



RESTAURATION SCOLAIRE

Juillet 2021

**Annexes de la synthèse des ateliers
 produits locaux aux Raromata'i du 20 au 22
 juillet 2021**

ANNEXES

ANNEXE 1	FICHE CONTACTS
ANNEXE 2	PRESENTATION DE LA CAPL
ANNEXE 3	PRESENTATION DU PROJET DE LOI DE PAYS SUR LES PRODUITS LOCAUX
ANNEXE 4	PROJET DE LOI DE PAYS SUR LES PRODUITS LOCAUX – VERSION JUILLET 2021
ANNEXE 5	PRESENTATION PROJET UTUROA : PROJET PAEPAEOTO
ANNEXE 6	PRESENTATION PROJET UTUROA : RESTAURATION SCOLAIRE DE VAITAHE
ANNEXE 7	ATELIER CUISINE : LES RECETTES DE TAPUTAPUATEA ET UTUROA
ANNEXE 8	PROPOSITIONS DE MENUS A BASE DE PRODUITS LOCAUX PAR LA COMMUNE DE TAPUTAPUATEA

I) FICHES CONTACTS

Liste des contacts

Nom	Prénom	Commune / organisme	Fonction	Téléphone	Email
Communes					
PAHUIRI	Stéphane	Maupiti	Conseiller	87 36 96 56	Pahuiiri.Stef@gmail.com Farepua31@gmail.com
YEE-ON	Hawaiki	Maupiti	Gestionnaire		hawaikiyeon@mail.com vestcol@commune-maupiti.pf
MAURI	Lydie	Tahaa	Gestionnaire	40 65 72 31	lydie.mauri@commune-tahaa.pf
HAAPA	Augustine	Tahaa	Cuisinière	87 38 37 00	augustinehaapa@gmail.com
TETAUIRA	Vaihere	Tahaa	Comptable	40 60 80 89	vaihere.tetauirai@commune-tahaa.pf
RONGOMATE	Merehau	Taputapuatea	CAE cuisine		rmerehau91@gmail.com
MARAHITI	Viviane	Taputapuatea	Agent RS		marahitviviane@gmail.com
GUILLOUX	Pitate	Tumaraa	Adjointe	87 34 58 64	pitate@commune-tumaraa.pf
MAZAT	Olivier	Tumaraa	DGS	40 60 25 78	olivier.mazat@commune-tumaraa.pf
RONGOMATE	Corinne	Tumaraa	Gestionnaire	87 71 01 92 87 29 25 29	corinne.rongomate@commune-tumaraa.pf
TINORUA	Léontine	Tumaraa	Cuisinière	89 73 50 38	leontineprepa@gmail.com
HART	Doris	Uturoa	Elue déléguée de la restauration scolaire		faimano.hart@gmail.com
TAPUTEA	Emile	Uturoa	Gestionnaire adjoint	40 66 21 37	cantine@commune-uturoa.pf
TETUA	Vaihere/Elisabeth	Uturoa	Elue formatrice SPCPF	87 37 49 01	tetuaelisabeth8@gmail.com
TERIITAUMIHAU	Arii-ura	Uturoa	Agent RS	87 35 85 27	
TAUMATA	Tetuanui	Uturoa	Agent RS	87 71 04 69	
TUPAIA	Monique	Uturoa	Agent RS	87 38 75 09	tupaiamonique@gmail.com
REIATUA	Bernard	Uturoa	Cuisinier	87 72 50 62	
Partenaires					
LEOCE-MOUK SAN	Kévin	Direction de l'agriculture (DAG)	Technicien forestier	40 602 100	kevin.leoce-mouk-san@raiatea.sdr.gov.pf
LHIE	Boris	Direction de l'agriculture (DAG)	Ingénieur agronome, chargé de mission PAT	40 42 81 44 (poste 320)	boris.lhie@dag.gov.pf
FABRESSE	Marc	Chambre de l'agriculture et de la pêche lagonnaire (CAPL)	Responsable technique du service accompagnement et développement	40 54 45 06	marc.fabresse@capl.pf
ROIHAU	Heiarii	Chambre de l'agriculture et de la pêche lagonnaire (CAPL)	Animateur rural		heiarii.roihau@capl.pf
TIATOA	Sylvana	Direction de la santé	Responsable de la cellule promotion et santé	40 60 02 17	sylvana.tiatoa@raiatea.san.gov.pf

SPCPF					
TERIIEROOITERAI	Herenui	SPCPF	Technicienne qualité	40 50 63 85	herenui@spc.pf
TISSEUR	Thomas	SPCPF	Chargé de mission restauration scolaire	40 50 63 80	thomas.tisseur@spc.pf
FOUGEROUSE	Vaitea	SPCPF	Acheteur public	40 50 63 67	vaitea.fougerouse@spc.pf
POAREU	Iriti	SPCPF	Assistante de communication	40 50 63 79	iriti.poareu@spc.pf

II) PRESENTATION DE **LA CAPL**



CHAMBRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE LAGONAIRE
DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

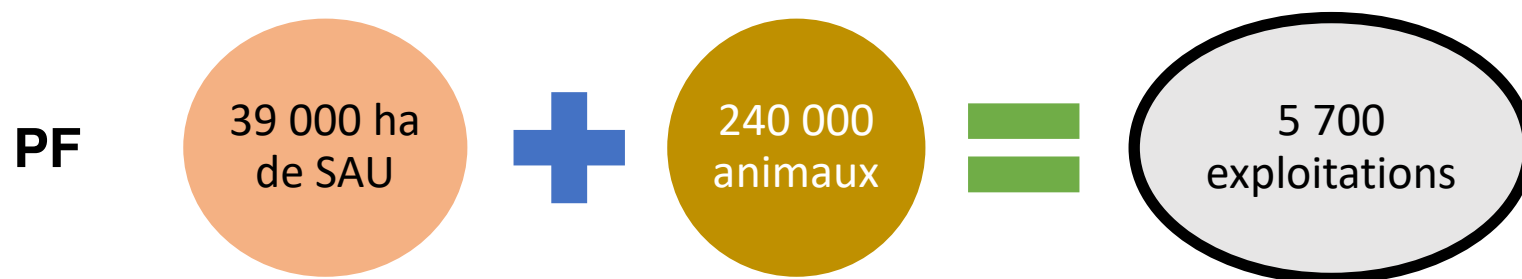
L'agriculture polynésienne

Point sur la production 2019

Raromataï



Les exploitations locales



Nombre de cartes CAPL: + de 3500



Nombre de cartes CAPL : 836

La production fruitière

5 938 tonnes

=> ISLV : 2 245 tonnes

*Quantité (en tonnes) de fruits aux
Raromata'i*

		MAUPITI	BORA BORA	HUAHINE	TAHAA	RAIATEA	TOTAL
ABIU	Q	0	0	0	1,1	1,35	2,45
ANANAS	Q	0,42	0	1,80	9,83	116,02	128,07
AVOCAT	Q	0,21	1,57	1,20	4,73	10,12	17,83
BANANE	Q	2,13	8,66	3,40	19,77	58,13	92,09
BANANE SECHEE	Q	0	0,40	0	0	0,22	0,62
CARAMBOLE	Q	0	0	0	0,01	0,32	0,33
CITRON	Q	1,47	0,84	1,65	8,94	49,26	62,16
COCO A BOIRE	Q	2,26	60,25	0,90	10,84	14,26	88,51
COCO SEC	Q	0,46	30,20	19,60	622,57	27,60	700,43
COPRAH	Q	302,99	47,70	226,61	1 333,68	518,90	2429,88
COROSSOLE	Q	0	0,01	0,18	0,54	0,79	1,52
GOYAVE	Q	0	0	0	0,33	1,74	2,07
FRUITS DE LA PASSION	Q	0	0	0	0,12	3,97	4,09

		MAUPITI	BORA BORA	HUAHINE	TAHAA	RAIATEA	TOTAL
KAVA	Q	0	0	0,12	0	0	0,12
MANDARINE	Q	0	0	0	0	1,15	1,15
MANGUE	Q	1,40	1,56	2,80	5,73	5,73	17,22
MAPE	Q	0	0	0,53	1,16	4,14	5,83
MELON	Q	0	15,00	320,45	0	1,20	336,65
ORANGE	Q	0	0	0	0,65	0,98	1,63
PAMPLEMOUSSE	Q	1,83	1,60	4,35	3,37	14,39	25,54
PAPAYE	Q	0,98	2,93	0,76	68,46	56,90	130,03
PASTEQUE	Q	3,00	40,00	147,00	37,76	11,02	238,78
POMME ETOILE	Q	0	0	0,10	0,57	1,23	1,90
POTIRON	Q	0,35	0,45	2,50	1,29	3,04	7,63
RAMBOUTAN	Q	0	0	0,06	0,92	1,68	2,66
VI TAHITI	Q	0	0	0,08	0	0,15	0,23
AUTRES	Q	0,42	0	0	1,18	1,13	2,73
TOTAL	Q	317,92	211,17	734,09	2 133,55	905,42	4 302,15

La production maraîchère

4 450 tonnes

=> ISLV : 332 tonnes

*Quantité (en tonnes) des légumes aux
Raromata'i*

		MAUPITI	BORA BORA	HUAHINE	TAHAA	RAIATEA	TOTAL
AUBERGINE	Q	0,26	3,08	0,45	0,64	12,35	16,78
CANNE A SUCRE	Q	0,00	0,00	0,00	671,87	0,00	671,87
CHOU CHINE	Q	0,22	3,78	0,32	0,50	42,67	47,49
CHOU VERT	Q	0,90	1,32	0,08	0,00	1,94	4,24
CONCOMBRE	Q	3,30	24,40	4,80	3,18	62,27	97,95
COURGETTE	Q	0,00	0,00	0,00	0,00	3,09	3,09
CRESSON	Q	0,00	0,00	0,03	0,00	0,46	0,49
CURCUMA	Q	0,00	0,00	0,00	1,20	1,38	2,58
EPINARD	Q	0,00	0,00	0,00	0,00	1,17	1,17

		MAUPITI	BORA BORA	HUAHINE	TAHAA	RAIATEA	TOTAL
FOUKA	Q	0	0	0	0	0,09	0,09
GINGEMBRE	Q	0,12	0,30	4,20	14,31	2,58	21,51
HARICOT	Q	0,03	1,26	0,13	0,42	4,24	6,08
MAIS FRAIS	Q	0	0	0,08	0	1,13	1,21
NAVET	Q	0,10	0,60	0,22	0,55	5,33	6,80
OIGNON VERT	Q	0	0,21	0,03	0,08	7,63	7,95
PERSIL	Q	0	0,07	0,01	0,02	1,21	1,31
POIVRON	Q	0,50	8,36	1,23	1,00	17,30	28,39
RADIS	Q	0	0	0	0	0	0
SALADE	Q	0,43	2,00	0,84	1,32	56,61	61,20
TOMATE	Q	0,85	7,50	0	1,05	16,61	26,01
AUTRES	Q	0	0,11	0	0,03	0,15	0,29
TOTAL	Q	6,71	52,99	12,42	696,17	238,21	1006,50

Les produits vivriers

477 tonnes

=> ISLV : 106 tonnes

*Quantité (en tonnes) des produits
vivriers aux Raromata'i*

		MAUPITI	BORA BORA	HUAHINE	TAHAA	RAIATEA	TOTAL
BANANE FEI	Q	0,21	0,00	3,60	0,99	21,90	26,70
FAFA	Q	0,00	0,00	0,00	0,00	0,35	0,35
IGNAME	Q	0,00	0,00	0,00	0,91	1,10	2,01
MANIOC	Q	0,34	0,62	2,40	0,12	2,57	6,05
PATATE DOUCE	Q	0,19	0,15	0,35	10,27	4,94	15,90
TARO	Q	0,26	0,35	3,80	3,30	35,53	43,24
TARUA	Q	0,42	0,50	0,43	0,98	2,77	5,10
URU	Q	0,23	0,00	0,55	1,32	4,59	6,69
AUTRES	Q	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TOTAL	Q	1,65	1,62	11,13	17,89	73,75	106,04

Les produits animaux

Miel + de 100 tonnes

=> ISLV : 13 tonnes

Bovin : 197 tonnes

=> ISLV: 29,6 tonnes

Porc charcutier PF : 800 tonnes

=> ISLV : 5 tonnes

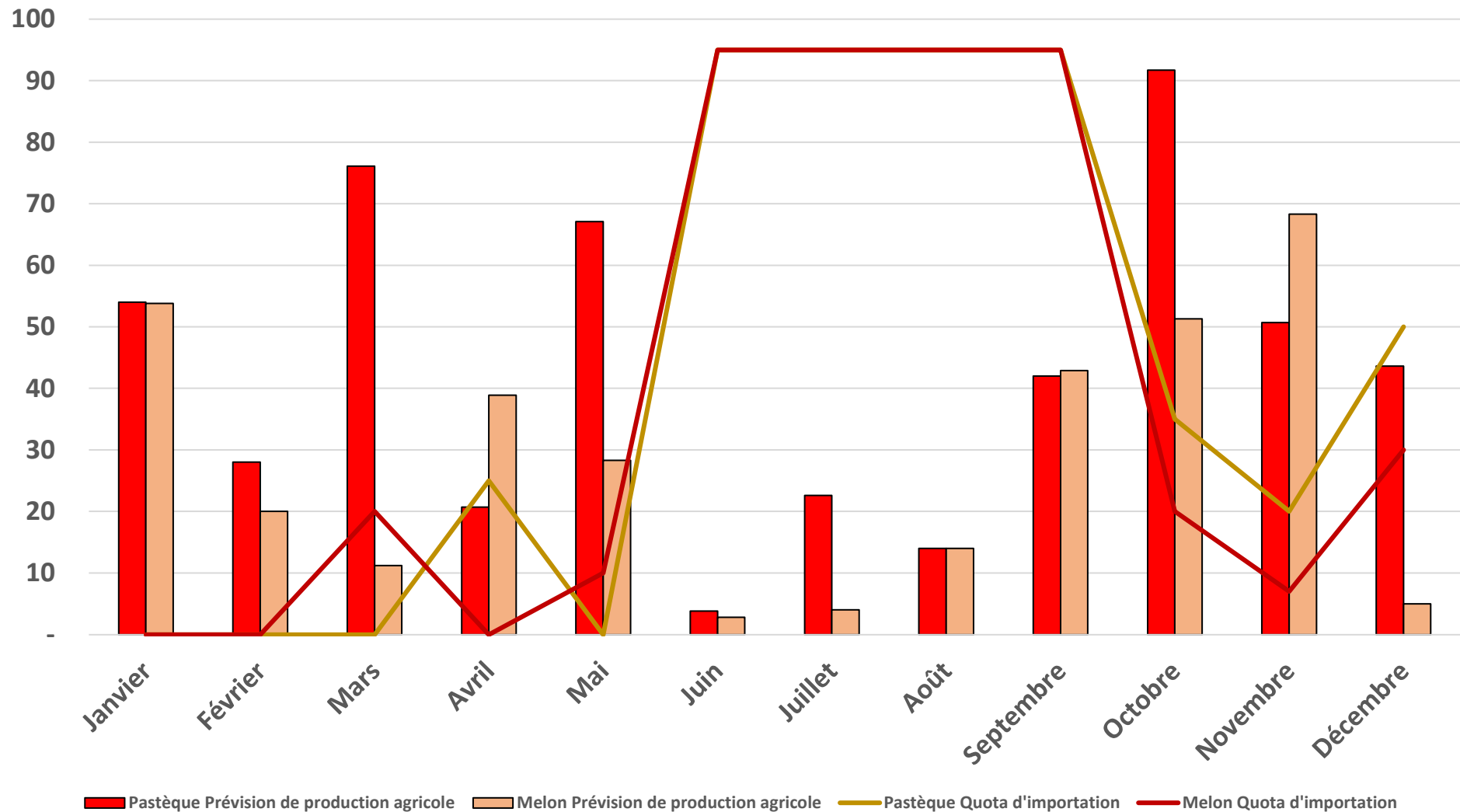
Œufs PF : 3229 tonnes

=> ISLV : 285 tonnes

		MAUPITI	BORA BORA	HUAHINE	TAHAA	RAIATEA	TOTAL
BOVINS	Q	0,00	0,00	20,49	2,65	5,62	28,76
	VT	0,00	0,00	8,19	0,90	1,74	10,83
CAPRINS	Q	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VT	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PORCS CHARCUTIERS	Q	0,00	0,00	2,40	0,80	2,58	5,78
	VT	0,00	0,00	0,96	0,40	16,64	18,00
PORCELETS	Q	0,00	0,00	1,60	0,40	0,50	2,50
	VT	0,00	0,00	1,92	0,20	0,50	2,62
POULETS DE CHAIR	Q	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VT	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AUTRES VOLAILLES	Q	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VT	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LAPINS	Q	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VT	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TOTAL VIANDE	Q	0,00	0,00	24,49	3,85	8,70	37,04
	VT	0,00	0,00	11,07	1,50	18,88	31,45
OEUFS	Q(2)	16 270,00	0,00	27 700	8 640	239	52 849,10
	VT	4,45	0,00	7,57	2,36	65,41	79,79
MIEL	Q	0,20	0,27	4,00	5,20	3,37	13,04
	VT	0,20	0,54	10,00	10,40	7,04	28,18

Saisonnalité : les Pastèques et Melons

Tonnes





CHIFFRES DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE LAGUNAIRE DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE



Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Aquaculture et de l'Élevage
au service des Français



DIRECTION DE L'AGRICULTURE

Manger LOCAL, à la bonne saison!

Production maximale
Production moyenne
Production faible
Pas de production

FRUITS ET ARBRES FRUITIERS - PARTIE I

tahitien Français	Latin	JAN	FEV	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DEC
Abiu	Roystonea caribaea												
Abricot de saint-dominque	Mangifera indica												
Açai	Euterpe lateralis												
Acérola	Molipha aequicostata												
ainapao Ananas	Ananas comosus												
ʻāvōta Avocat	Persea americana												
autera'a Amande de badamier	Lemniscata satyria												
pārapaurini Barbadine	Passiflora quadrangularis												
ma'i Banane dessert	Musa s. paradiaci												
Bilimbi	Azadirachta indica												
Bunchosie	Baccharis americana												
kākō'a Cacao	Theobroma cacao												
toafe Café	Coffea arabica												
Canistel	Passiflora coriariifolia												
raparapa Carambole	Azadirachta corarobola												
Beie de panama	Muntingia calabura												
Chemvédak	Artocarpus integer												
tōporo papa'a Citron	Citrus limon												
tapotapo hutu pu'a'otaro Coeur de boeuf	Passiflora subcordata												
rēmene Cambava	Citrus lyallii												
tōtara Carosol	Amorpha munitata												
tōriana Durian	Durio zibethicus												
tute Figue	Ficus conica												
rahipere Framboise de tahiti	Rubus cordifolius												
pārapaurini Fruit de la passion	Passiflora edulis												
Fruit miracle	Synsepalum obliquum												

*Espèce menaçant la biodiversité.
Des variations de productions peuvent être importantes selon la variété utilisée, le mode de culture et le climat.
Observations de la saisonnalité principalement aux îles du vent et îles sous le vent.

Conseils techniques : J.F. Butaud et Gilles T. Parzy, EDEN PARC - Bio Strategies.



CHAMBRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE LAGONAIRE
DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

Mauru'uru



III) PRESENTATION DU
PROJET DE LOI DE PAYS
SUR LES PRODUITS
LOCAUX

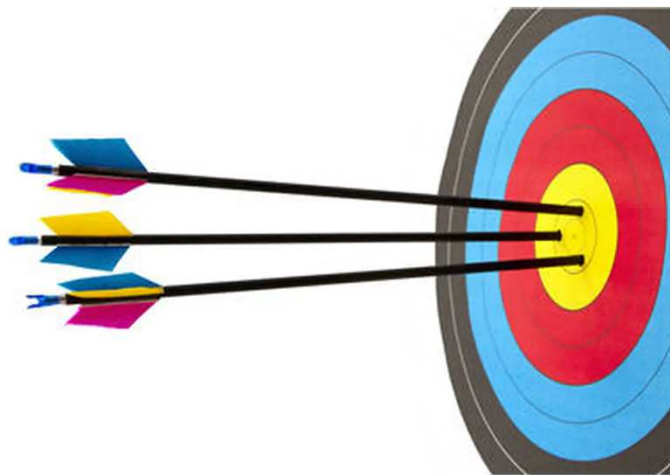


Loi de Pays sur les produits locaux





Objectif de la loi du Pays



Introduire plus de produits locaux dans la restauration scolaire



Etablissements concernés

*Enseignement général et professionnel du 1^{er} et 2nd degré publics et privés :

Ecoles primaires



Collèges et lycées



Public et privé



*Structures d'enseignement agricole publics et privés



Définition Produits locaux



- **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.



Taux à atteindre

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		

Exemple : Sur le total des fruits réceptionnés à la cuisine, 50% doivent être des fruits locaux.





Modalité de justificatif = rapport des consommations

- Contenus
 - Quantités,
 - Part des produits locaux consommés par période scolaire sur l'année scolaire écoulée,
 - Coordonnées des fournisseurs
- Rapport annuel au 31 décembre (2021) de l'année scolaire écoulée (2020/2021)



Comité consultatif des produits locaux

- Rôle consultatif auprès du gouvernement :
 - Rend compte du respect des obligations
 - Emet des recommandations relative à la part des produits locaux
- Saisie obligatoire :
 - Révision des taux
 - Cahier des charges du label
 - Attribution et maintien du label
- Composition et règles de fonctionnement définies par arrêté du conseil des ministres (à venir)



Mise en place d'un label

- 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)



Calendrier de la mise en œuvre

Application
au 1^{er} août 2022

Report possible à
1^{er} août 2023 sur
demande motivée

Si engagement
dans des marchés,
application au 1^{er}
août de l'année
suivant la date de
fin du marché

31 décembre 2023
Rapport pour
l'année scolaire
2022/2023
Pour sites
concernés

2024
Comité consultatif
Attribution labels

Le SPCPF informera du calendrier réellement mis en place.



IV) PROJET DE LOI DE
PAYS SUR LES
PRODUITS LOCAUX –
VERSION JUILLET 2021

De: CESEC-Avearii Nordman <avearii.nordman@cesec.pf>
Envoyé: mercredi 7 juillet 2021 15:56
À: SGM; Restauration Scolaire
Cc: 'Alexa BONNETTE'; 'flora.nauta'; 'Tekura LORILLOU'; 'CESEC-Orama DIDELOT '
Objet: Invitation du SPCPF à une séance de travail du CESEC - Lp promotion des produits locaux
Pièces jointes: Lp promotion pdts locaux.pdf



Objet : invitation à une séance de travail du CESEC

Bonjour,

Le CESEC vient d'être saisi selon la procédure prévue à l'article 151 de la loi statutaire pour rendre un avis sur un **projet de loi du pays relatif à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire**, dont vous trouverez copie en attache.

Dans le cadre de cette étude, une séance de travail est prévue le **lundi 12 juillet 2021 de 10h à 11h** afin de vous recevoir dans les locaux de l'institution, sis avenue Pouvanaa a Oopa.

Je vous transmettrais dès que possible le courrier d'invitation.

Je vous serais reconnaissante de bien vouloir m'indiquer les suites réservées à cette invitation par retour de mail.

Par ailleurs, en raison des risques sanitaires actuels, nous vous recommandons fortement le port du masque lors de cette séance.

En vous remerciant par avance et vous souhaitant bonne réception.

Bien cordialement,



MENTION LEGALE :

Ce message et toutes les pièces jointes (ci-après le "message") sont établis à l'intention exclusive de ses destinataires et sont confidentiels. Si vous recevez ce message par erreur, merci de le détruire et d'en avvertir immédiatement l'expéditeur. L'utilisation frauduleuse de ce message et de son contenu est strictement interdite.



POLYNESIE FRANÇAISE

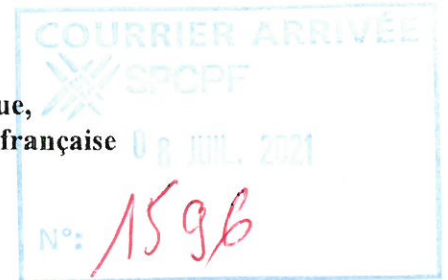
Le Président

N° **F04627** / PR
(NOR : SDR2120222LP)

Papeete, le **25 JUIN 2021**

à

**Monsieur le Président du Conseil économique,
social, environnemental et culturel de la Polynésie française**



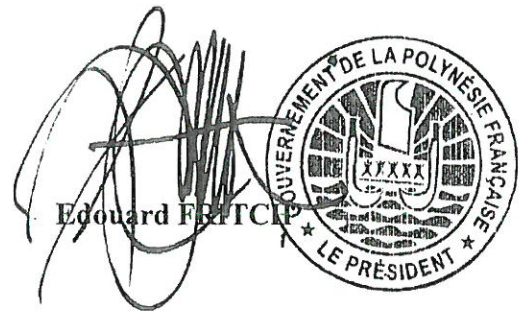
Objet : Consultation sur le projet de loi du Pays relatif à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire

P. J. : 1 projet de loi du Pays accompagné de son exposé des motifs

Monsieur le Président,

J'ai l'honneur de solliciter l'avis du Conseil économique, social, environnemental et culturel sur le projet de loi du Pays relatif à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire conformément à l'article 151 de la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de ma considération distinguée.



EXPOSE DES MOTIFS

Lors des ateliers polynésiens organisés en octobre 2017 en écho aux Etats généraux de l'alimentation et ayant abouti à l'adoption de la loi Egalim, les participants avaient émis le souhait d'intégrer plus de plats à base de produits locaux dans la restauration collective notamment scolaire. Il s'agit ainsi pour notre population de se réapproprier ses ressources et de réaffirmer son attachement à sa culture et à un mode de vie plus respectueux de la nature et moins dépendant des apports extérieurs. La consommation de produits locaux permet en effet de profiter de produits plus frais et plus goûteux issus des circuits courts, d'encourager l'économie de proximité, de diminuer l'empreinte carbone liée au transport des denrées alimentaires et de soutenir le développement de l'agriculture locale.

L'ambition d'intégrer plus de produits locaux dans les assiettes n'est pourtant pas toujours du goût des enfants et des adolescents, usagers de la restauration scolaire qui, pour beaucoup ne sont pas habitués à consommer des mets traditionnels polynésiens. C'est donc généralement tout un programme d'apprentissage à la consommation des produits locaux qu'il faut mettre en place dans la sphère éducative. La création de potagers pédagogiques ou, plus récemment, les classes du goût et les cooking classes dans les écoles élémentaires y contribuent.

Réalisée sur l'année 2019 sur un panel d'établissements scolaires du premier et du second degrés, une étude commandée par le ministère de l'agriculture a montré que, tous archipels confondus, 27% des fruits, légumes, produits vivriers, poissons, œufs et viande de la restauration scolaire étaient issus de la production agricole et de la pêche polynésiennes. Des variations existent entre archipels et entre établissements du primaire et du secondaire, mais la volonté, par conviction personnelle ou politique, de privilégier la consommation des produits locaux, si possible de « son île » ou de « son archipel » est unanime.

Cependant, l'approvisionnement régulier et suffisant des services de restauration scolaire en produits locaux reste un des freins majeurs. Pour y remédier, des initiatives associatives ou communales cherchent à mieux appréhender et coordonner les différents producteurs et fournisseurs du territoire pour atteindre cet objectif de plus de produits locaux dans les cantines. Ainsi, des projets alimentaires territoriaux centrés autour de la restauration scolaire sont en cours d'élaboration dans certaines communes polynésiennes, portés par leur municipalité et soutenus par le Syndicat pour la promotion des communes de Polynésie française et la Direction de l'agriculture.

Parallèlement, le ministère de l'agriculture a engagé de nombreux programmes d'investissement visant à structurer la chaîne d'approvisionnement en denrées alimentaires. Ainsi, l'installation de zones de collecte et de stockage des produits agricoles, aquacoles et carnés dans les archipels polynésiens et sur Tahiti est en cours ainsi que la construction de plusieurs ateliers d'agro-transformation qui permettront de livrer aux services de restauration collective des produits prêts à l'emploi.

Toujours dans l'optique de rapprocher l'offre et la demande en produits locaux, l'Assemblée de Polynésie française a adopté en novembre 2019 une modification du code polynésien des marchés publics visant à réserver aux agriculteurs, éleveurs et pêcheurs titulaires d'une carte ou d'une licence professionnelle certains marchés ou lots de marchés portant sur l'achat de produits agricoles ou de la mer pour en garantir la fraîcheur, le respect de la saisonnalité et la traçabilité des approvisionnements.

Le présent projet de loi du pays s'inscrit donc parallèlement dans cette démarche de promotion et de valorisation des filières agricoles et piscicoles de la Polynésie française qui constitue l'un des objectifs majeurs de notre politique agricole et alimentaire. Il contribue à favoriser l'émergence d'une filière locale garantissant la qualité, la provenance et le goût des produits locaux. Il entend par là même encourager le développement de l'emploi et de l'économie du Fenua et concourir à l'objectif de sécurité alimentaire. Il contribue à la protection de l'environnement en favorisant les circuits courts de distribution.

Cette démarche est ainsi en conformité avec le droit à l'alimentation énoncé par la déclaration des droits de l'homme de 1948 qui dispose que les Etats et la communauté internationale doivent garantir à chacun un accès à une alimentation suffisante, de qualité et correspondant aux traditions culturelles locales.

Le texte réglementaire présenté est divisé en 5 titres ainsi définis :

Le **titre I « Dispositions générales »** précise le champ d'application de la loi et définit certains termes.

L'article LP 1^{er} de la loi du Pays prévoit que les repas servis dans le cadre de la restauration collective des établissements scolaires du premier et du second degré comportent une part prépondérante de produits locaux (tel que le uru, fē'i, taro, papaye, poissons issus de la pêche ou de l'élevage polynésien...). Les services de restauration concernés sont ceux des écoles, collèges et lycées de l'enseignement général et professionnel ainsi que les établissements de l'enseignement agricole, du public et du privé (incluant donc les CJA, les MFR et autres lycées agricoles).

L'article LP 2 définit et répertorie les différents groupes d'aliments qui sont concernés par cette obligation ainsi que les producteurs qui livrent aux cantines. La liste des produits pourra être précisée par arrêté pris en conseil des ministres.

Le **titre II « Taux minimaux »** fixe la règle de calcul et indique dans son article LP 3 les fourchettes dans lesquelles les taux d'approvisionnement des cantines en produits locaux seront fixés par groupe d'aliments. Il prévoit que ces taux soient définis par arrêté pris en conseil des ministres et révisables afin de prendre en considération la production agricole et les capacités d'approvisionnement des services de restauration scolaire.

En ce qui concerne la consommation de viande locale, un dispositif particulier est mis en place en raison des disparités actuelles existant entre Tahiti, où est localisé à ce jour le seul abattoir polynésien, et les différents archipels encore dépourvus de structures d'abattage fonctionnelles. Des études sont en cours pour la construction d'un abattoir à Raiatea ainsi qu'à Nuku Hiva.

Il est également proposé que, pour les atolls des Tuamotu, les taux qui sont fixés pour chaque groupe d'aliments soient minorés de 10% afin de prendre en compte les conditions particulières et peu propices à l'agriculture de ces îles basses (ressources en eau douce limitées, sols pauvres et filtrants, salinité de l'air élevée, difficultés d'approvisionnement maritime, etc.)

Le choix des pourcentages minimaux de chaque fourchette d'aliments a été réalisé en cohérence avec les résultats de l'étude de 2019 sur l'utilisation des produits locaux dans la restauration scolaire. Ces pourcentages ont fait l'objet de discussions avec les personnels des services de restauration scolaire des premier et second degrés au cours de l'élaboration de la loi. Il a notamment été rappelé qu'au sens du présent projet réglementaire, l'adjectif « local » s'applique à toute denrée alimentaire produite en Polynésie française et non pas forcément sur l'île considérée. Ainsi, un ananas de Moorea et une carotte de Tubuai consommés à Hao sont considérés comme « local ». La valeur maximale de 100% doit être considérée comme le reflet de la volonté de politique publique commune d'atteindre, à terme, l'autonomie et la sécurité alimentaire de notre Pays.

L'article LP 4 prévoit les modalités de contrôle et d'information de l'administration, notamment par l'établissement d'un rapport annuel par les acheteurs publics concernés.

Le **titre III** prévoit la création et l'organisation d'un **comité consultatif des produits locaux** chargé de coordonner cette action et de faire des propositions au gouvernement en vue de favoriser cette démarche. Le ministre chargé de l'agriculture est le président de ce comité dont l'avis est obligatoirement sollicité pour la révision des taux de produits locaux à utiliser en restauration scolaire ou encore pour l'attribution du **label** aux établissements scolaires détaillé au **titre IV**.

Afin de soutenir la démarche, il est créé à l'article LP 10 un label attribué aux établissements respectant un cahier des charges encadrant l'approvisionnement et l'utilisation des produits locaux par leur service de restauration scolaire. Les titulaires de ce label pourront bénéficier d'aides majorées versées par la Caisse de prévoyance sociale pour la prise en charge du coût des repas. Sur ce point, le ministère en charge des travaux en cours sur la réforme globale de notre protection sociale généralisée indiquait son souhait convergeant d'une meilleure répartition des aides allouées aux services de restauration engagés dans des démarches nutritionnelles qualitatives et locales.

Les agriculteurs, éleveurs, pêcheurs, aquaculteurs ou encore agro-transformateurs qui s'engagent à approvisionner de façon durable la restauration scolaire pourront bénéficier de taux d'aides majorés pour l'amélioration de leurs outils de production et la valorisation de leurs produits. A cet effet les articles LP 18 à LP 20 viennent modifier les textes réglementaires régissant les modalités d'attribution des aides aux secteurs de l'agriculture, de l'aquaculture et de la pêche.

Les **dispositions transitoires et finales** sont exposées au **titre V**. Afin de permettre une adaptation progressive des acteurs concernés, l'entrée en vigueur des dispositions de la loi du Pays est prévue au 1^{er} août 2022 avec toutefois la possibilité d'un report d'un an supplémentaire. L'article LP 23 prévoit ainsi de pouvoir repousser à 2023 l'obligation des services de restauration scolaire à satisfaire à la part de produits locaux attendus dans les menus.

Pour les établissements scolaires déjà engagés dans un marché de denrées alimentaires, l'article LP 24 repousse la date de mise en application des taux de produits locaux énoncés à l'article LP 3 au 1^{er} août de l'année suivant l'expiration dudit marché.

Tel est l'objet du projet de loi du Pays que j'ai l'honneur de soumettre à votre approbation.



TEXTE ADOPTE N°

ASSEMBLEE DE POLYNESIE FRANCAISE

LOI ORGANIQUE N° 2004-192 DU 27 FEVRIER 2004

SESSION [ORDINAIRE][EXTRAORDINAIRE]

"[ex.2 janvier 2018]"

PROJET DE LOI DU PAYS

(NOR : SDR212022LP-3)

relatif à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire

(Texte phase préparatoire)

L'Assemblée de Polynésie française a adopté le projet de loi du Pays dont la teneur suit :

Travaux préparatoires :

- Avis n°[NUMERO]/CESEC du "[ex.2 janvier 2018]" du Conseil économique, social, environnemental et culturel de la Polynésie française ;
 - Arrêté n°[NUMERO]/CM du "[ex.2 janvier 2018]" soumettant un projet de loi du Pays à l'Assemblée de la Polynésie française ;
 - Rapport n° [NUMERO] du "[ex.2 janvier 2018]" de "[ex. M. Prénom NOM]", rapporteur du projet de loi du Pays ;
 - Adoption en date du "[ex.2 janvier 2018]" texte adopté n°[NUMERO] du "[ex.2 janvier 2018]" ;
 - Décision n°[NUMERO]/CE du "[ex.2 janvier 2018]" du Conseil d'Etat ;
 - Publication à titre d'information au JOFF n° [NUMERO]spécial du "[ex.2 janvier 2018]" .
-

TITRE I - DISPOSITIONS GENERALES

Article LP 1. - A compter du 1^{er} août 2022, les repas servis dans les cantines scolaires du premier et du second degré doivent comporter un pourcentage minimal de produits locaux défini par groupe d'aliments et, le cas échéant, par archipel et degré d'enseignement.

Sont concernés pour l'application de la présente loi du Pays, les services de restauration scolaire des établissements d'enseignement général et professionnel du premier et du second degré publics et privés, ainsi que des structures d'enseignement agricole publiques et privées.

Article LP 2. - Au sens de la présente loi du pays, on entend par :

« **Etablissements** » : établissements d'enseignement général et professionnel du premier et du second degré publics et privés, ainsi que des structures d'enseignement agricole publiques et privées ;

« **Groupe d'aliments** » : famille d'aliments présentant une homogénéité de composition nutritionnelle ou respectant les usages de consommation. Pour application de la présente loi du Pays, on distingue les groupes d'aliments suivants :

- « **Fruits** » : fruits frais, congelés et transformés. Ce groupe inclut les condiments et les préparations à base de coco de type mitihue ou lait de coco ;
- « **Légumes** » : légumes frais, congelés et transformés. Ce groupe inclut les herbes aromatiques, les légumes crus et à cuire ;
- « **Viande** » : produits issus d'animaux terrestres. Ce groupe inclut les œufs ;
- « **Poisson** » : produits issus de la pêche. Ce groupe inclut les poissons du lagon et de la pêche hauturière ainsi que les coquillages et crustacés ;
- « **Féculeux** » : produits riches en amidon comprenant notamment le riz, les pâtes, le pain, la semoule, la pomme de terre, les légumes secs... ;
- « **Produits vivriers** » : fruits, racines et tubercules tropicaux bruts ou transformés. Ce groupe comprend notamment les fruits de l'arbre à pain, les bananes plantain et les fê'i, les taros, les tarua, la patate douce, l'igname, le manioc... Pour l'application de la présente loi du Pays et de ses arrêtés d'application, ces différents aliments sont intégrés au groupe des « **féculeux** » ;

« **Période scolaire** » : période séparant deux périodes de vacances scolaires consécutives. Une année scolaire est actuellement divisée en sept périodes scolaires ;

« **Producteurs** » : agriculteurs, éleveurs, pêcheurs et personnes exerçant une activité d'agro-transformation utilisant des produits locaux, ou leur groupement ;

« **Produits locaux** » : denrées alimentaires d'origine végétale ou animale produites en Polynésie française, brutes ou transformées. Un produit transformé est considéré comme local si plus de 50% des matières premières qui le composent ont été produits en Polynésie française.

TITRE II - TAUX MINIMAUX

Article LP 3. - Le pourcentage de produits locaux utilisés en restauration scolaire est calculé sur une année scolaire par rapport à la quantité totale de produits du groupe d'aliments auquel ils appartiennent. Le calcul se fait sur la base des produits livrés au service de restauration scolaire avant préparation des repas.

A compter du 1^{er} août 2022, ce taux est fixé sur la base du tableau ainsi qu'il suit :

Groupe d'aliments	Pourcentage minimal	Pourcentage maximal
Fruits :	50%	100%
Légumes :	50%	100%

Produits vivriers dans la part des féculents :	25%	100%
Poisson :	80%	100%
Viande :	0 à 15%	100%

Le pourcentage minimum de viande locale est fixé à 15% pour les établissements scolaires de Tahiti et Moorea, et à 0% pour ceux des autres îles ne disposant pas de production de viande offrant les garanties sanitaires conformes à la réglementation en vigueur. Pour ces derniers, en fonction des possibilités d'approvisionnement existantes, un arrêté pris en conseil des ministres peut fixer un taux minimal supérieur à 0%.

Pour les établissements situés dans l'archipel des Tuamotu, les taux minimaux figurant dans le tableau ci-dessus sont minorés de 10%.

Pour chaque groupe d'aliments, un arrêté pris en conseil des ministres fixe le taux applicable dans la fourchette figurant dans le tableau ci-dessus, après avis du comité des produits locaux mentionné au titre III.

Les taux figurant dans cet arrêté peuvent faire l'objet d'un réajustement après évaluation de la production agricole et prise en compte de la capacité d'approvisionnement des cantines.

Article LP 4. - Afin de justifier du respect de l'obligation figurant à l'article LP 3, les responsables des services de restauration des établissements scolaires établissent un rapport avant le 31 décembre de l'année scolaire écoulée. Ce rapport indique les quantités, la part des produits locaux destinés à la fabrication des repas servis pendant les différentes périodes scolaires et les coordonnées des fournisseurs.

Ce rapport est transmis au comité consultatif des produits locaux mentionné au titre III à sa demande.

TITRE III - COMITE CONSULTATIF DES PRODUITS LOCAUX

Article LP 5. - Il est créé un comité consultatif des produits locaux chargé de rendre compte au Gouvernement du respect des obligations prévues par la présente loi du Pays, notamment des taux prévus au titre II et de faire toutes recommandations utiles pour améliorer la part des produits locaux dans la composition des repas servis dans les établissements.

Article LP 6. - Le comité est obligatoirement saisi pour rendre un avis sur :

- a) la révision des taux déterminés par arrêté pris en conseil des ministres en application de l'article LP 3 ;
- b) le cahier des charges du label et son plan de contrôle associé, définis à l'article LP 11 ;
- c) l'attribution et le maintien du label énoncé à l'article LP 10.

Article LP 7. - Le comité consultatif des produits locaux est présidé par le ministre chargé de l'agriculture. Il est notamment composé du ministre chargé de l'éducation, du ministre chargé de la santé, de représentants de l'Assemblée de Polynésie française, des Communes, des services de restauration scolaire du premier et du second degré, de la Chambre de l'agriculture et de la pêche lagonaire, des parents d'élèves et de la Caisse de prévoyance sociale.

Article LP 8. - Le secrétariat du comité est assuré par le service chargé de l'agriculture.

Article LP 9. - Un arrêté pris en conseil des ministres précise la composition et les règles de fonctionnement du comité.

TITRE IV - DISPOSITIONS RELATIVES AU LABEL ET AUX AIDES

CHAPITRE I - LABEL

Article LP 10. - Il est créé un label visant à distinguer les établissements respectant un cahier des charges d'approvisionnement et d'utilisation des produits locaux. Ce label peut venir compléter un de ceux déjà existants dans le domaine de l'Education ou du secteur primaire.

Article LP 11. - Le cahier des charges rattaché au label et son plan de contrôle associé sont fixés par arrêté pris en conseil des ministres après avis du comité consultatif des produits locaux. Il indique les conditions d'attribution, de maintien et de durée du label. Il précise en outre les obligations à respecter en matière de régularité d'approvisionnement, de quantité et de qualité des produits locaux livrés aux services de restauration scolaire, ou encore en matière d'équilibre nutritionnel et de taux d'incorporation des produits locaux dans la préparation des repas.

Article LP 12. - Le label est délivré par arrêté du Président de la Polynésie française après avis du comité consultatif des produits locaux.

Article LP 13. - La demande de label est adressée par le responsable de l'établissement au secrétariat du comité consultatif des produits locaux :

- soit à son siège contre un récépissé de dépôt ;
- soit par voie postale par lettre recommandée avec accusé de réception.

Un arrêté pris en conseil des ministres précise les pièces constituant le dossier de demande.

Article LP 14. - Le dossier complet est instruit par le service chargé du secrétariat du comité consultatif des produits locaux dans un délai de trois (3) mois suivant la réception du dossier complet. L'instruction peut se faire, le cas échéant, en collaboration avec la direction générale de l'éducation et des enseignements et la direction des ressources marines.

Article LP 15. - Au terme de l'instruction, le dossier de demande de label est soumis à l'avis du comité consultatif des produits locaux.

Article LP 16. - Le silence gardé pendant plus de quatre (4) mois à compter de la date du récépissé de dépôt du dossier complet par le secrétariat du comité consultatif des produits locaux sur la demande de label vaut décision de rejet de celle-ci.

Article LP 17. - Le contrôle du respect du cahier des charges est assuré par le secrétariat du comité consultatif des produits locaux.

CHAPITRE II - AIDES AUX PRODUCTEURS ET AUX ETABLISSEMENTS

Article LP 18. - L'article LP 5 de la loi du Pays 2012-27 du 10 décembre 2012 instaurant un dispositif de soutien au développement de l'aquaculture en Polynésie française est complété par l'alinéa suivant :

« C) Les taux d'aide mentionnés aux A) et au B) et à l'article LP 6 sont majorés de 10% pour les aquaculteurs s'étant durablement engagés à approvisionner un établissement au sens de la loi du Pays n° du relative à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire ».

Article LP 19. - Le dernier alinéa de l'article LP 5-I de la loi du Pays 2017-26 du 09 octobre 2017 relative aux aides à la filière agricole est modifié comme suit :

« Dans ces mêmes limites, cet arrêté précise, le cas échéant, les filières, les secteurs géographiques, les engagements en matière d'approvisionnement des établissements au sens de la loi du Pays n° du relative à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire et les projets prioritaires pouvant bénéficier d'un taux de subventionnement et d'un plafond majorés ».

Article LP 20. - Le dernier alinéa de l'article LP 4-I de la loi du Pays 2017-27 du 09 octobre 2017 relative aux aides à la pêche est modifié comme suit :

« Ce même arrêté précise, le cas échéant, les filières, les secteurs géographiques, les engagements en matière d'approvisionnement des établissements au sens de la loi du Pays n° du relative à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire et les types de projets prioritaires pouvant bénéficier d'un taux de subventionnement et d'un plafond majorés ainsi que le délai d'obtention d'une nouvelle aide ».

Article LP 21. - Pour prétendre aux aides mentionnées au présent chapitre, les producteurs justifient auprès du secrétariat du comité consultatif des produits locaux des engagements conclus avec les établissements. Ce secrétariat tient à jour la liste des producteurs pouvant prétendre aux aides majorées.

Article LP 22. - Les établissements détenteurs du label bénéficient d'une aide majorée en matière de prise en charge du coût des repas au titre des régimes de protection sociale de la Polynésie française.

TITRE V - DISPOSITIONS DEROGATOIRES, TRANSITOIRES ET FINALES

Article LP 23. - Sur demande motivée du maire ou du directeur de l'établissement scolaire, adressée au ministre chargé de l'agriculture, la date d'entrée en application des pourcentages énoncés à l'article LP 3 peut être repoussée jusqu'au 1^{er} août 2023 pour un ou plusieurs groupes d'aliments, et pour certaines communes ou zones géographiques.

Article LP 24. - Pour les services de restauration scolaire engagés dans des marchés publics ou des conventions d'approvisionnement en denrées alimentaires dont la date d'échéance est postérieure au 1^{er} août 2022, et sur présentation d'un justificatif écrit auprès du secrétariat du comité consultatif des produits locaux, les taux énoncés à l'article LP 3 ne sont applicables qu'à compter du 1^{er} août de l'année suivant la date d'expiration du marché ou de la convention.

Délibéré en séance publique, à Papeete, le [ex."2 janvier 2017"]

Le Président

Signé :

V) PRESENTATION
PROJET UTUROA :
PROJET PAEPAEPOTO

*L'importance de servir des produits locaux dans nos
cantines scolaires.*





Projet

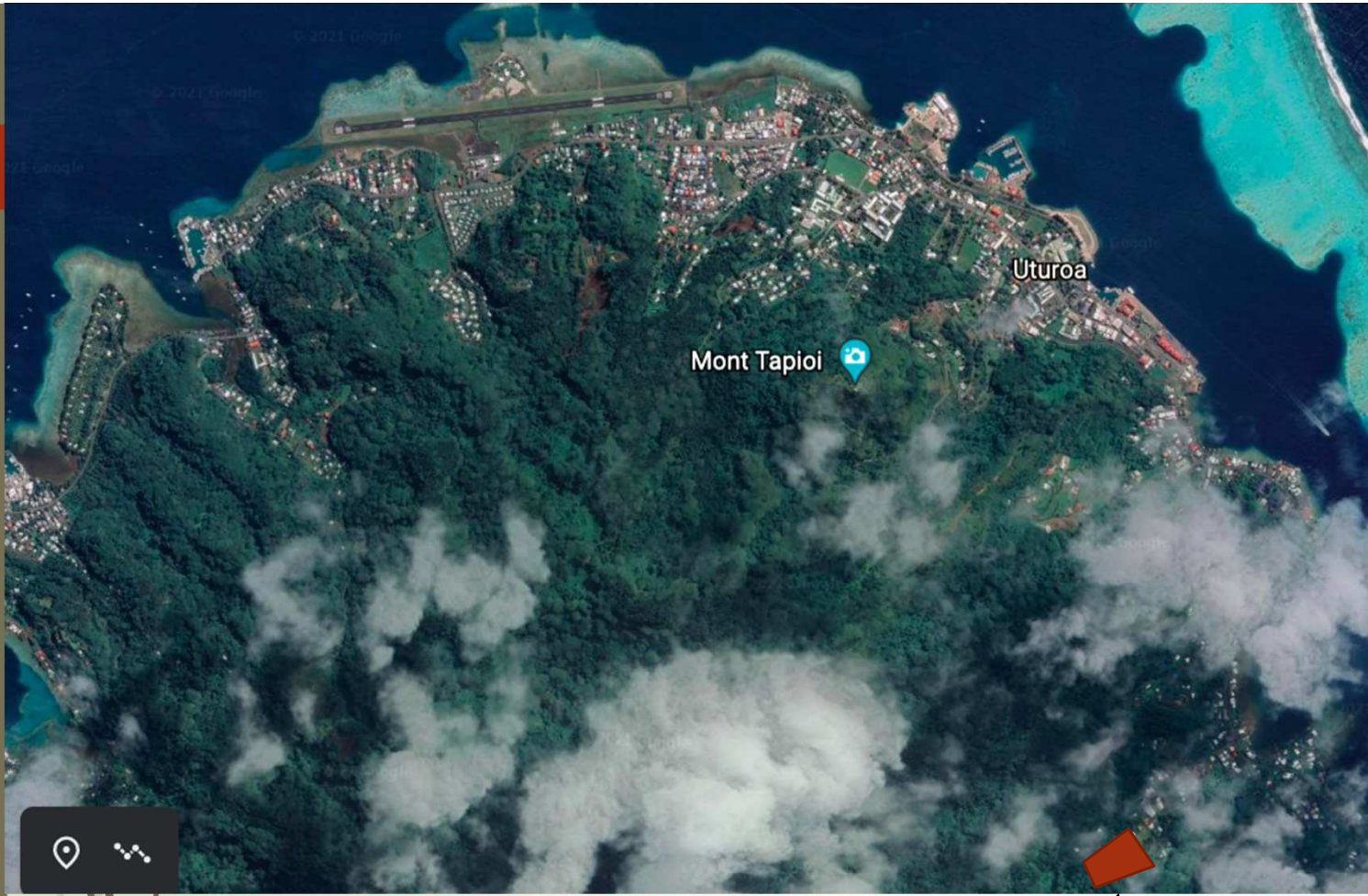
agricole communal

2021 – 2023

« PAEPAEPOTO »

Commune d'UTUROA. Juillet 2021.

« Une agriculture saine, une vie saine prolongée »



RAIATEA
Commune
de UTUROA

Terrain PAEPAEOTO Tepua




► Introduction :

Aujourd'hui, la commune d'Uturoa dispose de la terre « **PAEPAEPOTO** » dont la surface exploitable est de **13 300 m³**.

Celle-ci est dédiée à des fins agricoles sous la forme d'un jardin potager. Une quarantaine de personnes par le biais des différents dispositifs d'aide du territoire ont été formées.

► Au vu de la situation sanitaire, alimentaire et économique actuelle, le pays à conscience que le secteur primaire peut permettre à notre population de subvenir en partie à ses besoins alimentaires et financiers grâce à l'agriculture.

- 
- Pour confirmer cette dynamique, le territoire a **acquis le domaine BOUBÉE d'une superficie de 190 hectares** afin d'y créer pour la plus grande partie, des lots agricoles pré-aménagés.
 - Pour cela, le nouveau Conseil Municipal se propose de poursuivre cette dynamique avec un concept nouveau basé sur la formation, le soutien de jeunes désireux de se lancer dans ce métier avec des **notions de permaculture**. La coopération des différents acteurs de la société tels que les écoles, les associations, les professionnelles du secteur, la DAG, la CAPL, le SEFI, la CCISM peut ajouter une plus-value à la reprise économique.

➤ **A- La politique agricole de la commune :**

Quels sont les enjeux du projet communal 2021- 2023?

- **Alimentaire** : afin de prévenir d'éventuelles pénuries alimentaires, nous proposons de fournir les cantines scolaires, aider les différentes associations agricoles.
- **Économique** : créer de l'emploi à travers différents dispositifs tels que CAE ICRA etc...
- **Financier** : Accompagnement à la personne pour des demandes d'aides.
- **Agricole** : - répertorier les associations agricoles existantes et développer les micro-projets.
- répertorier le foncier communal pour projets agricoles de quartiers.
- Les formations agricoles (CAPL, CFPA, DAG...).
- **Le domaine BOUBÉE: aider les porteurs de projets à l'acquisition de lots.**

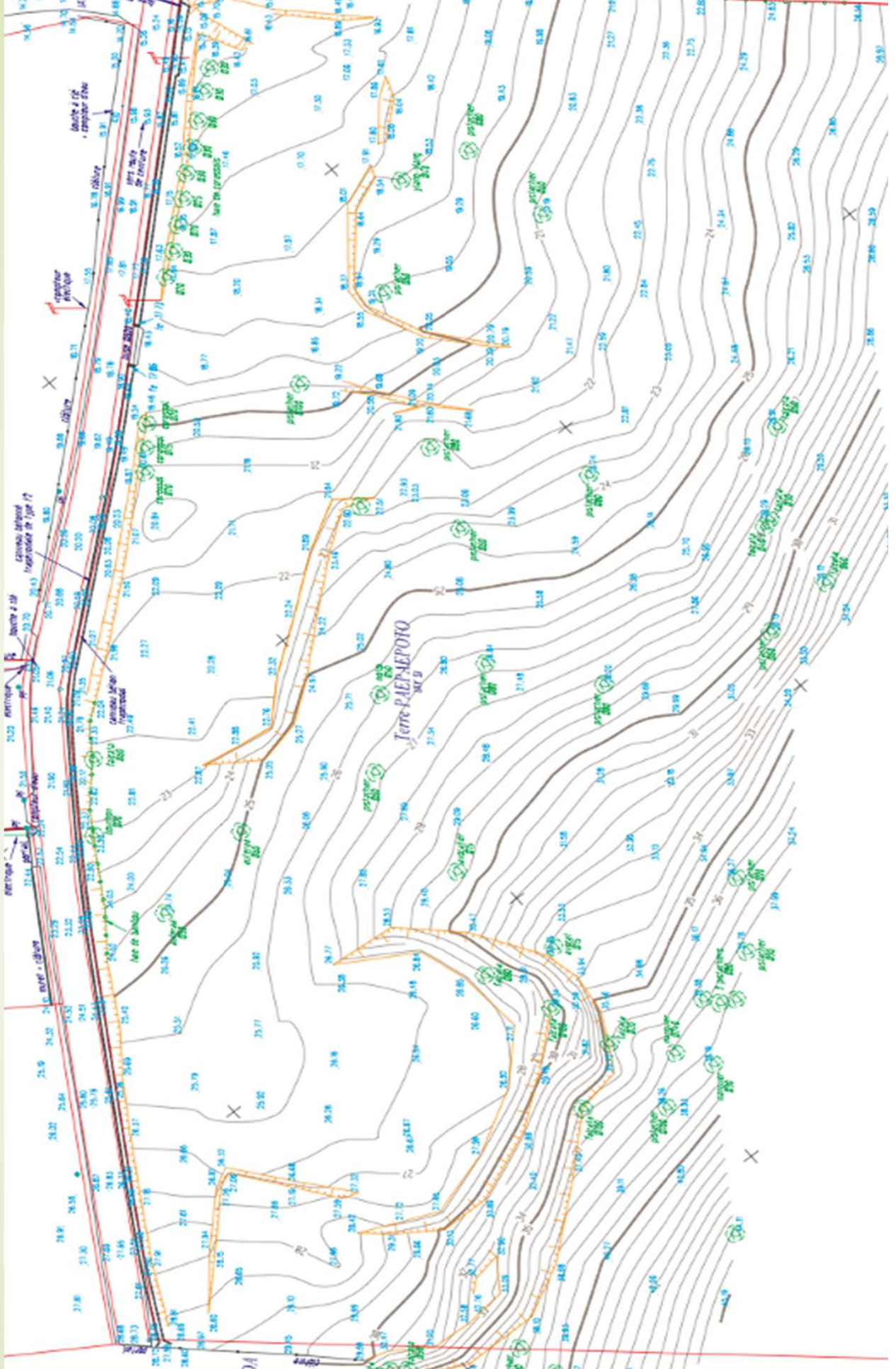
B-Le concept agricole: Agriculture raisonnée et permaculture.

- Vers une agriculture **autonome, biologique et locale.**
- Gestion efficace des espaces et du relief: l'eau, le lessivage, les accès et éléments naturels (baissières, dunes, bassin etc...).
- Les zones d'exploitations selon les différents critères (vent, ensoleillement, sols, pentes et besoins des variétés cultivées).
- Expérimentation Mini-Projet 1500m² : Objectif smig.
- Certification Bio à moyen terme.

9 lots agricoles

- ❑ Superficie totale 13 200 m².
- ❑ Les lots.1, 3, 4, 5, 6, 8, 9 seront attribués aux personnes qui proposeront des projets agricoles sérieux.
- ❑ Chaque lot a une superficie de 1500 m².
- ❑ Le lot 7 sera destiné à la pépinière.
- ❑ Lot n°2 zone compostage.







Pépinière

aromates

Légumes

Légumes

Légume

Légumes

Légumes

Zone compost

fruitiers

Papayers

Produits locaux

Dunes

baissières

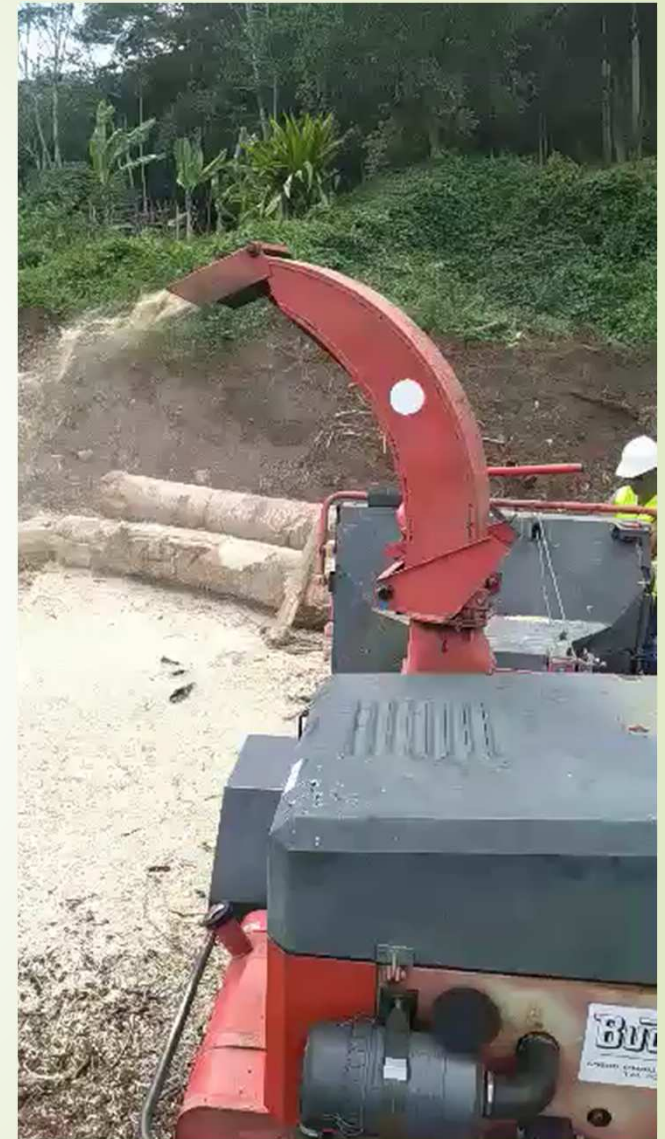
routes

- Planisme relatif au site (0)
- Niveau relatif au niveau zéro moyen de la mer

Déchets verts:

- récupération et compostage des déchets verts (statistique de ramassage, étude en cours).
- Hangar de compostage croquis, devis et plan en cours.

L'objectif est de produire du compost pour répondre à la demande des agriculteurs.



➤ C- Projet agricole « PAEPAEPOTO 2021 – 2023 ».

3 objectifs:

- **Social** : mettre des dispositifs type CAE – **ICRA** (SEFI) et aides diverses.
- **Économique** : développer l'emploi, l'économie alimentaire des foyers.
- **Agricole** : formations, partenariat écoles et collèges (LPPTV projet d'établissement...). Aide à la création de petites entreprises.
- Identifier les besoins de la commune en fruits et légumes :
- Les besoins des cantines des écoles: chiffres 2019 et 2020.
- Identifier Les associations : Huma, Matahiapo, social (famille dans le besoin) pour donation.

➤ - Les fondamentaux pour démarrer :

- Budget : gestion comptable (secrétaire), personnel à disposition (temps disponible), mise en place (besoins humains et fonctionnement). Le prévisionnel : financier et agricole.
- La réglementation (délibérations) : ventes, donation, emplois, (voir la DGS Tavana etc...). Rester dans la réglementation.
- Les besoins : machines, outils, intrants, traitement, structures à budgétiser DEVIS.



Besoins chiffrés:

- Gobelets 5cm*5cm : 200
- -Plaques semis 128 : 50
- -irrigation : selon les parcelles.
- -intrants plus insecticide bio.
- - Rouleau de paillage bio.
- - Équipement CAE :
- Motoculteur. Outillage
- - carburant et huile faire prévisionnel sur 1 mois.
- -Commander de la fiente de poulet sec pour compostage. (Besoins à chiffrer).
- Serres de 80 m².

Échéancier:

Etape 1 - Juillet 2021 à septembre 2022:

- Mise en place du nouveau concept avec 6 CAE ou porteurs de projet,
- Nommer un responsable personnel.
- Les membres actifs de la commission agricole gèreront les aménagements et les constructions.

Etape 2 - Septembre 2021 septembre 2023 (deux ans): attribution des 7 lots de 1500 m² avec dossiers ICRA sur deux années (Aide de 400 000 F plus salaire).

Etape 3 - 2022 soutien et accompagnement des agriculteurs de la commune lors de l'attribution des lots agricoles du domaine BOUBÉE.

Etape 4 - 2021 – 2023 Formations agricoles continues et accompagnement à la certification BIO.

- 1- dépenses fruit et légumes.
- 2- investissement jardin partagé.

COMMUNE DE UTUROA							BUDGET ANNEXE RESTAURATION			
Service des Finances							Exercice 2020			
ETAT DES DEPENSES EN FOURNITURE DE FRUITS ET LEGUMES DANS LES CANTINES SCOLAIRE										
Bordereau	Mandat	Code tiers	Nom tiers	complément tie	Prénom tiers	Ligne	Objet	Article par nature	Montant	Date d'émission
									MONTANT TOTAL SUR L'EXERCICE 2019	520 569 F
									MONTANT TOTAL SUR L'EXERCICE 2020	376 156 F
							Investissement jardin partagé		1050874 F	

Les actions suivantes porteront sur l'analyse des dépenses afin de connaître la rentabilité ou pas de l'investissement.

Prévisionnel des cultures pour répondre aux besoins de la commune.

Les besoins des cantines:

Produits	Semaines	Mois	Superficies	Total superficie	Nbre planches	Nbre de semis	Plaques 128
Salades	15kg	60 kg	1 planche 20m ² / semaine	120 m ²	6 planches *20m sur 6 semaines	500 semis /semaine	4 plaques /semaine
<u>Pota</u>	5pt	20 pt	1 planche 5 m ² /Semaine	20m ²	6 planches de 5m ² sur 6 semaines	150 semis /semaine	1 plaque ½ /semaine
Poivrons	5kg	20 kg	1 planche 10m ² / semaine	40m ²	4 planches*10m ² /mois.	30 semis /semaine	120 <u>goblets/mois.</u>
Tomates	10kg	40kg	1 planche 10m ² /Semaine	240m ²	24 planches sur 3 mois	30 semis/semaine	30 <u>goblets/semaine</u> Total : 360 <u>goblets rotatio</u> sur 3 mois
Concombres	10kg	40kg	10m ² / 15jours	60m ²	6 planches sur 3 mois	40 semis	80 <u>goblets /mo</u>
Haricots verts	Planter directement sur les dunes.						
Aubergine	5kg	20kg	1 planche 5 m ² /Semaine	30m ²	6planches sur 3 mois	15 semis / 15 jours.	80 <u>goblets.</u>

VI) PRESENTATION
PROJET UTUROA :
RESTAURATION
SCOLAIRE VAITAHE



UTUROA TO'U OIRE



Maeva i Uturoa
Bienvenue à Uturoa
Welcome to Uturoa

❖ Historique

RESTAURATION SCOLAIRE

*Commune Instituée par le Général de Gaule le
28 juin 1948 ,elle compte aujourd'hui 3 736 Hab*

- *Service Cantine mis en place en 1973 en gestion APE*
- *En 1987 Reprise de la gestion en Régie communale*
- *En 2018 Projet de réhabilitation, professionnalisation du service et repas de qualité*
- *En 2020 Autorisation d'exploitation de son service de Restauration Scolaire*





RESTAURATION SCOLAIRE

❖ Organisation du service


- 1 cuisine centrale avec 5 agents
 - ✓ 2 cuisines satellites avec 2 agents
 - ✓ Service repas: 5 jours /semaine
 - ✓ Cycle des menus : 5 semaines
-
- Nombre de repas servis : 450 repas (90/3-5ans
360/6-11ans)





QUELLES ACTIONS METTRE EN PLACE en 2020-2026 ?

❖ CONSTATS

- *Trop de gaspillage alimentaire(restes et déchets alimentaires)*
 - *Réticence des enfants aux légumes*
 - *Résultats de l'enquête de satisfaction : trop de bruit- repas froid- souvent même menu le soir à la maison...trop absences le mercredi & vendredi*
 - *Présentation des plats pas assez attractive*
 - *Besoin de réorganisation de l'équipe (équipe de production et de service – formation) ...etc*
- 

**LUTTE contre Le
GASPILLAGE
Alimentaire**

**COMMISSION DES
MENUS**

**L'ENFANT
ACTEUR du
changement –
responsable**

*Réorganiser
temps repas
/pause
méridienne*

ACTIONS

*Impliquer/
motiver les
enseignants*

*Réaménager les
locaux /service*

*Améliorer les menus :
intégrer de nouvelles
recettes et plus de
produits locaux*

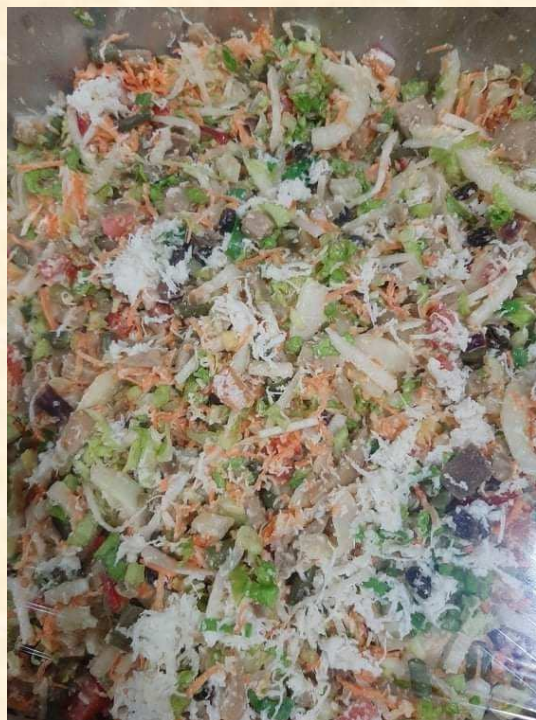
*1 règlement
intérieur –des
règles de vie*



Haere mai tamaa



Amélioration des menus



Réorganisation du service



Education à table



Participation au débarrassage



Je participe au tri des déchets alimentaires



Pesée des déchets alimentaires






Réorganisation de la pause méridienne





RESULTATS

- *Diminution du Gaspillage alimentaire :octobre à janv.(38% à 15%) (à poursuivre stade 2)*
 - *Amélioration du Temps de repas + (30mn) et baisse du bruit - moment éducatif (à améliorer)*
 - *Révision des menus , Nouvelles recettes desserts fait maison*
 - *Présentation de plus de couleurs dans les plats (Beau –Bon)*
 - *BAR à salades au self (légumes au choix)*
 - *Communication des menus en externe via le site communal et en interne aux classes (échanger et proposer nouvelles recettes)*
- 

- 
- *Satisfaction des Acteurs : Enfants –Agents du service RS – Elus– Familles(**enquête de satisfaction à reprogrammer auprès des enfants et familles**)*
 - *Petite implication des enseignants (**Haere maru Haere papu**)*
 - *Amélioration du cadre (**jardinière – rideaux... rentrée aout**)*
 - *Règlement intérieur (**à proposer au prochain CM**) + règles de vie à concevoir avec et par les enfants (1^{er} trimestre **rentrée scolaire 2021- 2022**)*
- 



PERSPECTIVES 2021-2026

*Projet Tanu Anae
(jardin pédagogique –
jardin solidaire – projet
Paepaepoto*

*Projet nouvelle cuisine
centrale
Restauration
municipale – collective
communale?*

*Mini village
sur le goût ;
S.E.N.S avec
com.voisines*

*Projet
Tamaa
Maitai*





RESTAURATION SCOLAIRE

CONCLUSION

Au-delà de fournir un repas de qualité à nos enfants , en tenant compte des enjeux de santé , éducatif , nutritionnels et environnementaux ... , il est important de valoriser le travail de nos agents et des équipes qui veulent faire évoluer les pratiques dans nos services de Restauration scolaire. Aujourd'hui , ce service fait appel à plus de professionnalisme , de PL dans les menus ce qui nécessite encore plus de compétences , de moyens et d'accompagnement de tous les partenaires

Mauruuru



VII) ATELIER CUISINE :
LES RECETTES DE
TAPUTAPUATEA ET
UTUROA

DESSERTS FACILES A PREPARER

➤ FLAN AU MAUTINI :

Ingrédients :

- 2 tasses de mautini cuit réduit en purée
- 1 tasse de sucre roux ou cassonade
- 5 œufs (séparer jaunes des blancs)
- 1 boîte lait carnation
- 1 boîte d'eau tiède
- 1 tasse de farine avec levure
- 1 gousse de vanille

Préparation :

Bien mélanger le tout et à la fin ajouter les 5 blancs d'œufs montés en neige .Remuer délicatement Mettre dans un plat beurré .Enfourner à 180° pendant 45 mn environs (four chauffer au préalable)

➤ GATEAU A LA PATATE DOUCE :

Ingrédients

- 3 tasses de patates bien cuites à la vapeur, écrasées ou moulinées
- 8 cuillères à soupe de sucre roux ou cassonade
- 4 œufs (séparer les jaunes des blancs)
- 6 cuillères à soupe de beurre
- vanille
- 3 cuillères à soupe de coco râpé

Préparation :

- Bien mélanger le tout puis incorporer les 4 blancs battus en neige .Mettre dans un plat beurré, Enfourner à 180 °pendant 40mn environ .Parsemer de coco râpé

RECETTE SEMINAIRE
DU 20 AU 22 JUILLET 21

PAIN ARACHIDE

- 2 bols d'eau
- 2 c de levure
- 1/5 verre de sucre
- 2 c de beurre
- 2 œufs
- 1/.5 verre de lait
- Huille friture



Arachide à mixer finement

Ajouter du sucre + huile

(75 pains arachide)

GATEAU PAPAYE

- 1.5 verre de sucre
- 3 œufs
- 1 verre de papaye
- 3 à soupe de beurre
- 1 c à café de levure
- Eau et farine en mémoire



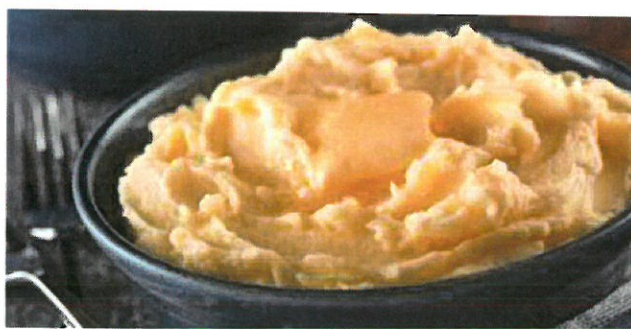
BOULETTE DE MANIOC POUR 500 ENFANTS

- 17 KG de manioc
- 9 kg d'oignon
- 17 œufs
- Sel
- Poivre
- Basilic
- Persille



BOULETTE DE UFI AVEC FROMAGE 500 ENFANTS

- 35 kg de Ufi
- 17.5 de tomate
- 15 kg d'oignon
- 20 kg de poisson
- Sel
- Poivre
- 3 l Lait de coco



GATEAU EPONDE

- 8 œufs entier séparés
- 1 verre de sucre
- 2 v de farine rouge
- 1.5 v de fruit de la passion avec graine



BOULETTE A LA PAPAYE

- 1bte farine rouge
- 1 v de sucre
- 1 v de papaye
- 2 œufs
- 1 v de lait + 1 v d'eau de l'huile pour cuisine



RECETTE SALADE

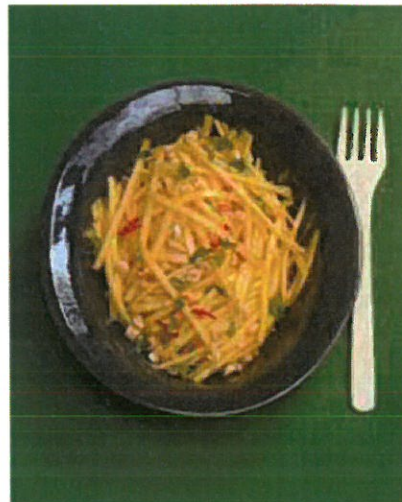
Salade de potiron

- 200 g de choux
- 0600 g potiron
- 500 g de salade
- -1 kg de concombre
- 0.600 g de carotte
- 1.200 g de choux rouge



Salade de mangue

- 1 kg salade
- 3.9 mangues
- 280 g raisin sec
- 1 kg mautini



Salade de haricot

- 4kg concombre
- 4 kg tomate
- 800 g de haricot long
- 2.119 kg de papaye
- 4.97 g de poivron
- 812 g de wong bok
- 300 g de carottes



Mayonnaise lait de soja

- 1 l de lait de soja
- 1 l d'huile
- 1 gousse d'ail

Pâté végétarien

- 2 pain rassis
- 1 bte de champignon
- 3 oignons
- 1 gousse ail
- Persil + œuf
- 1 carotte

RECETTE MA'A TINITO AVEC PROTEINE DE SOJA

- 5 pqts haricots rouges
- 3 pqts haricots long
- 6 pqts de pota
- 4 kg de coquillettes
- 700 gr carotte
- 2 pces peau d'orange
- 50 cl d'huile
- 200 gr fond de volaille
- 4 pqts protéine de soja
- 500 gr d'oignon
- 300 gr ail



IPO

- 1 boîte de farine rouge
- 500 g de sucre
- Eau de coco



FARAOA OMOTO POUR 50 PERSONES

- 1 bte de farine bleu
- 500 g de sucre
- 1 litre de coco
- 2 omoto râpé



CHAO-PAO PATATE DOUCE

- 2 bols d'eau fraîche
- 2 c à soupe à ras de levure
- 2 pincées de sel
- 1 verre d'huile
- 1 bte de farine bleu + 300 gr de farine



Garniture

- 1 kg patate douce
- 1 verre de sucre

Préparation

Eplucher, découper en dé et cuire à l'eau jusqu'à cuisson complète.

Egoutter, mixer le tout, mettre dans une casserole ajouter le verre de sucre et mélanger.

GATEAU BANANE

- 3 verres de sucre
- 5 c à sucre de beurre
- 2 c à café de baking soda
- 2 verres de purée
- 5 v de farine
- 5 œufs



banane

PUREE DE MOUSSELINE AU UFI

- 129 g x 2 Purée de mousseline
- 1.2 kg de Ufi
- Sel
- Poivre
- 150cl Lait de coco

VIII) PROPOSITIONS DE
MENUS À BASE DE
PRODUITS LOCAUX PAR
LA COMMUNE DE
TAPUTAPUATEA

PERIODE 2		SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4	SEMAINE 5
LUNDI	ENTREE	Salade, choux, papaye	Fromages			
	PLAT	F1 **Boulette au croquette de poisson AU TARO + coquillettes	F9** Salade de poisson au légume et au uru	Ragoût de bœuf pdt au carotte + spaghetti	Hachis parmentier (tomate congelé)	Chèvre au lait de coco curry + riz+taro
	Gouter	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
MARDI	ENTREE					
	PLAT	Poulet rôti+ uru ou patate douce au four + torsade	Poulet aux taros et aux légumes)+ riz	Ma'a tinito(pota,carotte, au proteine de soja + riz	Poulet au champignon chinois et à l'ananas + riz	Chao-men au poulet (pota, carotte, cellerie)
	Gouter	F7 **Pudding banane au raisin	Pai mautini	Samossa au taro	Jello au pitaya	Chao pao haricot
MERCREDI	ENTREE					
	PLAT	Kai-fan végétarien (légumes) (mautini)	Purée de mousseline, d'igname + boulette de taro et tomate congelé	Foun Young Ha (légumes)	Poulet Gratin de patate douce avec pomme de terre	Kai-fan végétarien oeufs (mautini, pota, maïs)
	Gouter	Taota manioc	Chausson coco	Pudding pain au raisin	Beignet de mautini	Chausson banane
JEUDI	ENTREE	Poisson cru au de coco + aubergine				
	PLAT	Ma'a tahiti (taro, viande choux) + Poe	F11** Salade tahitienne , pdt et cube de uru au lait de coco + riz	Ma'a tahiti (taro, viande choux, cube mautini) + Poe	F17**Boulette de poisson+ (ananas , pota, papaye verte) et riz	Poisson cru au lait de coco(concombre, carotte,salade, aubergine) + riz
	Gouter	Chausson ananas	Moelleux mautini	Chao-pao patate douce	Faraoa mape	Pruneau au noni
VENDREDI	ENTREE					
	PLAT	Beignet d'aubergine au four (tomate congelé)	Riz contonnais (haricot, vert, carotte et champignon)	Poulet rôti + purée de mousseline et d'igname	Lentille au aubergine et au mautini	Salade de pdt , mais+ œuf
	Gouter	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

PERIODE 1		SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4	SEMAINE 5
LUNDI	ENTREE	Salade, choux, papaye	Fromage	Salade, potiron, p.pois	Salade, concombre, Tomate	Salade, manioc, umara
	PLAT	Spaghetti bolognaise hachis champignon tomate congelé au taro	Chao-men végétarien omelettes (aux légumes)	Carbonara (taro, champignon, carotte)	Hachis parmentier (purée mousseline + ufi et pdt)	Gratin de macaroni + patate douce rapée
	Goûter	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
MARDI	ENTREE	Concombre, carotte, choux rouge	Salade, mais, mangue	Poe	Choux, carotte, poivron rouge	Fromage
	PLAT	Poulet au petit pois (cube maotini, haricot long) + riz	Fricassé de volaille à l'ancienne (carotte)+ torsade	Viande aux légumes + riz	Poulet au tamarin, carotte + riz	Ragout de taro au poulet (pdt) + riz
	Goûter	Ipo coco	Biscuit coco	Gâteau de patate douce	Pruneau noni	Chao-pao au ufi
MERCREDI	PLAT	Kai-fan normal avec des légumes aux poulets	Foun Young Ha aux œufs (légumes)	Poulet de rôti au ananas + torsade ou purée ou gratin de taro	Kai-fan végétarien œuf (cube de maotini, haricot long, mais)	Beignet de légume au poisson au rissole de pdt et patate douce
	Goûter	Papaye, maotini confi	Faraoa omoto	Pain pâté poisson	Gâteau banane	Rocher de coco
JEUDI	ENTREE	Poisson cru au lait de coco (aubergine)	Poe	Poisson cru au lait de coco	Concombre, carotte, wong bock	
	PLAT	Ma'a tahiti (taro,)	Poisson au curcuma (tomate congelé, poivron, courgette) + riz	Ma'a tahiti (taro, viande choux, cube maotini)	Poisson à la crème (poivron, champignon, pdt, cube maotini) + riz pilaf	Ma'a tinito(pota, carotte au protéine de soja + riz
	Goûter	Poe	Cube de taro coco râpé	Poe	Samoussa de taro	Glaçe au fruit
VENDREDI	PLAT	Beignet d'aubergine (tomate congelé) au napolitaine	Riz cantonnais œufs (carotte, champignon, pois frais)	Saucisse au four + barquette d'igname	Lentille à l'aubergine et au maotini	Poulet pané + purée mousseline+ igname
	Goûter	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison