. D'autres se sont lancés avant nous, nous avons décidé de le faire à notre tour et j'invite tous les *tāvana* à faire de même. C'est non seulement de l'économie verte que nous soutenons mais c'est aussi les produits de santé et de qualité de notre Pays.

# 5.2 Les classes du goût polynésiennes

## ALIMENTATION ET SANTÉ DES ENFANTS

L'état de santé d'un individu est intimement lié à son alimentation, qu'il s'agisse des aliments qu'il consomme, ou encore de la manière dont il va les consommer. Ainsi, au regard de la situation sanitaire que connaît la Polynésie française (prévalence de l'obésité et du diabète notamment), plusieurs actions sont menées auprès de la population pour encourager les individus à adopter de saines habitudes alimentaires. Mais ces dernières, pour avoir un impact satisfaisant, doivent nécessairement tenir compte de la complexité du comportement alimentaire dans leur approche.

Plus que la simple ingestion d'aliments, le comportement alimentaire est le fruit d'une construction progressive, originale, qui commence dès la vie intra-utérine, et qui va s'enrichir au fur et à mesure des diverses expériences sensorielles auxquelles l'individu sera exposé, influencées elles-mêmes par l'environnement, le contexte socio-économique et psychosocial dans lesquels évolue ce dernier.

L'acte alimentaire est ainsi, et avant tout, porteur de sens. Source de plaisir, de partage et de convivialité, il est intiment lié à l'histoire et au vécu de l'individu.

### Adopter une approche globale

Le projet SENS, « Savoir éduquer et nourrir sainement », développé par **ASAE Conseil**[1] propose une démarche globale de valorisation d'une alimentation saine et durable auprès du jeune public afin de transmettre dès le plus jeune âge le plaisir et le goût de consommer des produits sains et de qualité. Pour que le consommateur de demain soit ainsi un consommateur avisé, un citoyen acteur de sa

santé, de son bien-être, et du développement durable de son *fenua*.

L'idée : mobiliser l'ensemble des acteurs (communes, personnel de l'éducation, parents d'élèves, partenaires institutionnels, professionnels/partenaires privés, associations/organisations), autour d'un projet commun, via une approche globale et transversale de l'alimentation en milieu scolaire, pour promouvoir au quotidien une alimentation saine et durable.

Ce qui se traduit sur le terrain par la mise en place d'actions et de projets sur le temps scolaire et sur le temps périscolaire, la mobilisation et l'intégration de la restauration scolaire à la démarche, tout en veillant à la cohérence du projet à tous les niveaux (goûters, sorties scolaires, collectes de fonds, fête de l'école, cross scolaire, etc.).

### Plaisir et éducation au goût

Ce qui fait la spécificité du projet SENS est que sa démarche intègre l'éveil sensoriel et l'éducation au goût pour prendre en compte l'acte alimentaire dans sa globalité.

**Définition :**

« L'éducation au goût est un ensemble de processus éducatifs basés sur la découverte des perceptions sensorielles procurées par les aliments. Née il y a plus de quarante ans, c'est une pratique à part entière, innovante et stimulante, complémentaire de l'approche nutritionnelle et intégrée à l'éducation alimentaire. Elle permet de rendre autonome le jeune mangeur, l'aide à affiner et affirmer ses choix. L'éducation au goût cultive le plaisir de manger. C'est une pédagogie qui se vit et s'incorpore en mettant les participants en situation. »
— Extrait du *Livre Blanc de l'Association nationale pour l'éducation au goût des jeunes* (ANEGJ) —

**Intérêts de l'éducation au goût :**

- exercer la relation du mangeur à son alimentation, et donc du mangeur au monde,
- examiner les connaissances et les représentations sociales et individuelles du mangeur sur son alimentation,
- appréhender la santé globale comme un état total de bien-être physique, mental et social,
- faire des liens avec la nutrition, la cuisine, l'agriculture, les habitudes alimentaires.

## CLASSES DU GOÛT POLYNÉSIENNES

L'objectif des Classes du goût polynésiennes, créées en 2018[2], est ainsi de développer l'éducation au goût en Polynésie française grâce à un programme de séances sensorielles et d'éducation à l'alimentation développé en collaboration avec l'Institut du Goût de Paris, en l'intégrant à une approche globale de l'acte alimentaire dans les établissements scolaires, afin d'avoir un impact positif sur les comportements alimentaires.

Les séances de Classes du goût polynésiennes se déroulent sur le temps scolaire, avec l'étroite collaboration de l'enseignant, et participent à :

- apprendre aux enfants à s'alimenter de façon responsable et citoyenne ;
- développer leur curiosité et contribuer à construire leur personnalité ;
- réintroduire le plaisir de manger tout en respectant son besoin physiologique et nutritionnel de variété ;
- élargir la palette alimentaire ;
- promouvoir le patrimoine alimentaire culturel ;
- sensibiliser à la qualité des aliments ;
- maintenir ou reconstruire du lien social.

Le programme des Classes du goût polynésiennes, s'inscrivant parfaitement dans le socle commun de connaissances, de compétences et de culture de l'Éducation nationale, est intégré dans un projet interdisciplinaire sur l'année scolaire par l'enseignant, et participe en conséquence au développement d'autres activités et projets en lien avec l'alimentation au sens large, le développement durable et la culture en particulier, pour une approche globale et transversale du sujet avec les enfants.

1 - ASAE : « Agir pour la Santé et l'Avenir de nos Enfants » 2- Programme créé par ASAE Conseil et l'Institut du goût de Paris, avec le soutien des ministères de la Santé et de l'Éducation, et la CPS.

# 5.3 Lutte contre le gaspillage alimentaire à Taputapuatea

**Un projet d'envergure pour le bien de nos enfants**

La commune de Taputapuatea inspire de nombreuses communes polynésiennes en matière de projets liés à la restauration scolaire publique du premier degré.

Elle innove avec la création de son atelier de cuisine, la *cooking class* de Taputapuatea, ou encore avec l'instauration de sa propre fabrique de compost permettant, entre autres, de valoriser les biodéchets issus de la restauration scolaire. Elle développe également sa pépinière communale... Mais surtout elle partage son expérience avec les autres communes avec plaisir.

Adhérente à la compétence restauration scolaire du SPCPF, la commune s'est portée volontaire, avec les communes de Huahine et de Teva I Uta, pour participer au projet d'étude globale sur les pertes et gaspillages alimentaires en restauration scolaire du premier degré lancé par le SPCPF et soutenu par l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie désormais appelée Agence de la transition écologique).

En 2019, avec la société PTPU (Pai tai pae uta), qui a été retenue pour mener à bien l'étude sur Taputapuatea, la commune a pu démarrer son projet de lutte contre le gaspillage alimentaire.

## INTERVIEW DU *TĀVANA*, THOMAS MOUTAME

***Tāvana*, peux-tu définir le gaspillage alimentaire ? Est-il important dans la commune de Taputapuatea ?**

Le gaspillage alimentaire fait référence aux aliments sains et nutritifs, produits pour la consommation humaine, mais qui sont jetés ou détournés vers des utilisations non alimentaires. Il est ainsi associé aux étapes de transformation, distribution et de consommation.

Les restes des repas servis aux enfants et non terminés, les épluchures et autres déchets alimentaires produits tout au long de la chaîne de production sont récupérés et valorisés. Une partie sert à nourrir les porcs de la commune qui produisent du lisier, lequel est utilisé dans la production de compost. L'autre partie est utilisée directement pour la production de compost.

**La commune de Taputapuatea a été commune pilote pour la réalisation d'une étude sur les pertes et le gaspillage alimentaires en restauration scolaire du 1er degré, qu'est-ce qui a motivé la commune à se lancer dans ce projet ?**

J'ai voulu que la commune de Taputapuatea participe au projet pour améliorer le service de restauration scolaire.

Avec mon équipe nous voulions connaître la quantité d'aliments gaspillés, les modalités de calcul des pertes, identifier les causes de ce gaspillage et surtout initier des actions correctives pour éviter le gaspillage alimentaire.

***Tāvana*, comment s'est déroulé le projet ? Peux-tu nous expliquer ce que la commune de Taputapuatea a mis en place pour réaliser cette étude ?**

Sur Taputapuatea, deux cuisines étaient concernées par le projet : la cuisine centrale de Avera et la cuisine autonome de Opoa.

La commune a suivi le protocole donné par l'agence retenue pour mener l'audit sur le gaspillage alimentaire : PTPU. Des fiches de pesées ont été proposées et les agents devaient les remplir au fur et à mesure des repas.

Les agents de la restauration ont suivi une formation d'un jour pour s'approprier ces fiches mais, avec le recul, je pense que cela n'a pas été suffisant. En effet, il s'est avéré que la plupart des données n'ont pas pu être exploitées car elles étaient incohérentes (exemple : poids des aliments en sortie plus important qu'en entrée, erreur de case lors du remplissage des fiches ?...).

Je pense qu'il est nécessaire d'accompagner davantage les agents de restauration et peut-être de faire appel à des personnes extérieures comme les services civiques, parents d'élèves... pour mener à bien cette étude.

**Selon toi, *Tāvana*, qu'est-ce qui engendre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire ? Que faut-il faire pour réduire ces pertes ? Qu'est-ce que la commune de Taputapuatea envisage pour réduire le gaspillage alimentaire ?**

Souvent le gaspillage alimentaire est la conséquence de la méconnaissance des produits proposés aux enfants. La commune de Taputapuatea souhaite, en plus, valoriser les produits locaux et les légumes, ce qui rajoute une difficulté supplémentaire. Prenons l'exemple de l'aubergine, les enfants ne sont pas habitués à en consommer et les habituer demande du temps. Le gaspillage sera plus important au départ, mais c'est en persévérant que nous arriverons à faire adopter de nouvelles saveurs à nos enfants et éviter ainsi le gaspillage alimentaire.

Depuis quelques années, la commune a mis en place tout un circuit afin de proposer plus de produits locaux dans les assiettes des enfants.

Nous avons, sur Taputapuatea, une pépinière qui produit des légumes pour la cuisine centrale : salades, tomates, aubergines, *pota*, concombres…

Des potagers pédagogiques ont été installés dans toutes les écoles de la commune afin que les élèves s'approprient nos produits. Ils les plantent, en prennent soin et les récoltent.

Puis les enfants les cuisinent dans des ateliers de cuisine, nos fameuses *cooking classes* aménagées grâce à l'aide de la CPS. Les enfants suivent le parcours de nos produits de la terre à l'assiette et prennent surtout plaisir à les déguster.

Cela demande du temps et beaucoup d'investissement de la part des enfants, des enseignants et de la commune, mais cela en vaut la peine. Je suis persuadé que cela contribuera à réduire le gaspillage alimentaire sur Taputapuatea.

***Tāvana*, aurais-tu des conseils à donner aux autres communes qui souhaiteraient se lancer dans un même projet ?**

La réduction du gaspillage alimentaire peut être bénéfique pour la commune, le *fenua* et surtout pour les enfants.

Le projet demande du temps et une grande implication de la commune. Elle ne peut cependant pas mener ce projet seule. L'implication de tous les acteurs est primordiale : les enfants, les parents, les enseignants…

De plus, je pense qu'il est nécessaire d'avoir une personne référente, qui sera dédiée à suivre le projet, à former et sensibiliser les agents mais aussi les enfants.

Petit à petit, nous arriverons tous ensemble à un changement des comportements ou habitudes, afin de réduire le gaspillage.

# + D'INFOS

**Téléchargez nos autres publications sur notre site internet :** https://www.spc.pf

- La synthèse de l'enquête de satisfaction des enfants demi-pensionnaires des établissements scolaires du premier degré de Polynésie française
- Le rapport global de l'état des lieux 2014/2015
- Le guide du budget annexe de la restauration scolaire réalisé en partenariat avec l'AFD
- Le guide des locaux
- Le guide des équipements
- Les synthèses de nos actions d'information
- Les publications de la Direction de la santé

**Pour plus d'informations sur la restauration scolaire :**

- Abonnez-vous à la page **Facebook du SPCPF**
- Adhérez à l'association nationale des directeurs de la restauration collective : https://www.agores.asso.fr/

# CRÉDITS

Pour la version 2020, éditée sous le titre de *Guide pour comprendre la restauration scolaire du 1er degré*, ont été associées :

Herenui Teriierooiterai, Laurence Cucheval et Iriti Poareu, agents du SPCPF.

Les communes de Taputapuatea et de Teva I Uta ont rédigé les textes relatifs aux interviews de leur maire sur les sujets aussi importants que la lutte contre le gaspillage alimentaire et les ateliers cuisine. ASAE Conseil a accepté de présenter son initiative en cours en matière d'éducation au goût. La Direction de la santé s'est de nouveau mobilisée pour rédiger des éléments en lien avec le cœur de leur métier.

**Illustrations :** Mickey Moto - Louison

**Pictogrammes :** Cyclone

**Mise en page :** Obacom

**Photos :** Greg Le Bacon – Ronan Gloaguen - SPCPF

# REMERCIEMENTS

Un remerciement à tous ceux qui ont contribué à l'élaboration de cette nouvelle édition.

Merci à tous les partenaires qui sont mentionnés dans ce guide et qui contribuent à une restauration scolaire publique du 1er degré de qualité.

'Āmuitahira'a nō te mau 'oire
SPCPF
SYNDICAT POUR LA PROMOTION
DES COMMUNES
DE POLYNÉSIE FRANÇAISE

# LE GUIDE POUR COMPRENDRE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 1ER DEGRÉ EN POLYNÉSIE FRANÇAISE

VERSION 2020

'Āmuitahira'a nō te mau 'oire
SPCPF
SYNDICAT POUR LA PROMOTION DES COMMUNES DE POLYNÉSIE FRANÇAISE