

**INTRODUIRE PLUS DE PRODUITS LOCAUX DANS LES MENUS DES  
RAROMATA'I**



**SOMMAIRE**

<b>I) SYNTHESE GENERALE</b> .....	<b>3</b>
<b>II) POURQUOI SERVIR DES PRODUITS LOCAUX ?</b> .....	<b>4</b>
II.1) LA SANTE DES ENFANTS .....	4
II.2) POURSUIVRE L'EDUCATION DES ENFANTS .....	5
II.3) LE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE DE LA COMMUNE .....	5
<b>III) LA CONSOMMATION ACTUELLE EN PRODUITS LOCAUX AUX RAROMATA'I</b> .....	<b>5</b>
III.1) PROPOSEZ-VOUS REGULIEREMENT DES PRODUITS LOCAUX AUX ENFANTS ? .....	5
III.2) CONNAISSEZ-VOUS L'OFFRE DISPONIBLE EN PRODUITS LOCAUX AUX RAROMATA'I ? .....	6
<b>IV) L'EVOLUTION DE LA CONSOMMATION EN PRODUITS LOCAUX AUX RAROMATA'I</b> .....	<b>7</b>
IV.1) COMMENT INTRODUIRE PLUS DE PRODUITS LOCAUX EN RESTAURATION SCOLAIRE ? .....	7
IV.1.1) Focus sur le projet de Loi de Pays fixant des taux minimums en produits locaux.....	7
IV.1.2) Les achats publics pour augmenter la part des produits locaux en restauration scolaire.....	9
IV.1.3) Développer des projets agricoles dans les communes .....	12

IV.2) COMMENT S'ASSURER QUE LES ENFANTS MANGERONT LES PRODUITS LOCAUX ? .....	14
IV.2.1) <i>Le retour d'expérience de la commune de Uturoa</i> .....	14
IV.2.2) <i>Le retour d'expérience de la commune de Teva I Uta</i> .....	14
IV.2.3) <i>Valoriser les produits locaux par de nouvelles recettes</i> .....	15
IV.2.4) <i>Servir plus de produits locaux : exemple des collations</i> .....	15
<b>V) UN PROJET GLOBAL AUX RAROMATA'I ? .....</b>	<b>15</b>
V.1.1) <i>Des menus uniques pour les communes des Raromata'i</i> .....	16
V.1.2) <i>La montée en compétences dans les communes des Raromata'i</i> .....	16
<b>VI) REMERCIEMENTS.....</b>	<b>18</b>

## **I) SYNTHESE GENERALE**

Le SPCPF a organisé, les 20, 21 et 22 juillet 2021, des ateliers de travail en faveur des communes des Raromata'i en mettant à l'honneur les produits locaux dans la restauration scolaire.

Ces ateliers avaient plusieurs objectifs :

- Fédérer les communes et les partenaires autour d'un projet global ou d'actions concrètes,
- Faire un état des lieux de la situation dans les différentes communes et les pratiques vis-à-vis des produits locaux,
- Trouver des leviers, des outils pour faciliter l'achat des produits locaux et leur consommation,
- S'inspirer de projets mis en place par les collègues,
- Partager son expérience, ses savoirs,
- Cuisiner des recettes à base de produits locaux.

Les produits locaux, définis par les élus et agents présents « aliments produits, pêchés ou transformés en Polynésie Française » ont toujours suscité l'intérêt des communes car il s'agit d'un patrimoine culinaire qu'elles souhaiteraient valoriser auprès de nos enfants. Cet intérêt est en phase avec la volonté du Pays, qui au travers d'un projet de loi de Pays, veut imposer des taux minimums de produits locaux à servir en restauration scolaire.



*Figure 1. Thomas MOUTAME, maire de Taputapuatea et vice-président du SPCPF en charge de la restauration scolaire*

En plus d'être tous convaincus qu'un produit local est bon pour la santé, enjeu qu'il est possible de relier au facteur « qualité » (fraicheur du produit, connaissances des producteurs et des techniques de plantation utilisées, valeurs nutritives...), il a également été souligné par monsieur Thomas MOUTAME, maire de Taputapuatea et vice-président en charge de la restauration scolaire du SPCPF, que les produits locaux, au travers de la restauration scolaire, peuvent être des leviers au développement économique des territoires, à la valorisation du secteur primaire mais aussi à l'éducation de nos enfants.

C'est en ayant en tête ces enjeux assimilés à la restauration scolaire d'aujourd'hui, que les participants ont démarré les ateliers et ont pu profiter de ces temps forts pour échanger et partager.

Plusieurs volets ont été traités durant les trois journées, la capacité des communes à servir des produits locaux à la cantine, l'offre disponible aux Raromata'i, en Polynésie Française, les marchés publics, l'accompagnement des enfants, la montée en compétences des équipes... Il sera nécessaire de poursuivre le travail réalisé et de développer les leviers et pistes d'actions identifiés lors des échanges.

Les participants ont clairement mis en avant la nécessité d'organiser ces rencontres plus fréquemment et d'y inclure toutes les communes des Raromata'i (absence des communes de Huahine et de Bora Bora), afin maintenir la dynamique de groupe et profiter des connaissances et compétences de chacun.

De plus, il a spécifiquement été demandé au SPCPF d'approfondir la partie marché public et les obligations liées à la loi de Pays sur les produits locaux, notamment le calcul de la part des produits locaux.

En outre, les communes ont eu un réel intérêt pour les projets agricoles mis en place par Uturoa et Taputapuatea et souhaitent pouvoir bénéficier de techniques de plantation spécifique à leur sol, l'exemple de Maupiti qui possède un sol plutôt coralien.

Les ateliers de cuisine qui ont été programmés sont à maintenir, il a été demandé au SPCPF de créer un outil pour partager facilement les recettes entre communes. Comme l'ont souligné les participants, l'intégration de ces recettes dans les autres services de restauration scolaire nécessitera d'équiper les locaux et de faire monter le personnel en compétences.

Cette première rencontre a amorcé le projet à l'échelle de l'archipel des Raromata'i. La dynamique et les liens créés devront être maintenus, entre les communes mais aussi avec les partenaires.

## **II) POURQUOI SERVIR DES PRODUITS LOCAUX ?**



Figure 2. Table ronde. De gauche à droite : Doris HART (fil rouge), Poema MOUTAME (porteuse de projets), Emile TAPUTEA (gestionnaire adjoint de Uturoa), Sylvana TIATOA (responsable de la cellule promotion, direction de la Santé), Thomas MOUTAME (maire de Taputapuatea)

Les produits locaux, ont été définis par les élus et agents présents comme tout « aliment produit, pêché ou transformé en Polynésie Française ».

Pourquoi les communes souhaitent servir des produits locaux ? Pour répondre à cette question, le SPCPF a organisé une table ronde avec des intervenants-acteurs, qui au travers des différents projets qu'ils mènent, ont su promouvoir ces produits.

### **II.1) La santé des enfants**

« Un produit local est bon pour la santé des enfants », Sylvana et Poema en sont convaincues. Pour satisfaire les besoins nutritifs des enfants sans nuire à leur santé, le produit doit être de qualité et c'est justement le facteur que mettent en avant nos intervenantes, car un produit local peut être un gage de qualité.

En effet, en mangeant local, les enfants consomment des produits frais dont l'origine est connue. Il est également plus facile de connaître les producteurs ou les techniques de plantation utilisées. En outre, nos produits locaux sont une véritable source de vitamines et leurs valeurs nutritives est très élevées. Un exemple cité : 1 papaye contient 27% de vitamine C, 1 pomme en contient 10%.

## **II.2) Poursuivre l'éducation des enfants**

Comme Émile l'a partagé durant la table ronde, la commune de Uturoa a pu grâce aux produits locaux, participer à l'éducation des enfants pendant le temps du repas et ainsi créer des liens entre les enfants, les écoles et le service de restauration scolaire.

En introduisant les produits locaux dans les menus de la commune, les agents ont été plus présents pour les enfants en leur expliquant quels produits ils consommaient, leurs bienfaits...

Ils ont aussi sensibilisé les enfants aux gaspillages alimentaires, tout en les responsabilisant.

Un exemple cité : en réalisant les pesées les enfants se sont rendus compte que beaucoup de légumes étaient jetés (surtout les aubergines), cela a très certainement eu un impact positif car, maintenant il y a beaucoup moins de gaspillage.

## **II.3) Le développement économique de la commune**

Thomas MOUTAME exprime lui aussi un grand intérêt pour les produits locaux. Consommer local, c'est valoriser le secteur primaire et permettre de développer les communes tout en soutenant l'économie locale. Pour cela il faut acheter les produits auprès des agriculteurs, des pêcheurs ou encore des agro-transformateurs.

La commune de Taputapuatea soutient sa population et notamment ses agriculteurs en les aidant à mettre en œuvre des projets alimentaires (cf. visites de terrain).

## **III) LA CONSOMMATION ACTUELLE EN PRODUITS LOCAUX AUX RAROMATA'I**

### **III.1) Proposez-vous régulièrement des produits locaux aux enfants ?**



Il paraissait important de connaître les pratiques et les habitudes des communes vis-à-vis des produits locaux : est-ce que les produits locaux sont servis régulièrement ? A quelle fréquence ? Quels sont les produits locaux les plus servis ?...

En effet, ces réponses permettent déjà de connaître la capacité des communes à servir ces produits mais également de déterminer des marges de progression (inclure d'autres produits, mettre en place de nouvelles recettes...).

A ce jour, toutes les communes présentes servent des produits locaux aux enfants. Au regard des travaux réalisés, elles en proposent même chaque jour. Toutefois, elles s'entendent toutes sur les difficultés à servir des produits locaux et surtout à s'en procurer en quantité suffisante et de manière régulière.

Question	Tumara'a	Taputapuatea	Uturoa	Taha'a
<b>C'est quoi un PL?</b>	Produits de chez nous en PF, produits qui poussent chez nous, que nous plantons, produits que l'on pêche ou que l'on chasse, produits transformés localement			
<b>Vos enfants aiment les PL? Comment savoir?</b>	Oui, le ma'a tahiti, dépend de la préparation et des habitudes alimentaires, éducation aux goûts Pour savoir : mesure des reste (projet gaspillage alimentaire)			
<b>Servez-vous au moins 1 PL / repas ?</b>	1 PL / repas	1 PL pour entrée / plat / dessert chaque jour	Au moins 2 PL / repas	1 PL pour entrée / plat / dessert chaque jour

Question	Tumara'a	Taputapuatea	Uturoa	Taha'a
Servez-vous du ma'a tahiti ?	Ma'a tahiti (MT) : 1 fois / période	MT : 2 fois / période	MT : 1 fois / période	MT : 1 fois / mois
PL servis le +	1) Légumes (crudités) 2) Fruits (crus) 3) Produits vivriers (patates douces, taro)			
Légumes servis le +	Concombre, chou blanc, carotte	Salade, concombre, chou, carotte	Salade, aubergine, concombre	Concombre, carotte, chou
Fruits servis le +	Pastèque, banane, ananas	Pastèques, ananas, pamplemousse	Papaye, banane, pamplemousse	Pastèque, ananas, pamplemousse
Servez-vous du poisson lagon	Non car nous pensions que cela était interdit par la réglementation Nous avons peur d'en servir à cause des arrête et de la ciguatera Le poisson coûte cher et nous avons des problèmes d'approvisionnement (quantité insuffisante, périodicité) Nous ne pouvons pas garantir la qualité du poisson car il n'y a pas de contrôle de l'hygiène sur le respect de la réglementation (respect des températures de conservation notamment)			
Quels fournisseurs pour PL	SIPAC, Vini Vini	Coopérative, Vini Vini	Agriculteurs, pépinières, Vini Vini	SIPAC, agriculteurs mais payés par SIPAC
Des producteurs disponibles	Marché directement	Recensement des agriculteurs	Bouche à oreille, marché	Sourcing
Quelles sont les difficultés que vous rencontrez ?	- Manque de personnel en cuisine - Aléa de l'approvisionnement (météo, production moins importante qu'estimée) - Produits locaux plus chers - Capacité de stockage dans les cantines - Manque de personnel qualifié en marché public (ne facilite pas l'achat des produits locaux)			

Tableau 1. Etat des lieux de la consommation en produits locaux dans les cantines des Raromata'i

### III.2) Connaissez-vous l'offre disponible en produits locaux aux Raromata'i ?

Cela a été souligné lors des ateliers, les communes rencontrent des **difficultés à s'approvisionner en produits locaux en quantité suffisante et de manière régulière.**

Plusieurs raisons à cela, des **contraintes liées aux marchés publics ainsi qu'une méconnaissance de l'offre locale.** Ce volet a été abordé avec l'intervention de deux partenaires incontournables, la DAG (Direction de l'Agriculture) et la CAPL (Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonnaire). Les points à retenir :

- Travailler avec les agriculteurs de la commune : transmettre aux agriculteurs une liste, et si possible, un volume des fruits et légumes qu'elles souhaiteraient servir à la cantine,
- La DAG tient un registre des agriculteurs des Raromata'i et des productions. Pour cela les agents travaillent en collaboration avec l'agent de la CAPL basé sur Raiatea (Heiarii). Il est ainsi possible de connaître le nom des différents agriculteurs ainsi que les produits qu'ils proposent.
- La CAPL tient un registre de tous les détenteurs d'une carte CAPL,

- Pour avoir accès aux diverses données de la CAPL, il faudra rédiger un courrier officiel détaillant les données voulues ainsi que les objectifs d'utilisation (contraintes RGPD (règlement général sur la protection des données)),
- La CAPL publie chaque mois, les prévisions des productions locales pour le mois suivant. Bien que cela soit prévisionnel et dépend de plusieurs facteurs (météorologiques notamment), cela peut servir de base à la commande des produits pour les communes,
- Le nouveau RGA (recensement général de l'agriculture de Polynésie Française) sera publié par la DAG en 2022. Il détaille notamment le profil des exploitations en Polynésie Française, le profil des cultures ou encore le profil de l'élevage. La dernière version, datant de 2012 est disponible sur le site de la DAG (<https://www.service-public.pf/dag/statistiques-agriculture-polynesie-francaise/>).
- La CAPL a rédigé des fiches sur la saisonnalité des fruits et légumes, il est possible de les trouver via la page Facebook du SPCPF,
- Quelques chiffres : sur Raiatea 617 Ha de surface domaniale répartis sur 286 lots, 377 Ha sont cultivés.
- Aucune donnée sur les cultures réalisées sur les terrains privés à ce jour.



En annexe le powerpoint présenté par la CAPL.

#### Les partenaires à contacter :

Pour la DAG :

- Kévin LEOCE-MOUK SAN (Raiatea)
- Boris LHIE (Tahiti)

Pour la CAPL :

- Heiarii ROIHAU (Raiatea)
- Marc FABRESSE (Tahiti)



Figure 4. Les partenaires de la DAG (photo gauche) et de la CAPL (photo droite)

## IV) L'EVOLUTION DE LA CONSOMMATION EN PRODUITS LOCAUX AUX RAROMATA'I

### IV.1) Comment introduire plus de produits locaux en restauration scolaire ?

#### IV.1.1) Focus sur le projet de Loi de Pays fixant des taux minimums en produits locaux

La loi de Pays a un objectif précis, introduire plus de produits locaux dans la restauration scolaire. Elle vient imposer des taux de produits locaux à servir en restauration scolaire (pour une année scolaire) et sera effective très prochainement. La dernière version du projet de loi de Pays est disponible en annexe.

Définitions retenues par le projet de loi de Pays

- **Produits locaux** : denrées alimentaires d'origine végétale ou animale produites en Polynésie française, brutes ou transformées.
- **Produit transformé** : local si plus 50% des matières premières qui le compose ont été produites en Polynésie française.

Mise en place d'un label si respect des taux

- Distinguer les établissements respectant le cahier des charges
- Cahier des charges et plan de contrôle rattachés au label fixés par arrêté pris en conseil des ministres
- Demande de label à adresser au secrétariat du comité consultatif
- Label délivré par arrêté du Président
- Contrôle du respect par secrétariat du comité consultatif
- Condition pour bénéficier d'une aide majorée en matière de prise en charge du coût des repas (modalités non définies)

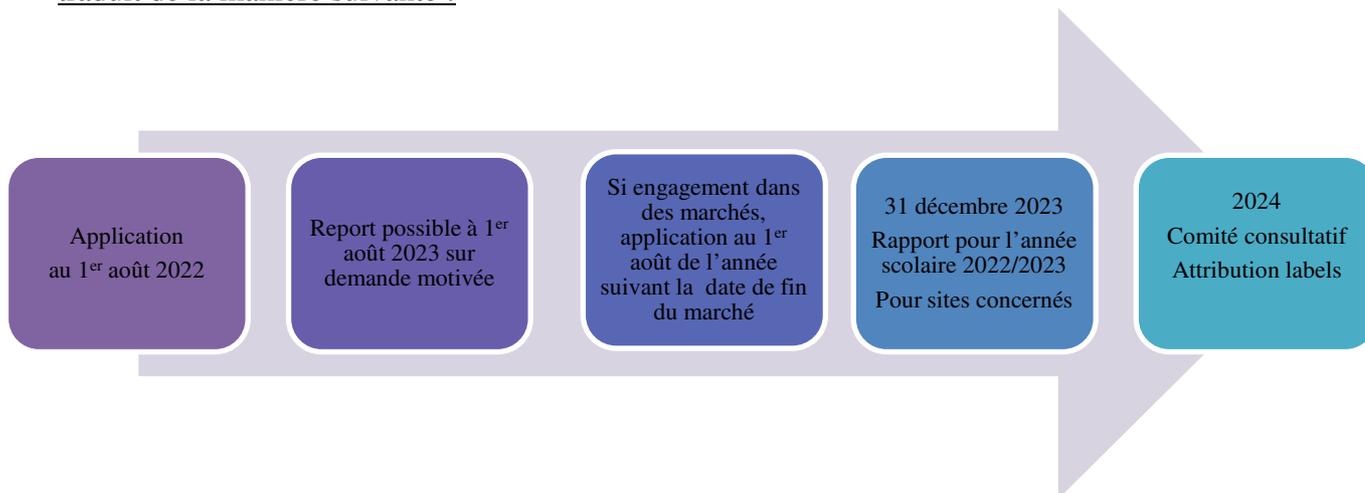
Les taux sont fixés par groupes d'aliments, voici la liste et les taux :

Groupe d'aliments	Pourcentage minimal	Pourcentage minimal Tuamotu = - 10%	Pourcentage maximal
Fruits	50 %	40%	100 %
Légumes	50 %	40%	
Produits vivriers (féculents)	25 %	15%	
Poisson	80 %	70%	
Viande	15 % Tahiti et Moorea 0 % Autres îles		

Les obligations des communes :

- Rédaction d'un rapport annuel contenant principalement : les quantités de produits locaux préparés par les services de restauration scolaire (la pesé des produits se fait à la livraison, avant la préparation des repas), la part des produits locaux consommés par période scolaire sur l'année scolaire écoulée, les coordonnées des fournisseurs
- Le rapport est à établir avant le 31 décembre de l'année écoulée,
- Sur demande, il est envoyé au comité consultatif des produits locaux évoqué dans la loi de Pays au titre III.

Le calendrier de déploiement de la loi dépend de la situation actuelle de chaque commune, elle se traduit de la manière suivante :



#### IV.1.1.1 Evaluer la part des produits locaux en restauration scolaire

Pour répondre aux exigences de la loi de Pays, un atelier était particulièrement dédié à l'évaluation de la part des produits locaux achetés par les communes.



Figure 5. Les agents de la commune de Tumara'a

Le public a pu profiter de l'expérience des communes de Tumara'a, qui a réalisé un **état des lieux des produits locaux consommés à ce jour**.

Pour réaliser cet état des lieux, la commune s'est basée sur toutes les factures de denrées alimentaires de l'année N-1. Elle a ensuite réalisé un **gros travail avec les fournisseurs** puisqu'elle a demandé pour chacun des produits commandés de déterminer **l'origine du produit ainsi que la part de produits locaux inclus**.

Grâce à cela, elle a pu déterminer avec précision le pourcentage de produits locaux acheter cette année-là.

Il serait intéressant de pouvoir partager ces données aux communes car les produits sont pratiquement les mêmes d'un service à un autre, le travail de la commune de Tumara'a serait ainsi optimisé.

#### IV.1.2) Les achats publics pour augmenter la part des produits locaux en restauration scolaire

Un atelier était spécialement dédié aux marchés publics. Ci-dessous la restitution de l'atelier.

##### Les constats des communes :

- Importance de connaître le code des marchés publics (sentiment que le nouveau a rendu plus difficile l'achat des denrées)
- Tahaa : nous voulons favoriser nos agriculteurs mais cela signifie de faire des petits lots et la gestion des marchés est plus difficile (lourdeur administrative)
- Les agriculteurs ne savent pas répondre aux marchés publics,
- En passant par les grossistes, perte de contact avec nos agriculteurs,

- Attention au favoritisme, changer régulièrement de fournisseurs → mais critères de qualité mis en avant par les élus
- Délai d'attente pour le paiement → colère des agriculteurs

**1) Quelles sont les ressources humaines internes à la commune participant à l'introduction de PL dans vos menus ?**

Ressources internes :

- DGS,
- Délégué santé,
- Élu délégué de la restauration,
- Direction de l'école,
- Chef de cuisine,
- RH, secrétaire (réfèrent communal pour la RS),
- Gestionnaire / responsable de service,
- Tavana,
- Responsable de la commande public, acheteur public.

Commission menu / restauration scolaire

Ressources externes :

- Cellule prévention santé,
- APE,
- Coopérative agricole.

**2) Comment étudiez-vous l'offre locale ?**

- Sourcing : enquête quantité et approvisionnement possible (quand ?),
- Rencontres des agriculteurs de l'île pour assurer l'approvisionnement.

**3) Comment déterminez-vous les besoins du service RS ?**

- A partir de la périodicité et des semaines,
- A partir des variétés,
- Demande d'échantillons pour tester les produits,
- Détermination des indicateurs qualité,
- Prise en compte des décisions des commissions menus et restauration scolaire.

**4) Comment estimez-vous le budget dédié à la RS ?**

- Bilan de l'année N-1,
- Si introduction de nouveaux produits, appel aux fournisseurs pour connaître les prix,

**5) Quelles sont les étapes de rédaction d'un marché denrées alimentaires ?**

- Maître de la rédaction du CC (identifier des critères : prix, qualité) → prévoir en amont son besoin, ne pas oublier les critères pour ramener un produit,
- Réunir toutes les personnes ressources (gestionnaire, acheteur public, DGS),
- Modalité de publicité,
- Délai de publication,
- BPU,

- Fiche technique des produits,
- Créer des outils types (des modèles de marchés types : réservé, marché à BC) → pourquoi ne pas faire un questionnaire pour connaître les besoins des communes.

#### 6) Quelles sont les étapes de passation du marché public ?

- AAP publié,
- CAO si marché formalisé (2 réunions : pour l'ouverture et pour l'attribution).

#### 7) Comment assurez-vous la bonne exécution du contrat ?

- Contrôle continu du suivi du marché (exemple de Tumara'a : dépassement du maximal mais constaté trop tard),
- Suivi de la gestion administrative du marché (s'assurer de la réception et du paiement des factures (délai de 30 jours).

Des pratiques et pistes de réflexion ont été partagées par Olivier MAZAT, DGS de la commune de Tumara'a :

- Possibilité de faire des marchés réservés pour l'achat des produits locaux (durée de 6 mois),
- Droit de préférence (à **offre équivalente**, tu peux choisir ton producteur),
- Favoriser les petits lots lors de l'élaboration des marchés denrées alimentaires,
- Identifier les acteurs disponibles (producteurs, grossistes),
- Possibilité d'acheter hors marché grâce aux « besoins occasionnels » : exemples des kiwis de Tumara'a qui les achètent occasionnellement lorsque les prix sont au plus bas (seule contrainte, il ne faut pas que cela dépasse 8 millions par an)
- Tumara'a met dans son lot « fruits », une date prévisionnelle de consommation des aliments pour les grossistes. De ce fait, les grossistes peuvent s'organiser pour envoyer à la commune des produits plus frais,
- Défaut de communication dans les communes sur les leviers existants dans le code des marchés publics. **Le SPCPF pourrait être le relai pour informer mieux les communes des leviers existants,**
- Facture réglée sous 8 jours : transmettre des clauses prioritaires au trésorier pour permettre le paiement « rapide » des agriculteurs et ainsi éviter des délais de paiement trop lents,
- Remettre en place les régies d'avance.

A la suite des ateliers, un groupe d'acteurs composé d'agents communaux et des différents partenaires (CAPL, DAG) a été mis en place. L'objectif de ce groupe est de répondre aux besoins des communes et des producteurs locaux, en travaillant sur des outils, des procédures, facilitant la compréhension des marchés publics et l'achat des denrées alimentaires de qualité et des produits locaux en restauration scolaire.

Vous pouvez contacter les membres du groupe pour toutes vos interrogations concernant les marchés publics :

- Olivier MAZAT, DGS de Tumara'a
- Thomas TISSEUR, chargé de mission restauration scolaire du SPCPF et référent marchés publics,
- Vaitea FOUGEROUSSE, acheteur public du SPCPF,
- Boris LHIE, ingénieur agronome, chargé de mission PAT de la DAG,
- Marc FABRESSE, responsable technique du service accompagnement et développement de la CAPL.

IV.1.3) Développer des projets agricoles dans les communes



Figure 6. Les élus et agents des Raromata'i sur le terrain

Afin de combler leurs besoins en produits locaux, les communes ont décidé d'agir.

Les participants ont pris connaissance des projets visant à soutenir le secteur primaire mis en place par les communes de Uturoa et Taputapuatea. Pour cela elles ont pu visiter plusieurs sites :

Visites	Acteurs
<b>Taputapuatea</b>	
<p><b>Visites des jardins partagés dans les foyers :</b></p> <p>La commune de Taputapuatea à accompagner des familles à mettre en place des potagers privés. La priorité était que les familles puissent se nourrir correctement. Le surplus de productions permet un revenu supplémentaire aux familles. Le service de restauration scolaire bénéficie aussi de ces productions.</p> <p>La commune souhaite inciter sa population à consommer locale. Celle-ci peut devenir un acteur clé pour le service de restauration scolaire et combler une partie des besoins du services en matière de produits locaux.</p>	<p><b>BROTHERS</b> Nadia  <b>MOORIA</b> Lina et Elisabeth</p>
<p><b>Accompagnement des jeunes porteurs de projets pour la valorisation des produits vivriers :</b></p> <p>Comme pour les jardins partagés, la commune soutient ses porteurs de projets.</p>	<p>Famille <b>MARAEROA</b></p>
<p><b>Atelier cuisine avec les enfants « cooking class » :</b></p> <p>Valorisation, transformation des produits locaux pour la restauration scolaire.</p> <p>L'enfant devient acteur et connaît mieux les produits locaux ce qui favorise leur consommation.</p>	<p>Arianne (commune de Taputapuatea)</p>

## Uturoa

### Visites du site de Tepua :

La commune est à l'initiative de ce projet. Avec l'aide de la DAG et soutenu par la commune de Taputapuatea, elle a mis en place ce projet. Le site a été mis à disposition par le Pays, il est aujourd'hui loué aux agriculteurs de la commune. La production est destinée en partie à la cuisine centrale de Uturoa.

HART Doris



Figure 7. En visite à Taputapuatea

Ces projets favorisent l'approvisionnement en produits locaux des services de restauration scolaire. Ils apportent aussi un complément de revenus aux particuliers qui en profitent. La finalité du projet n'est pas d'écarter les agriculteurs déjà actifs mais bien de venir consolider l'offre existante.

Pour que ces projets voient le jour, les communes de Uturoa et Taputapuatea se sont soutenues, elles ont aussi travaillé avec la DAG, pour le repérage des parcelles publiques exploitables notamment. C'est un vrai travail de partenariat qui pourrait être transposé dans les autres communes des Raromata'i.

La powerpoint de présentation du projet mis en place par la commune de Uturoa est disponible en annexe.



Figure 8. En visite à Uturoa (Tepua)

## **IV.2) Comment s'assurer que les enfants mangeront les produits locaux ?**

Outre la difficulté de se procurer des produits locaux, les participants aux ateliers ont également évoqué la réticence des enfants à manger les produits locaux.

Les communes ont expliqué cette situation par une absence de variété (des produits proposés, des recettes...), par une méconnaissance de certains produits ou encore par un manque de lien entre la cuisine, les enseignants et les enfants, ce qui ne permet pas aux enfants d'être informés à l'avance des repas qu'ils consommeront.

Les élus, agents et partenaires présents ont pu profiter de l'expérience de la commune de Uturoa qui a su redorer l'image des produits locaux.

### **IV.2.1) Le retour d'expérience de la commune de Uturoa**

Parti des résultats obtenus grâce à l'analyse des données de son projet de réduction du gaspillage alimentaire, la commune a su rebondir et réduire le gaspillage alimentaire. Vous trouverez en annexe, le powerpoint de présentation du projet de Uturoa.

Les principales actions mises en place par la commune de Uturoa sont :

- Réorganiser le temps du repas / la pause méridienne : mise en place de deux services séparés en fonction de l'âge des enfants, mise en place d'un espace de jeux, de détente pour les enfants après le repas,
- Réaménagement des locaux / du service : décoration des locaux (rideaux, nappes), mise en place d'un bar à salade pour

laisser le choix des produits aux enfants, apprentissage à l'utilisation des couteaux permettant ainsi de retirer plus facilement le pain,

- Améliorer les menus en intégrant de nouvelles recettes à base de produits locaux,
- Rendre l'enfant acteur en nommant des responsables de table, en les faisant participer au projet de réduction du gaspillage alimentaire,
- Impliquer et motiver les enseignants pour créer du lien entre les services,
- Mettre en place un règlement intérieur pour le réfectoire.

### **IV.2.2) Le retour d'expérience de la commune de Teva I Uta**



Figure 10. Namoata BERNADINO, élue de Teva I Uta et vice-présidente du SPCPF en charge de la formation des élus

La commune de Teva I Uta a partagé son projet d'intégrer les produits locaux dans des recettes déjà très appréciées par les enfants. En se basant sur les pesées réalisées pour le projet de gaspillage alimentaire, elle a sélectionné les recettes qui avaient le plus de succès auprès des enfants. Un exemple concret : le hachis parmentier est un repas très apprécié à Teva I Uta, pour le localiser, la commune a remplacé la purée « standard » par une purée de 'uru.



Figure 9. Les agents et Doris HART, élue déléguée de la restauration scolaire, commune de Uturoa

#### IV.2.3) Valoriser les produits locaux par de nouvelles recettes

Les communes présentes ont souligné l'importance de varier les recettes proposées aux enfants. Pour apprendre et découvrir de nouvelles recettes, avec plus de produits locaux et même sans protéines d'origine animale, deux ateliers de cuisines ont été organisés avec les communes de Taputapuatea et de Uturoa.



Figure 11. Madame Poema MOUTAME et l'équipe de la restauration scolaire de Taputapuatea lors de l'animation des ateliers de cuisine

Les éléments essentiels qui sont ressortis des ateliers :

- La partage des recettes est très appréciable car cela permet de découvrir de nouvelles saveurs,
- Les ateliers pratiques sont importants pour maîtriser les techniques culinaires,
- Pour cuisiner des produits locaux les agents ont besoin des équipements adaptés ainsi que de formations ou d'immersion.

Vous pourrez trouver en annexe, les recettes généreusement partagées par les communes de Taputapuatea et Uturoa.

#### IV.2.4) Servir plus de produits locaux : exemple des collations

Le sujet des goûters dans les écoles a aussi été abordé. Les communes souhaiteraient intégrer les produits locaux dans les goûters. C'est pourquoi il serait intéressant de travailler sur des recettes de goûters avec des produits locaux en veillant au budget octroyé.

### **V) UN PROJET GLOBAL AUX RAROMATA'I ?**

Les ateliers avaient aussi pour objectif, de profiter de cette rencontre pour fédérer les communes autour d'un projet global aux Raromata'i. Au vue de la proximité des îles, de la richesse agricole, des partenaires communs avec lesquels travaillent les communes (grossistes notamment), l'idée de se regrouper pour réaliser certaines actions comme les commandes de denrées alimentaires par exemple a été soulevé.

Toutefois, même si les échanges ont permis de souder des liens entre les participants. Il s'est avéré que le fonctionnement des différents services de restauration scolaire était trop différent pour la mise en place d'un projet commun à ce stade.

C'est pourquoi, il a été décidé de travailler tous ensemble sur des thématiques, d'avancer ensemble pour atteindre les objectifs fixés et de profiter de l'expérience et des compétences de chacun.

V.1.1) Des menus uniques pour les communes des Raromata'i

Cette idée avait été soulevé par la commune de Taputapuatea. Le public participant à cet atelier a pu travailler les points positifs et les points négatifs à la mise en place d'un tel projet.

En conclusion de cet atelier, les communes ont décidé de ne pas mettre en place des menus communs sur toute une période scolaire mais plutôt de démarrer par un menu unique par période.



Points positifs	Points négatifs	Leviers / remarques
<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentation d'une centrale d'achat par les producteurs familiaux</li> <li>Mêmes menus et mêmes repas pour tous</li> <li>Facilite la commande auprès des producteurs (le besoin est le même pour tous)</li> <li>Les producteurs savent quel produit planter et peuvent assurer l'approvisionnement = vision globale sur les besoins + fidéliser les producteurs</li> <li>Un intérêt pour les familles = source de revenus financiers</li> <li>Uniformiser les coûts = un tarif unique</li> <li>Partage entre les communes = mutualisation → cela créé du lien entre les communes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Certaines communes ne servent de menus végétariens (sans protéines d'origine animale)</li> <li>La production n'est pas suffisante dans certaines communes pour pouvoir réaliser les mêmes menus</li> <li>Des communes rencontrent des difficultés à payer les prestataires</li> <li>Rapport qualité / prix : les communes auront-elles la garantie que les produits seront de qualité ?</li> <li>Attention aux problèmes d'allergies</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Accompagnement du SPCPF</li> <li>Appliquer au moins 1 menu commun à toutes les communes des Raromata'i par semaine</li> <li>Mise en place des ateliers du goût en faveur des enfants et des familles</li> <li>Formations des agents et des élus</li> </ul>

V.1.2) La montée en compétences dans les communes des Raromata'i

La montée en compétence des élus et des agents en charge de la restauration scolaire est importante pour les communes, car elles souhaitent faire évoluer leur service pour le bien-être des enfants et de la population.

Cette montée en compétence peut se faire de plusieurs façons. Par des formations, comme celles proposées par le CGF pour les agents ou le SPCPF pour les élus. Mais aussi par tous types d'action

pouvant apporter des connaissances et des compétences à chacun (séminaires, ateliers, groupes de travail, immersions...).

De même, pour certaines communes présentes il était important de revoir l'organisation de leur service de restauration scolaire (fiches de poste, temps de travail, mise en place du service...).

### **V.1.2.1 Le volet « achat »**

Les idées forces à développer :

- Favoriser la mise en place de la coopérative des producteurs pour les Raromata'i
- Prévoir des temps d'échanges entre le payeur, les techniciens, les élus, les producteurs pour faciliter la démarche d'achat,
- Alléger le cadre juridique existant, pour faciliter l'accès à ces marchés pour nos petits producteurs,
- Prévoir une formation plus poussée sur les marchés publics et les divers marchés qui pourraient faciliter l'achat des produits locaux (marché réservé, le besoin occasionnel, les petits lots...),
- Ne pas hésiter à faire appel à notre réseau, pour les Raromata'i, Olivier MAZAT est une personne ressource.

### **V.1.2.2 Le volet « cuisine »**

Les idées forces à développer pour redorer l'image des produits locaux :

- Favoriser le partage de recettes entre les communes, il faudrait trouver un support pour ce partage les recettes,
- Promouvoir le bon et le beau dans les recettes pour les rendre plus attractives,
- Connaître l'intérêt nutritionnel des produits locaux,
- Trouver une personne « moteur » dans chaque cuisine, qui sera également créative et qui pourra encourager ces collègues à cuisiner de nouvelles recettes,
- Ne pas hésiter à faire appel à notre réseau, pour les Raromata'i, les personnes ressources ne manquent pas, avec Poema MOUTAME, Doris HART mais aussi Sylvana TIATOA, agent de la Santé,
- Prévoir des immersions dans les différents services de restauration scolaire, travailler avec le CFPPA ?
- Prévoir avec le CGF et le département FOR du SPCPF, des formations sur les nouvelles techniques culinaires, de préférence il faudrait faire déplacer les formateurs aux Raromata'i,
- Dresser une liste des équipements et matériels facilitant la préparation des repas à base de produits locaux,
- Développer le site de transformation de Taputapuatea pour faciliter la préparation des repas.

### **V.1.2.3 Le volet « accompagnement des enfants »**

Ce volet traite des solutions évoqués pour apprendre ou réapprendre aux enfants à manger nos produits locaux.

Les idées forces à développer :

- Recruter un éducateur spécialisé pour accompagner les enfants car ce sont des compétences que les communes ne possèdent pas à ce jour,
- Mettre en place des ateliers de cuisine de type « cooking class » pour rendre l'enfant acteur et lui faire apprécier de nouvelles saveurs,
- Mettre en place une semaine du goût aux Raromata'i,
- Trouver un moyen d'impliquer les parents car à ce jour, les communes n'ont pas d'impact sur les habitudes prises à la maison,

- Composer une équipe multi-communes pour ce projet et mutualiser les moyens dans chacune disposent.

#### **V.1.2.4 Le volet agriculture**

Avec la volonté des communes de mettre en place des projets agricoles, il paraissait important pour elles de monter en compétence dans ce domaine.

Les idées forces à développer :

- Découvrir des techniques de plantation plus écologique (plantation sans pesticides, engrais biologiques...) et adaptables aux différents sols,
- Développer le partenariat avec le CFPPA, la CAPL et la DAG.

### **VI) REMERCIEMENTS**

Le SPCPF remercie chaleureusement la commune de Taputapuatea, son maire, ses élus et les agents du service de restauration scolaire ainsi que madame Poema MOUTAME, pour la qualité de leur accueil, pour leur disponibilité en amont et pendant la mission.

Pour l'organisation des ateliers de cuisine et des visites, un grand merci aux équipes de Taputapuatea et de Uturoa.

Pour avoir répondu présent à notre action et pour la richesse des partages, merci à nos partenaires du Pays que sont la DAG, la CAPL et la Santé.

Merci également aux personnes ressources qui nous ont fait profiter de leur expérience, monsieur Olivier MAZAT et monsieur Émile TAPUTEA.

Enfin merci à toutes les communes des Raromata'i, votre implication, votre motivation et votre volonté d'agir ont permis la réalisation de cette belle action.