



RESTAURATION SCOLAIRE

----- Compte rendu synthétique des échanges du 18 octobre 2019

LES MATINEES D'ECHANGES DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

I) INFORMATIONS GENERALES

Date : vendredi 18 octobre 2019

Lieu : locaux de la DGEE, Pirae

Participants présents :

Archipel	Commune	NOM	Prénom	Fonction
Australes	Tubuai	Sylvain	VIRIAMU	1 ^{er} adjoint au Maire
Tuamotu Gambier	Rangiroa	Hiro	POUIRA	DAF
Iles-sous-le-Vent	Tumaraa	Olivier	MAZAT	DGS
Marquises	Ua Pou	Pierre	AKA	Adjoint au DST
Australes	Rimatara	Yoko	ANANIA	Conseillère municipale
Iles-du-Vent	Mahina	Chantal	KWONG	9 ^{ème} adjointe au Maire Animatrice de la matinée
Iles-du-Vent	Mahina	Tamatoa	TAURU	DGSa
Iles-du-Vent	Teva I Uta	Hinanui	SNOW	Directrice des services à la population
	SPCPF	Mihirangi	MOEROA	Chef de projet RS
	SPCPF	Herenui	TERIIEROOITERAI	Technicienne qualité
	CNFPT	Jean Luc	CAIVEAU	DGS St-Hilaire-de-Riez Intervenant de la matinée

Thématiques abordées :

- Les approvisionnements en produits locaux et en produits BIO
- La prévention et la lutte contre le gaspillage alimentaire
- La dématérialisation des procédures du plan de maitrise sanitaire (PMS)
- Le bruit dans les cantines scolaires

II) COMPTE RENDU SYNTHETIQUE DES ECHANGES

II.1) Approvisionnement en produits locaux et en produits BIO

II.1.1) Présentation de la loi #EGalim

EGalim ou la Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, votée en octobre 2018 à l'Assemblée nationale, promulguée le mois suivant. Cette loi est issue des États généraux de l'alimentation (EGalim).

Pour la restauration collective, cette loi prévoit, que ces services en 2022, devront s'approvisionner au minimum 50% de produits bio, sous autres signes de qualité ou locaux, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

[Dossier de presse EGalim : "Les principales actions retenues" \(PDF, 112 Ko\)](#) dans les annexes

II.1.1) Les produits issus de l'agriculture biologique

L'obligation (métropole uniquement) d'introduire des produits issus de l'agriculture biologique pose une question de fond aux élus : la priorité est-elle donnée aux produits « locaux » ou aux produits BIO ?

En effet il n'est pas toujours possible de trouver du BIO sur son territoire. La notion de « territoire » est relative, sa commune ? son île ? la Polynésie française ?

Pour la collectivité de St-Hilaire-De-Riez, les recherches se sont faites au départ sur le département de la Vendée. L'offre BIO étant limitée, le périmètre a dû être étendu au territoire de la France métropolitaine. Cette situation varie d'un département à l'autre.

Si tous s'accordent sur la nécessité de favoriser la production de sa commune, elles restent insuffisantes pour répondre aux volumes de la restauration scolaire. Il faut ainsi apporter aux élus des données (nombre d'agriculteurs, volumes...) leur permettant de mesurer ce qu'il y a de disponible sur leur commune et ce qu'il va falloir aller chercher plus loin. Une carte des produits agricoles disponibles par territoire permettrait d'illustrer ces données.

A noter qu'en Polynésie française, c'est le SPG (système participatif de garantie) Bio Fetia qui assure la promotion du développement de l'agriculture biologique et du commerce équitable et de gérer la procédure de garantie des produits issus des exploitations des membres adhérents engagés en BIO selon la norme océanienne d'agriculture biologique.

II.1.2) Un repas de qualité mais à quel coût ?

Un repas de qualité implique irrémédiablement une augmentation des coûts. Il tient à la commune de trouver des sources d'économies pour financer cette stratégie qualité. A noter que grâce aux aides sociales actuelles, il y a peu d'impayés.

St-Hilaire-de-Riez facture aux familles le coût denrées alimentaires au minimum. Les tarifs appliqués dépendent de la situation réelle de la famille calculée sur la base des impôts sur les revenus. Au total, cela représente une prise en charge d'un tiers par les parents et deux-tiers pour la commune. L'augmentation du coût denrées alimentaires, pour des repas de meilleur qualité, sera répercutée sur la tarification. Les familles dans le besoin peuvent toujours sollicitées une aide sociale pour la prise en charge des factures de cantines scolaires.

La commune de Ua Pou a partagé le travail de fond mis en œuvre autour du cahier des charges. La commune est au regret de constater que les fournisseurs ont répondu au marché mais ne sont pas en mesure de respecter leurs engagements.

Un projet de cahier des charges type pourrait être élaboré par les communes avec le soutien du SPCPF. Le travail pourrait se faire par lot ou produits « prioritaires » à définir ensemble. L'exemple précédent met en avant la nécessité de travailler de concert avec le secteur du privé.

Un chef de service impliqué est un point clé dans la réussite de ce type de projet.

II.1.3) Les menus polynésiens

Les situations diffèrent au sein des communes, par exemple, Rimatara sert un repas « local » une fois par semaine alors que d'autres collectivités servent ce type de menus une fois toutes les cinq semaines.

Les participants ont indiqué qu'un menu par période avec le « label local ou polynésien » semble être un objectif réalisable, un compromis entre les contraintes techniques, administratives, financières avec la mise en avant des produits locaux.

Au-delà des produits locaux, les communes ont aussi à cœur de faire la promotion de recettes « traditionnelles » ou encore de méthodes de cuisson traditionnelles. Ces projets à fort valeur culturelle demandent beaucoup d'investissement de la part du personnel. C'est pourtant de belles initiatives pour une passation à nos enfants de ces réels savoir-faire.

II.1.4) Les menus végétariens

Les collectivités métropolitaines vont devoir servir un repas par semaine sans protéine animale. Les élus de St-Hilaire-de-Riez étaient plutôt contre mais il va falloir trouver des solutions techniques pour la période test imposée de 2 ans. De nouveau la question du local se pose puisque les protéines végétales ne sont pas produites sur le département.

II.1.5) Groupement de commandes et d'achats

La collectivité de St-Hilaire-de-Riez avec sa production de 700 repas/jour représente un trop faible volume pour des tarifs négociés « intéressants ».

L'alternative de se regrouper avec d'autres communes a été envisagée mais les volontés étaient trop différentes pour se mettre d'accord. De plus, la collectivité a souhaité conserver une maîtrise totale de son coût denrées alimentaires. Aujourd'hui, c'est finalement l'option d'un mandataire qui a été retenue. Ainsi, le prestataire est chargé d'agrégier les commandes, grâce à ce volume plus conséquent, il est possible de négocier des tarifs à la baisse.

Le SPCPF profite de cette rencontre pour rappeler qu'il serait possible d'accompagner des communes dans la création d'un groupement de commandes. Si leurs élus souhaitent s'engager dans cette démarche de mutualisation, il ne fallait pas hésiter à nous solliciter.

II.1.1) Un recours à des « intermédiaires »

En Polynésie française, le groupe WAN a fait le choix de produire leurs fruits et légumes. Est-ce les communes vont suivre ce modèle d'intégration ? C'est déjà le choix de certaines communes (Taputapuatea, Rangiroa, Anaa...) qui ont des pépinières communales.

La commune de Teva I Uta s'appuie sur un producteur de ma'a tahti qui regroupe plusieurs producteurs et qui a une trésorerie suffisante pour absorber les délais de traitement de la commune.

La commune de Rimatara a recours à un procédé similaire, ce sont les magasins qui servent d'intermédiaire avec les petits producteurs de l'île.

Finalement, SIPAC joue ce rôle. En conséquence, les communes paient plus cher pour un produit de chez eux (exemple du Mitihue à Tumaraa). La pratique à regretter est quand les produits doivent transiter par Tahiti avant d'être renvoyés sur l'île voisine. L'organisation actuelle des transports ne favorise pas des échanges entre îles d'un même archipel.

II.1.2) Les difficultés rencontrées

Les communes constatent une « activité de cueillette » plutôt que des exploitations agricoles professionnelles et structurées. Les activités de transformation se font rares ou à un coût trop élevé pour une collectivité. Ce manque d'organisation conduit à des difficultés d'approvisionnement en grosse quantités et en variété.

La production est insuffisante à ce jour pour fournir l'ensemble des cantines scolaires.

Si les volumes de la restauration scolaire pourraient représenter un volume suffisamment intéressant pour motiver des agriculteurs à se développer, les procédures administratives liées aux marchés publics sont un frein.

Il y a un besoin de s'organiser et de structurer, sous forme de syndicat par exemple, pour regrouper les petites productions et répondre aux appels d'offres.

Les approvisionnements sont liés aux saisons, ces contraintes ne sont pas intégrées aux pratiques d'achat des collectivités.

Délais de paiement

Les fournisseurs expriment également un mécontentement face aux délais de paiement des communes. Le code des marchés publics nous impose une obligation de mandatement sous 30 jours mais pas de paiement.

De plus, le trésorier a demandé à certaines collectivités des garanties supplémentaires concernant la régie d'avance avec la contraction à une assurance métropolitaine. A ce jour, l'outil est bloqué. Un travail serait à mettre en place avec la TIVAA pour clarifier ces différents points.

Notre invité indique que la dématérialisation des échanges avec le trésorier a représenté une avancée réelle.

II.1.3) Le poisson dans nos cantines scolaires

Les communes marquisiennes ont la chance d'avoir du poisson du large à profusion, à un prix raisonnable. Le coût est un frein.

Certaines cantines scolaires ne servent plus de poisson du lagon à cause de la suspicion de ciguatera.

II.1.4) La prise de risque par les communes polynésiennes

Le cadre réglementaire applicable à ce jour limite la commercialisation de viande locale puisque les infrastructures (abattoir) et compétences nécessaires aux contrôles sanitaires n'existent que sur Tahiti.

Malgré tout certaines communes prennent le risque de servir de la chèvre ou du cochon local.

III) LA LUTTE ET LA PREVENTION AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le changement des pratiques est un frein à ce projet. Certaines communes ont essayé de mettre en place les pesées des restes alimentaires mais sans succès.

Partage de la commune de TIU

Recrutement d'un agent en CDD dédié à l'ensemble des pesées au niveau de la cuisine centrale et des cantines scolaires. Une bonne stratégie car de nombreux « freins » levés par le personnel : pourquoi ?

temps supplémentaire ? des réticences jusqu'à s'habituer à l'agent CDD et à la bonne compréhension des enjeux. A la fin du CDD, passation avec l'équipe de la cuisine, pesées toujours au cours. Au niveau des cantines scolaires, ce sont les enfants qui pèsent.

La prochaine étape est d'analyser l'ensemble des données récupérées au travers des pesées : à cause du menu ? à cause des recettes ? à cause des ingrédients ?

L'éducation au goût peut être confié aux services civiques.

IV) LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Une démarche imposée par le cadre réglementaire : traçabilité des denrées alimentaires et des températures, à chacune des étapes de stockage, confection et distribution. Ces obligations se traduisent par de nombreux protocoles, documents papiers, répertoires... Cette multitude de supports impliquait un chef qui passait derrière les agents, des erreurs, des oublis...

Un cas concret. Un médecin a reçu en consultation un instituteur et des élèves, il a supposé que cela provenait de la restauration scolaire du 1^{er} degré et a contacté la gendarmerie directement. Des analyses ont été réalisées par les services vétérinaires sur les plats témoins, la commune a été innocentée.

Un nouvel outil mis en place avec un objectif de 0 papier. Pour la présentation détaillée voir la présentation PWP. Pendant la phase de test, les agents ont souhaité conserver un registre papier pour se rassurer et vérifier que le système fonctionnait.

En dématérialisant les données recueillies par la commune, les services vétérinaires peuvent y accéder sans avoir à se rendre sur place.

En Polynésie française, les contrôles effectués par le CHSP sont rares. Les communes de Tahiti semblent avoir une fréquence de visite un peu plus importante que celles des îles. Actuellement, le Pays n'est pas dans une démarche répressive mais plus de conseil, il n'y a pas une volonté politique à fermer des établissements.

A défaut de ces visites officielles, les audits réalisés par le GREPFOC ou autres prestataires (financés par le SPCPF) préconisent des actions à mettre en œuvre. Les formations CGF permettent aussi de souligner ce qu'il manque au sein des collectivités.

Les communes regrettent aussi qu'il n'y est pas plus de contrôles en amont de la chaîne d'approvisionnement. Les conditions de transport sont connues pour ne pas respecter en tout temps les températures réglementaires.

V) LE BRUIT DANS LES CANTINES SCOLAIRES

Comment contribuer au bien-être de nos enfants mais aussi de nos agents ?

Les locaux n'ont pas été pensés pour absorber le bruit. Il existe aujourd'hui des solutions matérielles pour absorber le bruit mais qui représente un coût important.

La commune de Ua Pou organise des ateliers pendant la pause méridienne : théâtre, danse, chants, tressage avec ses cantinières (3 agents pour 260 enfants) et des intervenants bénévoles, quelques instituteurs participent. Les enfants sont ravis et c'est devenu la carotte pour inciter les enfants à être calme sur le temps du repas. Cette organisation repose sur les bonnes volontés individuelles et demande d'avoir suffisamment de temps.

Dans une des cantines scolaires de Mataiea (commune de Teva I Uta), les CM2 sont responsables de table. Ils sont chargés de veiller au bon déroulement du déjeuner, d'aider les plus petits au débarrassage... Si un enfant venait à ne pas respecter les consignes, un petit tête-à-tête l'attend avec

l'instituteur en charge du projet. Les grands sont bienveillants avec les plus petits ce qui crée une ambiance conviviale mais calme. Les situations dans les autres cantines scolaires de la commune sont disparates. Un des réfectoires est trop petit pour accueillir tout le monde ainsi à Mairipehe plusieurs services ont été mis en place.

La taille des cantines semble impacter sur le niveau de bruit.

Si le bruit impacte sur la qualité de dégustation, elle peut aussi conduire à des arrêts maladies.

Dans le domaine des transports scolaires, les enfants semblent plus calmes quand il y a de la musique à bord.

L'accompagnement des enfants

Les enfants semblent être plus intéressés par jouer que par manger.

Un outil qui a fait ses preuves, dans la commune de Taputapuatea notamment, c'est la rédaction d'un règlement intérieur à faire avec les enfants. Ils décident eux des sanctions à appliquer en cas de bêtises.

Comment intéresser le personnel éducatif ? En effet les instituteurs ont plus d'autorité sur les enfants que le personnel communal.

Les agents communaux sont à former pour un meilleur accompagnement des enfants. Ces nouvelles compétences vont faciliter la gestion des situations conflictuelles avec les enfants ou de mieux comprendre l'importance du langage verbal.

VI) LA RELATION AVEC LES ELUS ET LES USAGERS

Dans la collectivité de notre invité, l'élu délégataire déjeune dans les réfectoires. Les cantines scolaires sont aménagées en self avec des espaces séparés pour les petits, les grands et les adultes. Les parents d'élèves sont invités à la commission des menus.

A Rangiroa, l'augmentation des tarifs a conduit à des réunions publiques animées par Tavana pour expliquer ce choix aux parents d'élèves.

Les réseaux sociaux sont un vecteur très utilisé par les parents d'élèves en cas de mécontentement.