



Polynésie
française



PLAN STRATÉGIQUE DÉPARTEMENT RESTAURATION SCOLAIRE - RAPPORT FEUILLE DE ROUTE SPCPF

2023

**Syndicat pour la promotion des communes
de Polynésie Française (SPCPF)**



Document rédigé par Kahn & Associés
Novembre 2023



Crédits photos

Pages 5, 7, 10, 16, 28 : Manu'a VECKER-SUE / SPCPF / DAG / CAPL

Pages 3, 5, 45 : G. LE BACON / SPCPF

REMERCIEMENTS

Le présent document a été réalisé par le cabinet Kahn & Associés et son équipe composée de Carole MARCHAL, Iciar de LINIER SOLANO, Caroline VINET et Zoltan KAHN.

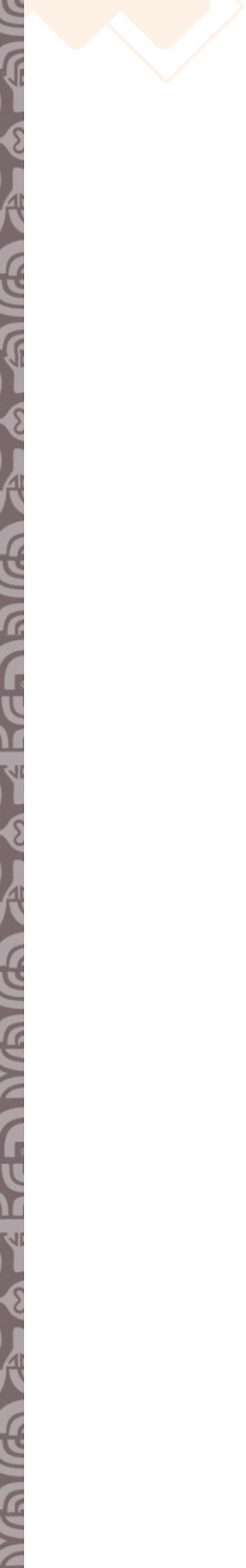
L'équipe remercie les élus notamment messieurs Cyril TETUANUI, président du SPCPF et Thomas MOUTAME, vice-président du SPCPF, en charge de la restauration scolaire, toutes les équipes du SPCPF pour leur accueil et leurs contributions. Elle remercie particulièrement madame Vaihere TUATAA, directrice générale des services adjointe, pour sa vision, son exigence énergique et sa confiance, madame Herenui TERIIEROOITERAI, directrice du département de la restauration scolaire, monsieur Thomas TISSEUR, chargé de mission restauration scolaire et Mihirangi MOEROA, directrice des ressources et ancienne directrice du département de la restauration scolaire, pour l'histoire du département qu'elle a porté durant de nombreuses années et pour ses précieux éclairages.

Le cabinet remercie aussi toutes les équipes communales, les tavanas, les directeurs généraux des services (DGS) et secrétaire général (SG) pour avoir répondu de bonne grâce à toutes les questions lors des consultations et qui ont donné une vision claire des attentes et des besoins dans la phase de diagnostic.

Enfin, l'équipe remercie les directions Pays qui ont participé à ce travail en donnant leur avis sur les actions de la feuille de route de la restauration scolaire, et notamment la Direction de l'Agriculture, la Direction de la Santé, la Direction des ressources marines ainsi que la Chambre de l'agriculture et la pêche lagonaire.

Une pensée nous a accompagné tout le long des travaux, etc. pour les enfants de ce pays, leur bonheur du bien manger, leur santé et la perspective de faire d'eux de futurs parents nourriciers attentifs et transmetteurs de la culture. Pensées aussi pour les producteurs (agricoles, piscicoles) et personnels communaux amoureux de leurs métiers qui ont et auront l'honneur de donner du bonheur à manger, l'une des tâches les plus gratifiantes, etc.

Puisse cette feuille de route contribuer à chacun d'eux.



SOMMAIRE

2	I - LA RESTAURATION SCOLAIRE DU SPCPF
4	II- L'ANALYSE DES BESOINS DES COMMUNES ET DU PAYS
8	III- LA FEUILLE DE ROUTE
9	• Objectif Stratégique 1 : Positionner les communes comme acteurs incontournables de la transition alimentaire locale, saine et durable
15	• Objectif stratégique 2 : Faire du SPCPF un centre de ressources d'excellence au service du développement des compétences des communes
22	• Objectif stratégique 3 : Déployer une gamme de services mutualisés au service de la restauration scolaire
27	• Objectif stratégique 4 : Obtenir 100% de satisfaction chez les communes adhérentes.
	IV-LE CALENDRIER DE DÉPLOIEMENT
32	V - BUDGET DE LA FEUILLE DE ROUTE
42	CONCLUSION



I- LA RESTAURATION SCOLAIRE DU SPCPF

Le département de la restauration scolaire du SPCPF a été créé en 1999. Aujourd'hui, 32 communes adhèrent à la compétence restauration scolaire, et le SPCPF les accompagne dans la gestion et la mise en œuvre des projets liés à la restauration scolaire du premier degré.

Le plus petit service de restauration communale sert moins de 30 rationnaires une fois par jour, tandis que le plus gros sert environ 1800 repas par jour. Toutefois, le SPCPF regroupe principalement les communes avec un service de restauration scolaire « petit », servant en moyenne 150 rationnaires.

La restauration scolaire du SPCPF s'est développée progressivement en réponse aux évolutions publiques. Initialement axée sur la fourniture d'un repas par jour aux enfants, la restauration scolaire vise aujourd'hui à être un service de qualité, tant au niveau de l'hygiène alimentaire que de la qualité nutritionnelle des repas servis. En conséquence, une relation étroite s'est établie entre le SPCPF et les directions du Pays.

Les états des lieux initiaux effectués dans les communes depuis 2010, les audits techniques, ainsi que les enquêtes de satisfaction menées auprès des bénéficiaires, ont révélé d'importantes carences, notamment en matière d'hygiène alimentaire et de nutrition, de l'absence d'encadrement pendant la pause méridienne, et parfois de graves problèmes de gestion déléguée des services de restauration scolaire.

Jusqu'à un passé récent, les communes ont dû déployer la compétence de la restauration communale de manière très empirique. Les bases réglementaires et les normes polynésiennes pour encadrer ce service sont limitées. Ainsi, le « métier » a été construit, notamment sur ses aspects d'hygiène alimentaire, d'aménagement des locaux, de santé, et d'équilibre alimentaire, pour lesquels il existe parfois seulement des recommandations.

De même, la notion de budget affecté à ce service est très difficile à estimer. Pour le premier degré, la Caisse de Prévoyance Sociale (CPS) a fixé les aides apportées aux familles bénéficiaires à 85 FCFP pour les communes de Tahiti et Moorea, et à 95 FCFP pour les autres communes. Un complément d'aides aux familles est possible jusqu'à 500 FCFP, selon les critères d'attribution de la CPS (RSPF, RNS, etc.).

Le département de la restauration scolaire s'est donc concentré sur le développement des métiers de ce service particulier par la montée en compétences des acteurs et l'animation des réseaux professionnels. En effet, très peu d'agents communaux possèdent les compétences initiales nécessaires aux services de restauration ; ils sont majoritairement des « autodidactes pleins de bonne volonté ».

Le travail du département a déjà permis d'importants progrès. Auparavant, avant la mise en place du département, la gestion des cantines restait largement familiale, sans référentiels de recettes, sans processus d'achat, de négociation, d'organisation, ni de « standardisation » des menus en termes de qualité ou de quantités.

En 2016, le département a créé un poste de technicien qualité sur le volet hygiène alimentaire, qui a permis de déployer des contrôles, des audits et des accompagnements des communes, ce qui s'est avéré très utile.

En 2020, un autre poste a été créé pour soutenir les communes dans l'achat public, la rédaction de cahiers des charges, la formalisation de marchés adaptés et la sélection de fournisseurs.

Parallèlement, le département a développé ses accompagnements relatifs au développement durable et a commencé à travailler sur la réduction du gaspillage alimentaire en lien avec l'ADEME. Le travail sur le gaspillage alimentaire a eu trois bénéfices : environnemental, celui de travailler sur le goût et la qualité des repas, et enfin de réduire les coûts.

Mais il est important de comprendre que la restauration scolaire et les cantines sont l'objet de beaucoup d'attention de la part des parents, des élus, des directions du Pays. Elles sont devenues la cible de nouvelles politiques publiques en matière de santé, de production primaire, de développement local et d'alimentation.

Ainsi, le rôle du SPCPF, en tant que fédérateur et représentant des communes, est aussi devenu celui de point de liaison entre les acteurs de ces politiques publiques.

Avec un budget annuel de 25 à 30 millions, le fonctionnement du département était devenu trop restreint par rapport aux attentes, et il était absolument nécessaire de faire évoluer son ambition, sa structure et son organisation.



Source : Guide pour comprendre la RS du 1er degré en PF - 2020 (SPCPF)



II- L'ANALYSE DES BESOINS DES COMMUNES ET DU PAYS

Ces dernières années, le rôle des communes polynésiennes a pris une place centrale dans les politiques publiques déployées par le Pays. Ces politiques ont pris une importance particulière avec les révélations de la période COVID. Cette dernière a en effet, fait ressortir de manière dramatique l'importance de la prévalence du surpoids, de l'obésité liés à la mauvaise nutrition des Polynésiens, des dépendances face aux importations et des moyens restreints dont disposent les communes pour satisfaire aux besoins des populations. Dans ce contexte, une démarche d'élaboration de plan de transition alimentaire a été lancée basée sur un diagnostic de durabilité du système alimentaire du Pays.

En synthèse de ce diagnostic, il en ressort que les polynésiens ont une alimentation déséquilibrée pour des raisons multiples :



Le coût et les difficultés d'accès à l'alimentation saine ;



Des habitudes alimentaires orientées vers une préférence pour les aliments gras, salés et sucrés ;



Une production locale insuffisante et mise sur le marché dans sa forme brut ce qui ne facilite pas leur consommation étant donné le mode de vie actuel.

Le plan de transition alimentaire en cours de finalisation à la date de la présente rédaction complètera un corpus déjà composé du schéma de développement agricole, du schéma de prévention et de promotion de la santé comprenant notamment les dispositifs communes et école en santé et enfin la loi de Pays n° 2022-5 du 11 janvier 2022 relative à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire. Cette dernière impose aux services de restauration scolaire du premier degré de servir aux enfants, des quotas minimum de produits locaux : 50% pour les fruits et légumes, 25% pour les produits vivriers dans la part des féculents, 80% pour le poisson. Pour les établissements situés aux Tuamotu, les taux minimaux sont minorés de 10%. En outre, un pourcentage de 15% de la consommation de viande d'origine locale est imposé aux établissements scolaires de Tahiti et Morrea .

Toutes ces politiques concernent donc de manière très significative les communes et leur restauration scolaire qui se voient un des moteurs clés attendus de la transition alimentaire.

COMMENT LES COMMUNES PEUVENT PARTICIPER AU CHANGEMENT ?

- ★ En étant un débouché constant, prévisible pour les productions locales qui sont adressées dans les schémas des productions primaires
- ★ En étant un vecteur d'éducation au goût et à l'alimentation saine des enfants participant à l'évolution des comportements alimentaires des polynésiens



LES COMMUNES DEVIENNENT DES PARTENAIRES

- ★ De l'animation locale des producteurs et pêcheurs afin qu'ils se structurent pour être capable de fournir ce marché de la restauration scolaire et adaptent, améliorent leurs capacités de production
- ★ Du déploiement des politiques de santé publique notamment sur tout le volet alimentation
- ★ De la sensibilisation des parents et familles sur l'alimentation, et sur l'auto-production

En Polynésie, compte tenu de la taille du Pays, faire des communes un opérateur du déploiement des politiques publiques peut sembler logique voire inéluctable. Toutefois, celles-ci ne sont pas nécessairement dotées des moyens adéquats pour répondre aux attentes de ces politiques publiques dans le cadre de la loi organique actuelle (Loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 portant statut d'autonomie de la Polynésie française - Section 4 : Les compétences des communes de la Polynésie française - Article 43)

C'est évidemment le cas pour ce qui concerne le déploiement de la compétence restauration scolaire. Le diagnostic synthétique des besoins des communes l'a bien fait apparaître. Si les communes sont conscientes de leur rôle et de leur importance dans la transition alimentaire, elles ont des besoins pour assurer ce rôle sur lesquels il convient de travailler et de les aider.

QUELS SONT LES BESOINS DES COMMUNES POUR ÊTRE ACTEURS DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE ?

1

HYGIÈNE ET NORMES

- 3 communes adhérentes à la compétence restauration scolaire sur 32 ont de l'eau potable.
- 60 % des communes n'a pas d'eau chaude.
- 60% des communes n'a pas de plan de nettoyage et de désinfection des locaux.
- Une très large majorité des personnels est autodidacte.
- Les DGS et SG conservent une attente forte sur les sujets de normalisation, d'hygiène et de respect des règles sanitaires.

2

ÉQUIPEMENTS

- L'obligation de cuisiner davantage de produits locaux a des implications fortes. Les produits sont souvent livrés bruts sans forcément que le volume des commandes soit lissé, et adaptés aux besoins de la restauration scolaire.
- Cela génère des besoins évidents :
 - En équipement de stockage de produits bruts.
 - En équipements dits de « cuisinabilité » des produits, c'est-à-dire de « primo transformation » afin de rendre des produits bruts cuisinables.
 - En équipements de stockage de produits cuisinés qui peut représenter une solution pour stocker les « sur-arrivages » saisonniers.

3

PRATIQUES D'ACHAT

- Acheter davantage de produits locaux génère également des évolutions en termes de pratiques d'achat. Il s'agit en effet, de développer les achats à des producteurs locaux qui ne sont pas tous désireux et structurés pour répondre aux marchés publics et ainsi de fournir les communes.
- De facto, respecter la loi du Pays sur les produits locaux implique de modifier ses pratiques d'achats voire de rentrer dans du soutien aux producteurs locaux pour qu'ils puissent répondre aux exigences de cette commande publique.

4

MENUS, RECETTES ET PLANIFICATION

Respecter la loi sur les produits locaux nécessite de repenser les recettes, les menus et la gestion des provisions. Là aussi, avec la technique culinaire, l'approche nouvelle requiert des compétences et pratiques à développer. Or sur ces points les communes ont des capacités inégales. 30% des communes n'ont pas de planification alimentaire. Une des conséquences est la méconnaissance des besoins réels du service et des coûts réels du service, très largement déficitaire et dont les redevances des usagers ne suffisent pas à équilibrer les charges du service, de même que les aides de la CPS perçues par les familles. Recettes, menus, planification alimentaire et technique culinaire doivent donc s'articuler avec un renforcement des outils et méthodes de gestion, notamment l'élaboration des coûts de revient d'un repas.

BESOINS D'APPUI ET D'ACCOMPAGNEMENT AUX COMMUNES

Résultats du rapport de consultation des communes restauration scolaire

Hygiène, sécurité sanitaire	Équipement de stockage et de cuisine	Recettes, menus, planification alimentaire et qualité des repas
Achats de denrées et d'équipements, maîtrise des marchés publics	Suivis financier et comptable	Développement des compétences de toutes les équipes et métiers

Pour rendre les communes actrices du changement et être le fer de lance des politiques publiques, il est important qu'elles puissent, s'équiper, se structurer et monter en compétences dans divers domaines :

- L'animation des producteurs locaux ;
- La promotion et la prévention de la santé de la population à travers les différents dispositifs mis en place par la Direction de la santé ;
- Le déploiement des actions du schéma de développement agricole comme le déploiement des kits potagers ou la mise en place de potagers communaux ;
- Le portage des repas aux autres publics que les enfants, comme les personnes âgées et/ou isolées, les personnes souffrants de pathologie, etc.

C'est donc sur la base des besoins des communes et du rôle qu'elles pourraient tenir dans le déploiement des politiques publiques que la feuille de route 2023 - 2026 du département de la restauration scolaire a été élaborée.





III- LA FEUILLE DE ROUTE

La feuille de route repose sur 4 axes stratégiques qui répondent aux défis ci-dessus, à savoir :



Objectif stratégique 1

POSITIONNER LES COMMUNES COMME ACTEURS INCONTOURNABLES DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE LOCALE, SAIN ET DURABLE



Objectif stratégique 2

FAIRE DU SPCPF UN CENTRE DE RESSOURCES D'EXCELLENCE AU SERVICE DU DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES DES COMMUNES



Objectif stratégique 3

DÉPLOYER UNE GAMME DE SERVICES MUTUALISÉS AU SERVICE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE



Objectif stratégique 4

OBTENIR 100% DE SATISFACTION CHEZ LES COMMUNES ADHERENTES

OS 1 : POSITIONNER LES COMMUNES COMME ACTEURS INCONTURNABLES DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE LOCALE, SAINE ET DURABLE

Cet objectif stratégique (OS) comporte 20 actions à déployer et à mettre en place sur 3 ans. Les indicateurs d'atteinte de l'objectif stratégique sont :

- L'évolution du taux d'obésité infantile des communes adhérentes avec si possible une base T0 en 2023.
- L'évolution du nombre d'agriculteurs et de la production par commune adhérente sur une base T0 2023 liée au RGA.
- L'évolution du volume et de la valeur de production locale achetée par la collectivité / an sur une base T0 2022.

Des indicateurs de résultats seront suivis par action. Ceux-ci serviront notamment à mesurer la part des communes qui déploient 100% des actions les concernant directement.

Pour le SPCPF, **il s'agit de soutenir les communes dans le déploiement des politiques publiques Pays de transition alimentaire.** L'objectif est de permettre aux communes de tirer le maximum de profit pour leurs populations et leurs acteurs économiques du déploiement des politiques publiques Pays sur leur territoire. Dans ce déploiement **les communes sont conceptuellement des acteurs incontournables.** Mais concrètement, elles se heurtent aux limites de leurs compétences juridiques et par conséquent à celles de leurs compétences financières et techniques.

Le SPCPF propose de structurer son département restauration scolaire pour **mutualiser des compétences au profit des communes et ainsi ne pas les laisser porter seules ces charges nouvelles.**

Il s'agit d'abord de **maximiser le déploiement des volets alimentation des politiques de santé** et notamment des dispositifs de la Direction de la santé. Ces derniers reposent largement sur le volontariat des communes et sur la capacité de ces dernières à générer des dynamiques locales. Le SPCPF se propose de mettre à disposition des communes les compétences d'animation locale et de diététique pour faire en sorte qu'un maximum de communes et d'écoles soient labellisées. Au travers de ces actions l'objectif principal est de **développer l'éducation au goût des enfants mais aussi des parents et de faire des cantines scolaires un levier des modifications du comportement alimentaire des polynésiens.**

Il s'agit également d'accompagner la mise en place du **Plan de Transition Alimentaire de la Polynésie française et le schéma de développement agricole, tous deux ambitieux.** Effectivement, ils visent à faire en sorte que les polynésiens aient un meilleur accès à de la nourriture saine,

et durable. Les communes sont évidemment concernées au travers de leur service de restauration scolaire, mais pas uniquement. **Plusieurs volontés** composent ces deux politiques publiques complémentaires, parmi elles notamment : **l'amélioration de l'accès économique aux produits sains, le développement de la production locale, la réduction de l'empreinte écologique de l'alimentation, le développement de l'auto-consommation**, etc.

Les communes ont des leviers pour concourir au bon déploiement des actions sous tendues par ces orientations. **Le succès repose sur une combinaison d'acteurs et d'initiatives locaux** à faire converger et à animer : propriétaires fonciers, producteurs et pêcheurs, transformateurs, commerçants, transporteurs, acheteurs publics, etc. Le support des communes est attendu notamment parce que **le plan de transition alimentaire doit se déployer en autant de Plan Alimentaires Communaux (PAC). Ces plans permettront aux acteurs locaux de « formaliser » et « contractualiser » leurs coopérations autour de l'atteinte d'objectifs communs** et qui seront les déclinaisons locales du « Plan Pays ».

Par exemple, outre l'animation de proximité, les communes peuvent être des partenaires essentiels dans le développement des mises à disposition du foncier, la gestion de la ressource piscicole, le déploiement des fa'a'apu communaux, mais aussi celui des kits potagers familiaux, la mise en place de l'aide alimentaire, ou encore l'animation et la structuration des producteurs locaux.

Le SPCPF propose ainsi de mettre à disposition des communes les compétences et les méthodes d'animation territoriale qui permettent d'accompagner les communes dans la mise des politiques publiques.

Le SPCPF va aussi **renforcer la représentation des communes** dans les instances de pilotage des différentes politiques publiques et améliorer les capacités de plaider des communes. Cela se traduit par une présence effective dans les instances de gouvernance des politiques de promotion de la santé, de développement agricole, de transition alimentaire, ou demain des politiques de pêche lagonnaire et côtière.



OS 1 - Positionner les communes comme acteurs incontournables de la transition alimentaire locale, saine et durable

Objectif opérationnel 1.1. Faire des communes un partenaire de l'amélioration sanitaire par l'alimentation (alimentation santé)

Action 1.1.1 Dédier un interlocuteur SPCPF à la Direction de la Santé

Action 1.1.2 Informer les tavana des dispositifs de la DS

Action 1.1.3 Faciliter l'organisation au profit de la direction de la santé et la mise en place d'opérations de sensibilisation sur le thème alimentation santé avec les communes

Action 1.1.4 Concevoir le programme d'actions communales pour développer le goût des enfants sur le temps périscolaire

Action 1.1.5 Accompagner les communes dans le déploiement des actions communales pour développer le goût des enfants sur le temps périscolaire

Action 1.1.6 Concevoir le programme d'actions communales de sensibilisation pour développer le goût des familles

Action 1.1.7 Accompagner les communes dans le déploiement des actions communales de sensibilisation pour développer le goût des familles

Action 1.1.8 Accompagner les communes dans le développement des repas végétariens dans les cantines scolaires

Action 1.1.9 Accompagner les communes dans le développement des achats bio locaux

**Objectif opérationnel
1.2. Faire des communes
un partenaire du
déploiement du Plan de
Transition Alimentaire
et du Schéma de
Développement
Agricole**

Action 1.2.1 Identifier une ressource permanente au COSDA et au COPIL du PTrA, interlocutrice de la DAG, de la DSFE, de la CPS et de la DS

Action 1.2.2 Communiquer sur la place des communes dans la transition alimentaire auprès des communes

Action 1.2.3 Sensibiliser les communes sur l'identification d'un référent communal pour les projets "Alimentation-Santé"

Action 1.2.4 Accompagner les communes souhaitant mettre en place des outils de transformation de la viande locale et du poisson local

Action 1.2.5 Concevoir le programme de valorisation des biodéchets de la RS

Action 1.2.6 Déployer le programme de valorisation des biodéchets de la RS

Action 1.2.7 Accompagner les communes dans le processus d'achat en circuits courts communaux

Action 1.2.8 Faire évoluer les aides alimentaires pour aider à la consommation des produits sains et locaux en restauration scolaire avec les acteurs œuvrant pour les actions sociales

Objectif opérationnel
1.3. Renforcer les capacités des communes de peser sur les choix et le déploiement des politiques Pays au service de la transition alimentaire

Action 1.3.1 Renforcer les capacités techniques du SPCPF sur les marchés publics de denrées alimentaires

Action 1.3.2 Faire le bilan de la mise en œuvre de la réforme des marchés publics dans la capacité à acheter des produits locaux

Action 1.3.3 Sensibiliser et informer les communes sur les règles de paiement afin de réduire les délais de règlements

OS 2 : FAIRE DU SPCPF UN PÔLE DE RESSOURCES D'EXCELLENCE SUR LA RESTAURATION SCOLAIRE AU SERVICE DU DEVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES DES COMMUNES

Cet OS est soutenu par 39 actions prévues d'ici à 2026. Les indicateurs stratégiques de cet axe sont les suivants :

- Le taux de personnels de la restauration communale qui aura reçu une action de montée en compétence fin 2026.
- Le taux de communes ayant bénéficié d'actions de montée en compétences fin 2026.
- Le taux de communes qui remplit les obligations de la loi de Pays sur les produits locaux fin 2026.

Il s'agit ici d'un rôle plus traditionnel du SPCPF à savoir celui d'accompagner les communes à organiser leur service de restauration scolaire et les accompagner à la mise en œuvre de leur projet, en leur apportant les ressources et moyens disponibles.

Toutefois, dans cette feuille de route 2023 - 2026, il est proposé que le département de la Restauration Scolaire se dote d'une approche nettement plus systématique qui passera d'ailleurs par la formation préalable de l'équipe.

Plusieurs approches sont proposées pour que le département incarne un centre de ressources d'excellence au service de la restauration des communes.

Tout d'abord, le SPCPF devra consolider des bases de données de référence sur la restauration scolaire dans toutes les communes.

Le département de la restauration scolaire devra donc connaître l'ensemble des restaurants des communes adhérentes. Pour cela, il créera une base des sites, des volumes achetés et consommés, des équipements, des compétences, des caractéristiques de chacune des restaurations scolaires des communes.

Ensuite en première approche, le département de la restauration scolaire va se mettre en capacité d'élaborer et de participer au **déploiement des parcours professionnels en partenariat avec le CGF** pour tous les métiers de la restauration scolaire. Ces parcours basés sur des référentiels et contenus métiers actualisés comprendront des modules d'acquisition de compétences soit par la formation soit par d'autres moyens comme le compagnonnage ou le tutorat, les groupes métiers, etc.

L'objectif est de proposer aux communes des actions de montée en compétences différenciées en articulant des modules communs à Papeete, des outils archipélagiques et des form'actions directement sur le lieu de travail. Les modalités seront donc adaptées pour mieux tenir compte des besoins et réalités des communes. Ces parcours pourront permettre aussi une montée en niveau progressive et favoriser les évolutions professionnelles des personnels communaux et des élus.

Le SPCPF, en partenariat avec le CGF, jouera un rôle d'ingénierie de montée en compétence et d'apport de ressources pédagogiques et formative. Le SPCPF élargira pour cela le panel de son réseau d'intervenants sur l'ensemble des métiers de la restaurations scolaire.

Les parcours seront aussi bien proposés aux techniciens qu'aux élus.

Une deuxième approche, en échos aux attentes des communes, va consister au renforcement des communautés professionnelles et des groupes métiers.

L'objectif est de renforcer les relations entre pairs, favoriser les échanges, la capitalisation et la transmission du savoir.

Pour cela, le SPCPF va créer ces groupes métiers, les animer, les doter d'outils de partage d'information et de savoirs.

Enfin, en troisième approche, le département déploiera des accompagnements de ses équipes communales sur des thématiques qui préoccupent les communes à savoir le respect de l'hygiène et des normes, la maintenance des équipements, les techniques culinaires, le contrôle de gestion le calcul du coût de reviens du repas, la gestion des stocks...

Il créera des accompagnements spécifiques pour les communes qui souhaitent mettre en place des services encore inexistant de restauration scolaire voir de restauration communale.



OS 2 - Faire du SPCPF un pôle de ressources d'excellence au service du développement des compétences des communes

Objectif opérationnel 2.1. Connaître les besoins techniques et de montée en compétences des communes

Action 2.1.1 Réaliser un diagnostic des moyens humains, techniques et matériel des services de restauration scolaire des communes adhérentes à la compétence "restauration scolaire" et volontaires

Action 2.1.2 Elaborer un kit pour réaliser des audits généraux des services de restauration scolaire

Action 2.1.3 Réaliser des audits sur la sécurité alimentaire sur les sites de restauration scolaire dans les communes volontaires

Action 2.1.4 Sensibiliser les communes à réaliser des auto-contrôles sur la sécurité alimentaire

Action 2.1.5 Mettre en place une base de données des compétences attendues dans les services de restauration scolaire des communes

Objectif opérationnel 2.2. Déployer des parcours de montée en compétences pour les élus et les différents métiers de la RS

Action 2.2.1 Identifier et mobiliser des compétences pédagogiques pour la formation à l'élaboration des parcours de montée en compétences des agents du département RS

Action 2.2.2 Elaborer des outils et/ou actions de montée en compétences pour les cuisiniers, gestionnaires et acheteurs

Action 2.2.3 Créer un parcours de montée en compétence des élus sur la RS et la transition alimentaire

Action 2.2.4 Déployer les parcours de montée en compétences des élus sur la RS et la transition alimentaire

Action 2.2.5 Créer un parcours de montée en compétences et d'accompagnement des gestionnaires et comptables des services de restauration scolaire

**Objectif opérationnel
2.2. Déployer des
parcours de montée en
compétences pour les
élus et les différents
métiers de la RS**

Action 2.2.6 Mettre en œuvre le parcours de montée en compétences et d'accompagnement des gestionnaires et comptables des services de restauration scolaire

Action 2.2.7 Créer un parcours de montée en compétence et d'accompagnement des chefs et commis de cuisine

Action 2.2.8 Mettre en œuvre le parcours de montée en compétences et d'accompagnement des chefs et commis de cuisine

Action 2.2.9 Aider les communes à bien définir le rôle et les attendus du métier d'encadrant de la pause méridienne

Action 2.2.10 Créer un parcours de montée en compétences et d'accompagnement des encadrants de la pause méridienne

Action 2.2.11 Mettre en œuvre le parcours de montée en compétences et d'accompagnement des encadrants de la pause méridienne

Action 2.2.12 Créer un parcours de montée en compétences et d'accompagnement de la fonction d'acheteur en restauration scolaire

Action 2.2.13 Mettre en œuvre le parcours de montée en compétences et d'accompagnement de la fonction d'acheteur en restauration scolaire

Action 2.2.14 Créer un parcours de montée en compétences de la fonction d'animateur de la transition alimentaire locale

Action 2.2.15 Mettre en œuvre le parcours de montée en compétences de la fonction animateur de la transition alimentaire locale

**Objectif opérationnel
2.3. Créer et animer une
"communauté" de la
restauration scolaire**

Action 2.3.1 Dédier du temps "homme" à la veille informationnelle, technologique et juridique en et en dehors de la Polynésie sur les thématiques liées à la restauration scolaire et l'alimentation durable

Action 2.3.2 Rédiger le cahier des charges de la plateforme numérique de capitalisation et de partage du SPCPF

Action 2.3.3 Mettre en place une plateforme numérique dédiée à la capitalisation et au partage d'informations et d'outils

Action 2.3.4 Organiser 2 évènements et/ou regroupements par an de la communauté de la RS

**Objectif opérationnel
2.4. Elaborer et faire
vivre des animations
métiers et techniques**

Action 2.4.1 Elaborer un process et un outil dédié à la gestion des stocks (hors logiciel Easilys)

Action 2.4.2 Créer un parcours de montée en compétences des gestionnaires de stock

Action 2.4.3 Déployer l'outil dédié à la gestion des stocks et l'accompagnement des communes (hors Easilys)

Action 2.4.4 Déployer le logiciel Easilys dans les communes volontaires et leur accompagnement

Action 2.4.5 Créer une méthode et un outil dédiés au suivi financier du service de restauration scolaire des communes

Action 2.4.6 Accompagner les communes au déploiement et à l'utilisation de l'outil de suivi financier

Action 2.4.7 Editer un livre / guide de recettes polynésiennes à base de produits locaux

**Objectif opérationnel
2.5. S'assurer de la
conformité
réglementaire et
sanitaire des sites de
restauration scolaire**

Action 2.5.1 Réaliser le cahier des charges de l'élaboration du plan de maîtrise sanitaire adapté à la réglementation local et son kit de déploiement adapté à toutes les communes

Action 2.5.2 Elaborer le plan de maîtrise sanitaire et son kit de déploiement

Action 2.5.3 Déployer le plan de maîtrise sanitaire et accompagner les communes

**Objectif opérationnel
2.6. Créer un soutien
spécifique pour les
communes qui doivent
reprendre ou monter
une activité de
restauration scolaire ou
municipale**

Action 2.6.1 Elaborer le process pour l'ouverture d'un service de restauration scolaire ou sa reprise en régie

Action 2.6.2 Accompagner les communes volontaires qui souhaitent ouvrir un service de restauration scolaire ou le reprendre en régie

Action 2.6.3 Identifier les besoins spécifiques pour tendre vers un service de restauration municipale

Action 2.6.4 Elaborer un programme d'accompagnement à la mise en place de la restauration municipale

Action 2.6.5 Accompagner les communes dans la mise en place de la restauration municipale

OS 3 : DÉPLOYER UNE GAMME DE SERVICES MUTUALISÉS AU SERVICE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Cet OS est soutenu par 19 actions. Les indicateurs d'impact de cet objectif stratégique sont :

- L'évolution du taux de communes disposant d'une planification alimentaire par période scolaire.
- Le taux de communes appliquant la loi de Pays sur les produits locaux.
- L'évolution de la part moyenne des achats communaux des cantines scolaires sur le volume total acheté.

Si l'objectif stratégique précédent "Faire du SPCPF un centre de ressource d'excellence de la restauration scolaire au service des communes" est de rendre les communes autonomes et performantes par la montée en compétences de leurs équipes, le présent objectif s'adresse aux communes qui souhaiteraient faire le choix d'externaliser un certain nombre d'activités. **En effet, un certain nombre de communes ont fait savoir qu'elles préféreraient parfois acheter les services mutualisés que les déployer elles-mêmes.**

En ce sens, le département Restauration Scolaire du SPCPF va repenser sa manière d'accompagner les communes en étudiant le déploiement de 5 nouveaux services mutualisés.

Il s'agira d'abord de proposer le service complet d'élaboration des recettes, menus et de la planification alimentaire.

Les équipes du département composées des compétences de diététique, d'achat et de contrôle de gestion pourront directement déployer ce service intégral. Ce service vise aussi à soutenir très concrètement les communes dans le respect de la Loi de Pays sur les produits

locaux. Il vise à permettre aux communes de fournir des repas sains, locaux, adaptés aux besoins nutritionnels des enfants dans le respect des budgets assignés par les communes. **Ces dernières pourront donc confier la totalité de l'élaboration de leurs menus et planifications alimentaires au département qui leur livrera par période, trimestre, etc. en maximisant leurs achats locaux et optimisant leurs budgets.**

Ce service s'appuiera aussi notamment sur un deuxième service proposé **qui sera celui de la centrale d'achat des produits locaux.**

Le SPCPF, en lien notamment avec la Direction de l'Agriculture va également étudier la faisabilité de créer une centrale d'achat des produits locaux. De nombreuses communes ayant des difficultés à mettre en œuvre cette compétence, **l'objectif est ici de proposer aux communes d'effectuer leurs achats aux producteurs du Pays et de faciliter le transport et le stockage des denrées brutes.** Cette centrale d'achat pourra évidemment **favoriser aussi la mise en place de réseaux de producteurs locaux au sein des communes.**

L'outil vise également à lever les obstacles aux transactions, difficultés de paiement et soucis de trésorerie des producteurs.

Evidemment la maîtrise des données issues des producteurs, la maîtrise de la saisonnalité et de la disponibilité des produits devra permettre une meilleure planification alimentaire et maîtrise des budgets évoquées au service précédent.

Le département va également développer un service partagé d'achat et de maintenance des équipements de cuisine. Les équipements et leur maintenance sont un point clé de l'accroissement des achats locaux. Il faut pouvoir stocker, transformer, cuisiner, conserver. Or la disponibilité équipement est problématique, la maintenance également. Le parc est hétérogène, les fournisseurs peu nombreux.

L'objectif est de créer des référentiels partagés entre toutes les communes adhérentes, de favoriser la capitalisation sur les différents équipements et leurs usages, d'homogénéiser le parc des équipements et les fournisseurs. Cela devra permettre d'optimiser l'utilisation, de réduire les coûts d'investissement et de favoriser la maintenance. Pour cela, le département va s'efforcer **d'identifier des équipements et des prestataires de références** en les aidant à renforcer leurs stocks et à développer des compétences de maintenance des équipements existants. Ces actions permettront aussi de favoriser les coopérations entre pairs dans les communes et entre les communes.

Le SPCPF comme vu précédemment à l'objectif 1, proposera aux communes qui le souhaitent d'externaliser l'animation et la structuration de leur réseau local de producteurs.

Là aussi en lien avec la CAPL, la DAG, la DRM et les organisations professionnelles existantes, il s'agira d'aider les communes à animer, structurer leurs professionnels de l'agriculture, de la pêche et de la transformation. Les communes ne peuvent pas nécessairement se doter des compétences d'animation territoriale, le SPCPF proposera de fournir ce service dans les 3 années.

Enfin, le SPCPF étudiera la possibilité de créer une forme de groupement d'employeur permettant le partage et la mutualisation de compétences de restauration collective. L'étude consistera à évaluer l'intérêt et la faisabilité de constituer des pool de compétences partagées et partageables dans les métiers de la restaurations scolaire pour pouvoir les déployer temporairement dans les communes quand le besoin s'en fait sentir.



OS 3 - Déployer une gamme de services mutualisés au service de la restauration scolaire

Objectif opérationnel 3.1. Déployer les services partagés d'élaboration des recettes, menus et planification alimentaire

Action 3.1.1 Identifier la charge de travail du diététicien nutritionniste pour 2023

Action 3.1.2 Identifier la charge de travail du diététicien nutritionniste pour 2024

Action 3.1.3 Identifier la charge de travail du diététicien nutritionniste pour 2025

Action 3.1.4 Identifier la charge de travail du diététicien nutritionniste pour 2026

Action 3.1.5 Identifier la charge de travail de la compétence suivi financier pour 2023

Action 3.1.6 Identifier la charge de travail de la compétence suivi financier pour 2024

Action 3.1.7 Identifier la charge de travail de la compétence suivi financier pour 2025

Action 3.1.8 Identifier la charge de travail de la compétence suivi financier pour 2026

Action 3.1.9 Identifier la charge de travail de la compétence culinaire pour 2023

Action 3.1.10 Identifier la charge de travail de la compétence culinaire pour 2024

**Objectif opérationnel
3.1. Déployer les services
partagés d'élaboration
des recettes, menus et
planification
alimentaire**

Action 3.1.11 Identifier la charge de travail de la compétence culinaire pour 2025

Action 3.1.12 Identifier la charge de travail de la compétence culinaire pour 2026

Action 3.1.13 Constituer l'équipe projet planification alimentaire, menus, recettes

Action 3.1.14 Elaborer les prestations de planification alimentaire, menus, recettes, modéliser les interventions et rédiger les contenus

Action 3.1.15 Elaborer le modèle économique de l'intervention et des prestations de planification alimentaire, menus, recettes

Action 3.1.16 Elaborer tous les supports d'offres pour planification alimentaire, menus, recettes et en faire la promotion

Action 3.1.17 Accompagner les communes pour planification alimentaire, menus et recettes

**Objectif opérationnel
3.2. Déployer des
services mutualisés
relatif aux équipements
de stockage et de
cuisine**

Action 3.2.1 Elaborer la prestation d'appui à l'élaboration de cahier des charges pour l'achat et la maintenance des équipements et matériel en restauration scolaire et de sélection des offres au profit des communes

Action 3.2.2 Déployer la prestation d'appui à l'élaboration de cahier des charges pour l'achat et la maintenance des équipements et matériel en restauration scolaire et de sélection des offres au profit des communes

OS 4 : OBTENIR 100% DE SATISFACTION CHEZ LES COMMUNES ADHERENTES

Cet OS est davantage interne. Il est soutenu par 23 actions qui concernent la structuration du département et du SPCPF.

Les indicateurs d'atteinte de cet objectif sont assez simples mais volontaristes :

- Évolution du taux de communes adhérentes à la compétence avec une base TO janvier 2023
- Évolution du taux de satisfaction des communes adhérentes avec une base TO janvier 2023.

Pour faire évoluer positivement ces indicateurs, **il s'agit de renforcer la qualité de service du département. Ce renforcement passera d'abord par celui de l'équipe.**

L'équipe sera renforcée par des compétences en diététique et technique culinaire, en achat, en contrôle de gestion, en animation territoriale.

L'équipe renforcera également **ses savoirs faire en développement des compétences.** Pour cela, outre des recrutements prévus, le département **se dotera de partenaires techniques dans des relations au long cours.**

La nouvelle direction recrutée dès le premier trimestre 2023 aura la charge de faire évoluer l'organisation et de matérialiser par une **charte d'engagement** les nouvelles résolutions du département en termes de service.

Par ailleurs, et en phase avec les futures orientations du SPCPF, le département travaille sur un nouveau modèle économique et de nouvelles modalités d'accompagnement des communes.

La volonté est de renforcer la notion de « fourniture de services » aux communes basées sur un renforcement des outils méthodologiques, une amélioration des livrables, une normalisation budgétaire des interventions. La conséquence recherchée est celle d'une plus grande transparence dans le rapport entre livrable et coût pour les communes.

Cette approche devrait permettre ainsi aux communes de bénéficier d'un tronc commun de prestations et ensuite de choisir des interventions à la carte en fonction de leurs besoins.

La feuille de route et le présent document, grâce à des indicateurs associés aux objectifs et actions serviront aussi de base à une relation renouvelée, à la transparence renforcée avec les instances de gouvernance du SPCPF et les communes.

Des communications régulières seront transmises sur les actions réalisées, l'avancement de la feuille de route, les résultats et impacts obtenus en général et dans les différentes communes.

Cette façon renouvelée de déployer les services donnera aux tavana des éléments de transparence et de retour sur investissements de leurs contributions au SPCPF.

Avec ces maîtres mots, compétence, organisation, service, transparence, le SPCPF vise évidemment l'élargissement du nombre d'adhérents à la compétence restauration scolaire et l'accroissement des services par la mutualisation des compétences et des moyens sur un champ toujours plus large.



OS 4 - Atteindre un taux d'adhésion à la compétence optionnelle de la restauration scolaire de 90% et un taux de satisfaction des communes adhérentes de 100%

**Objectif opérationnel
4.1. Elaborer et voter la
feuille de route 2023 -
2026 de la Restauration
Scolaire du SPCPF avec
ses déclinaisons
organisationnelles et
budgétaires**

Action 4.1.1 Elaborer le bilan 2023 - 2025 et actualiser la feuille de route de la RS

Action 4.1.2 Elaborer le diagnostic des besoins et des attentes des communes

Action 4.1.3 Elaborer la feuille de route budgétée de la restauration scolaire

**Objectif opérationnel
4.2. Arbitrer et choisir
les modalités
d'intervention du
SPCPF dans les
communes**

Action 4.2.1 Arrêter les choix de déploiement des prestations du département RS du SPCPF dans la cadre de l'évolution des missions du SPCPF (en modèle cotisation / prestation de service / mise à disposition)

Action 4.2.2 Elaborer les offres packages et la grille tarifaire des intervention RS ainsi que les modalités contractuelles (tenir compte des dessertes)

Action 4.2.3 Rédiger les contrats / conventions / engagements type

Action 4.2.4 Mettre à jour les offres, packages grilles tarifaires chaque année

**Objectif opérationnel
4.3. Mobiliser les
ressources au niveau
adéquat, renforcer
l'organisation et les
process de la
Restauration Scolaire**

Action 4.3.1 Ecrire la charte d'engagement de la RS

Action 4.3.2 Recruter la direction du département RS du SPCPF

Objectif opérationnel
4.3. Mobiliser les ressources au niveau adéquat, renforcer l'organisation et les process de la Restauration Scolaire

Action 4.3.3 Renforcer ou se doter des compétences en diététique/nutrition et les intégrer au SPCPF

Action 4.3.4 Renforcer ou se doter des compétences culinaires et les intégrer au SPCPF

Action 4.3.5 Renforcer ou se doter des compétences en accompagnement juridique

Action 4.3.6 Renforcer ou se doter des compétences pour l'achat public de denrées alimentaires et les intégrer au SPCPF

Action 4.3.7 Renforcer ou se doter des compétences pour l'animation locale et les intégrer au SPCPF

Action 4.3.8 Renforcer ou se doter des compétences normes et sécurité alimentaire

Action 4.3.9 Renforcer ou se doter des compétences en suivi financier et les intégrer au SPC

Action 4.3.10 Déployer l'organisation nouvelle de la direction de la restauration scolaire

Action 4.3.11 Identifier et choisir un outil de pilotage projet et des prestations pour la RS

Action 4.3.12 Déployer un outil de pilotage des activités de la Restauration Scolaire

**Objectif opérationnel
4.4 Etablir un nouveau
cadre conventionnel de
coopération entre
SPCPF et Communes
2023 - 2026**

Action 4.4.1 Publier la feuille de route de la RS 2023 - 2026

**Objectif opérationnel
4.5 Créer une direction
de la RS évaluable**

Action 4.5.1 Construire les indicateurs et le tableau de bord de suivi de la FDR de la RS

Action 4.5.2 Dédier une ressource au suivi et à l'évaluation des projets du département RS

Action 4.5.3 Transmettre les résultats annuels de suivi des projets RS aux communes (DOB)



IV - CALENDRIER DE DÉPLOIEMENT

Le calendrier de déploiement des actions de cette feuille de route s'étend du premier trimestre 2023 à 2026.

2023

En 2023, les actions prévues vont réclamer de l'indulgence et de la patience de la part des communes. En effet, compte tenu de l'évolution significative du département restauration scolaire, des missions, services, mode d'intervention, il sera nécessaire de recruter, structurer, former, formaliser les méthodologies et les modes d'interventions. Ainsi cette année 2023 sera largement consacrée au travail de diagnostic, d'ingénierie, de création des outils même si une partie des prestations commencera à se déployer.

52 actions sont prévues de démarrer en 2023 et 34 devront déjà faire l'objet d'un livrable en cette année 2023. Les actions de 2023 sont listées ci-dessous :

Trimestre 1

Arrêter les choix de déploiement des prestations du département RS du SPCPF dans le cadre de l'évolution des missions du SPCPF (en modèle cotisation / prestation de service / mise à disposition)

Communiquer sur la place des communes dans la transition alimentaire auprès des communes

Concevoir le programme d'actions communales de sensibilisation pour développer le goût des familles

Dédier du temps "homme" à la veille informationnelle, technologique et juridique en et en dehors de Polynésie sur les thématiques liées à la restauration scolaire et l'alimentation durable

Dédier un interlocuteur SPCPF à la Direction de la Santé

Elaborer la feuille de route budgétée de la restauration scolaire

Elaborer la prestation d'appui à l'élaboration de cahier des charges pour l'achat et la maintenance des équipements et matériel en restauration scolaire et de sélection des offres au profit des communes

Elaborer le diagnostic des besoins et des attentes des communes

Elaborer les prestations de planification alimentaire, menus, recettes, modéliser les interventions et rédiger les contenus

Identifier et mobiliser des compétences pédagogiques pour la formation à l'élaboration des parcours de montée en compétences des agents du département RS

Identifier une ressource permanente au COSDA et au COPIL du PTrA, interlocutrice de la DAG, de la DSFE, de la CPS et de la DS

Réaliser des audits sur la sécurité alimentaire sur les sites de restauration scolaire dans les communes volontaires

Réaliser un diagnostic des moyens humains, techniques et matériel des services de restauration scolaire des communes adhérente à la compétence "restauration scolaire" et volontaires

Recruter la direction du département RS du SPCPF

Renforcer ou se doter des compétences en accompagnement juridique

Renforcer ou se doter des compétences en diététique/nutrition et les intégrer au SPCPF

Sensibiliser les communes à réaliser des auto-contrôles sur la sécurité alimentaire

Sensibiliser les communes sur l'identification d'un référent communal pour les projets "Alimentation-Santé"

Trimestre 2

Accompagner les communes dans le développement des repas végétariens dans les cantines scolaires

Aider les communes à bien définir le rôle et les attendus du métier d'encadrant de la pause méridienne

Concevoir le programme d'actions communales pour développer le goût des enfants sur le temps périscolaire

Créer un parcours de montée en compétence et d'accompagnement des chefs et commis de cuisine

Créer un parcours de montée en compétences de la fonction d'animateur de la transition alimentaire locale

Créer un parcours de montée en compétences et d'accompagnement de la fonction d'acheteur en restauration scolaire

Créer un parcours de montée en compétences et d'accompagnement des encadrants de la pause méridienne

Faciliter l'organisation au profit de la direction de la santé et la mise en place d'opérations de sensibilisation sur le thème alimentation santé avec les communes

Identifier la charge de travail de la compétence culinaire pour 2023

Identifier la charge de travail de la compétence culinaire pour 2024

Identifier la charge de travail de la compétence suivi financier 2024

Identifier la charge de travail de la compétence suivi financier pour 2023

Identifier la charge de travail du diététicien-nutritionniste pour 2023

Identifier la charge de travail du diététicien-nutritionniste pour 2024

Identifier les besoins spécifiques pour tendre vers un service de restauration municipale

Informer les tavana des dispositifs de la DS

Renforcer les capacités techniques du SPCPF sur les marchés publics de denrées alimentaires

Renforcer ou se doter des compétences en suivi financier et les intégrer au SPC

Renforcer ou se doter des compétences normes et sécurité alimentaire

Trimestre 3

Accompagner les communes souhaitant mettre en place des outils de transformation de la viande locale et du poisson local

Construire les indicateurs et le tableau de bord de suivi de la FDR de la RS

Créer un parcours de montée en compétence des élus sur la RS et la transition alimentaire

Créer un parcours de montée en compétences et d'accompagnement des gestionnaires et comptables des services de restauration scolaire

Déployer l'organisation nouvelle de la direction de la restauration scolaire

Elaborer des outils et/ou actions de montée en compétences pour les cuisiniers, gestionnaires et acheteurs

Elaborer les offres packages et la grille tarifaire des intervention RS ainsi que les modalités contractuelles (tenir compte des dessertes)

Elaborer tous les supports d'offres pour planification alimentaire, menus, recettes et en faire la promotion

Renforcer ou se doter des compétences culinaires et les intégrer au SPCPF

Renforcer ou se doter des compétences pour l'achat public de denrées alimentaires et les intégrer au SPCPF

Renforcer ou se doter des compétences pour l'animation locale et les intégrer au SPCPF

Trimestre 4

Constituer l'équipe projet planification alimentaire, menus, recettes

Identifier et choisir un outil de pilotage projet et des prestations pour la RS

Publier la feuille de route de la RS 2023 - 2026

Créer une méthode et un outil dédiés au suivi financier du service de restauration scolaire des communes

2024

En 2024, le département prendra sa vitesse de croisière.

Il s'agira de déployer alors 30 actions et 26 livrables.

Les actions prévues en 2024 sont les suivantes :

Trimestre 1

Accompagner les communes dans le déploiement des actions communales de sensibilisation pour développer le goût des familles

Accompagner les communes dans le déploiement des actions communales pour développer le goût des enfants sur le temps périscolaire

Accompagner les communes dans le processus d'achat en circuits courts communaux

Concevoir le programme de valorisation des biodéchets de la RS

Dédier une ressource au suivi et à l'évaluation des projets du département RS

Déployer un outil de pilotage des activités de la Restauration Scolaire

Ecrire la charte d'engagement de la RS

Editer un livre / guide de recettes polynésiennes à base de produits locaux

Elaborer le modèle économique de l'intervention et des prestations de planification alimentaire, menus, recettes

Elaborer un kit pour réaliser des audits généraux des services de restauration scolaire

Elaborer un process et un outil dédié à la gestion des stocks (hors logiciel Easilys)

Elaborer un programme d'accompagnement à la mise en place de la restauration municipale

Faire évoluer les aides alimentaires pour aider à la consommation des produits sains et locaux en restauration scolaire avec les acteurs oeuvrant pour les actions sociales

Mettre à jour les offres, packages grilles tarifaires chaque année

Mettre en place une base de données des compétences attendues dans les services de restauration scolaire des communes

Transmettre les résultats annuels de suivi des projets RS aux communes (DOB)

Trimestre 2

Créer un parcours de montée en compétences des gestionnaires de stock

Réaliser le cahier des charges de l'élaboration du plan de maîtrise sanitaire adapté à la réglementation local et son kit de déploiement adapté à toutes les communes

Sensibiliser et informer les communes sur les règles de paiement afin de réduire les délais de règlements

Trimestre 3

Déployer le logiciel Easilys dans les communes volontaires et leur accompagnement

Elaborer le process pour l'ouverture d'un service de restauration scolaire ou sa reprise en régie

Faire le bilan de la mise en œuvre de la réforme des marchés publics dans la capacité à acheter des produits locaux

Identifier la charge de travail de la compétence culinaire pour 2025

Identifier la charge de travail de la compétence suivi financier 2025

Identifier la charge de travail du diététicien-nutritionniste pour 2025

Mettre en place une plateforme numérique dédiée à la capitalisation et au partage d'informations et d'outils

Identifier la charge de travail du diététicien-nutritionniste pour 2025

Trimestre 4

Elaborer le plan de maîtrise sanitaire et son kit de déploiement

Organiser 2 évènements et/ou regroupements par an de la communauté de la RS

Rédiger les contrats / conventions / engagements type

2025

En 2025, il s'agira de déployer 19 actions et de finaliser ces 7 livrables.

Les actions prévues en 2025 sont les suivantes :

Trimestre 1

Accompagner les communes au déploiement et à l'utilisation de l'outil de suivi financier

Accompagner les communes dans la mise en place de la restauration municipale

Accompagner les communes dans le développement des achats bio locaux

Accompagner les communes pour planification alimentaire, menus et recettes

Accompagner les communes volontaires qui souhaitent ouvrir un service de restauration scolaire ou le reprendre en régie

Déployer l'outil dédié à la gestion des stocks et l'accompagnement des communes (hors Easylis)

Déployer la prestation d'appui à l'élaboration de cahier des charges pour l'achat et la maintenance des équipements et matériel en restauration scolaire et de sélection des offres au profit des communes

Déployer le programme de valorisation des biodéchets de la RS

Déployer les parcours de montée en compétences des élus sur la RS et la transition alimentaire

Mettre en œuvre le parcours de montée en compétences de la fonction animateur de la transition alimentaire locale

Mettre en œuvre le parcours de montée en compétences et d'accompagnement de la fonction d'acheteur en restauration scolaire

Mettre en œuvre le parcours de montée en compétences et d'accompagnement des chefs et commis de cuisine

Mettre en œuvre le parcours de montée en compétences et d'accompagnement des encadrants de la pause méridienne

Mettre en œuvre le parcours de montée en compétences et d'accompagnement des gestionnaires et comptables des services de restauration scolaire

Trimestre 2

Déployer le plan de maîtrise sanitaire et accompagner les communes

Identifier la charge de travail de la compétence culinaire pour 2026

Identifier la charge de travail de la compétence suivi financier 2026

Identifier la charge de travail du diététicien-nutritionniste pour 2026

Trimestre 4

Elaborer le bilan 2023 - 2025 et actualiser la feuille de route de la RS

2026

En 2026, le département devra finaliser l'ensemble des actions mises en place et ainsi rendre 34 livrables



V- BUDGET DE LA FEUILLE DE ROUTE

L'élaboration d'une feuille de route stratégique nécessite une planification financière prudente et une affectation de ressources adéquates pour garantir que les objectifs fixés sont réalisables et alignés avec les aspirations à long terme.

Le budget dédié à la feuille de route s'articule autour de trois piliers fondamentaux : les investissements, le fonctionnement, et les ressources humaines. Chacun de ces piliers joue un rôle critique dans le soutien et la réalisation des actions planifiées.

Budget global

La feuille de route tel qu'elle est proposée à ce jour présente un coût prévisionnel sur les 3 prochaines années de :

2 082

Jours homme

2 500 000 XPF

dépenses totales en
investissement

34 480 000 XPF

dépenses totales en
fonctionnement

Répartition budgétaire par OS

Le budget est reparti sur les 4 OS :

OS	Coût d'investissement	Coût de fonctionnement	JH
Objectif stratégique 1	0 XPF	2 200 000 XPF	422
Objectif stratégique 2	2 500 000 XPF	14 090 000 XPF	632
Objectif stratégique 3	0 XPF	11 700 000 XPF	748
Objectif stratégique 4	0 XPF	6 490 000 XPF	280

Il est observé que l'intégralité du budget d'investissement est allouée à l'OS 2, qui a pour ambition de transformer le SPPCF en une référence en matière de ressources, dédiée à l'amélioration des compétences des communes. Ce budget est principalement distribué entre deux actions principales : l'investissement dans le développement d'outils spécifiquement conçus pour la gestion des inventaires et pour le suivi financier.

Par ailleurs, plus de un tiers (34%) du budget de fonctionnement est attribué à l'OS 2 : Faire du SPCPF un centre de ressources d'excellence au service du développement des compétences des communes. Le budget est principalement répartie entre deux actions : éditer un livre de recettes et organiser 2 évènements et/ou regroupements par an de la communauté de la RS.

En ce qui concerne la répartition des jours homme, ceux-ci sont distribués de manière égale à travers tous les OS, suggérant ainsi une répartition uniforme du temps de travail entre les divers projets et initiatives.

Répartition budgétaire par année

Année	Coût d'investissement	Coût de fonctionnement	JH
2023	0 XPF	11 380 000 XPF	337
2024	2 500 000 XPF	17 100 000 XPF	1075
2025	0 XPF	6 000 000 XPF	670

2023

337 Jours Hommes seront nécessaires en 2023 soit environ 2,5 équivalents temps plein. Ce budget ressources humaines sera nécessairement complété par 11 380 000 XPF de budget de fonctionnement permettant de financer notamment des prestations externes afin de pouvoir réaliser les actions.

2024

Le département, pour déployer ces 30 actions devra mobiliser alors 1 075 jours hommes soit environ 7 équivalents temps plein. Il y a une montée en charge rapide entre 2023 et 2024 avec le doublement des JH. En 2024, si les financements sont trouvés pour parvenir à déployer ces actions, le département a prévu de se doter des compétences de : techniques culinaires, diététique et nutritionnelle, acheteurs et gestionnaires de projet. De même, une proportion significative du budget de fonctionnement, s'élevant à 50%, est utilisée tout au long de l'année 2024.

2 500 000 XPF d'investissements, la totalité du budget d'investissement, seront proposés en vue d'acquérir des outils numériques de gestion et de gestion de stock au service des communes.

2025

En 2025, le département devra mobiliser 670 JH soit environ 4 équivalents temps plein.

CONCLUSION

« Il n'est pas de vent favorable pour celui qui ne sait pas où il va » - Sénèque.

La feuille de route du département de la restauration scolaire du SPCPF présentée ici est le fruit d'une ambition et d'une volonté, d'un contexte et enfin d'une exigence.

La volonté et l'ambition, ce sont celles des élus communaux, de la gouvernance du SPCPF, du Pays, vis-à-vis d'une restauration scolaire qui doit devenir le fer de lance des politiques de transition alimentaire pour tendre vers une alimentation saine. Enfin, la période récente permet de redonner à la restauration scolaire toutes ses vertus, tous ses effets leviers sur l'amélioration de la santé, l'éducation au goût, l'évolution durable du comportement alimentaire. C'est un levier pour le développement local, l'inclusion des agriculteurs et des pêcheurs polynésiens dans les chaînes de valeur visant à mieux nourrir les enfants. Déterminante pour réduire l'empreinte écologique de l'alimentation et limiter le recours à l'importation, ou encore, participer au dessein mondial de la transition écologique. Elle est un outil permettant de raccrocher les familles avec la culture culinaire du fenua.



ABRÉVIATIONS

ADEME	Agence de la transition écologique
CAPL	Chambre de l'agriculture et de la pêche lagonaire
CPS	Caisse de Prévoyance Sociale
COPIL	Comité de pilotage
DAG	Direction de l'agriculture
DIREN	Direction de l'environnement
DRM	Direction des ressources marines
DGS	Directeur général des services
DOB	Débat d'orientation budgétaire
DS	Direction de la santé
DSFE	Direction des solidarités, de la famille et de l'égalité
FDR	Feuille de retour
JH	Jour Homme
OS	Objectif stratégique
PAC	Plan alimentaire communal
PTrA	Plan de transition alimentaire
RS	Restauration scolaire
SG	Secrétaire général
SPCPF	Syndicat pour la promotion des communes de Polynésie française
XPF	Franc Pacifique



PLAN STRATÉGIQUE DÉPARTEMENT RESTAURATION SCOLAIRE - RAPPORT FEUILLE DE ROUTE SPCPF

2023

