



RESEAU PROFESSIONNEL

De la restauration scolaire

Synthèse du réseau pro du 16 et 17
juillet 2019

SOMMAIRE

| | |
|---|-----------|
| I) INFORMATIONS GENERALES | 2 |
| I.1) DATE, LIEU ET PROGRAMME PREVU | 2 |
| I.2) UN RESEAU PROFESSIONNEL POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE | 2 |
| I.2.1) Définition..... | 2 |
| I.2.2) Intervenants et public présent..... | 2 |
| I.3) LE PLANNING DE LA RENCONTRE | 4 |
| II) LE BILAN DES SERVICES DE RESTAURATION SCOLAIRE | 4 |
| II.1) BILAN POUR L'ANNEE 2018/2019 | 4 |
| III) UNE PAUSE MERIDIENNE DE QUALITE..... | 5 |
| III.1) DE LA CANTINE SCOLAIRE..... | 5 |
| III.2) AU « RESTAURANT » SCOLAIRE | 5 |
| III.2.1) Réduire le bruit dans nos cantines..... | 7 |
| III.2.2) Proposer des repas novateurs et plus attrayants – une assiette qui donne envie | 8 |
| III.2.3) Proposer des menus adaptés en tout temps..... | 9 |
| IV) CAS CONCRETS | 9 |
| V) DES OUTILS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE..... | 12 |
| V.1) DES AGENTS FORMES | 12 |
| V.2) OBSERVATOIRE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE | 13 |
| V.3) REGLEMENT INTERIEUR (A METTRE EN PLACE AVEC LES ENFANTS) | 13 |
| V.4) INDICATEURS | 13 |
| V.5) LE RESEAU PRO | 14 |

I) INFORMATIONS GENERALES

I.1) Date, lieu et programme prévu

Le réseau professionnel ou plus communément appelé « réseau pro » de la restauration scolaire s'est tenu les 16 et 17 juillet 2019 au SPCPF. La thématique retenue pour cette première édition « un repas de qualité en restauration scolaire du 1^{er} degré ».

I.2) Un réseau professionnel pour la restauration scolaire

I.2.1) Définition

Pour définir un réseau pro, on pourrait utiliser la **Typologie** proposée par Guy Le Boterf. Ainsi celui-ci peut être défini par :

1. *Un réseau de soutien* : fournir des « ressources » (savoirs, expertises, informations, relations...) dont un professionnel a besoin pour agir mais qu'il ne possède pas personnellement.
2. *Un réseau de partage et de capitalisation des pratiques professionnelles* : faire progresser les pratiques des acteurs à partir de leur partage et de la création d'un savoir commun.
3. *Le réseau d'action collective* : la réalisation d'actions communes. Ces réseaux ne sont pas au service de professionnels mais d'une mission collective.

Avoir un réseau bien étoffé permettra donc d'interagir plus facilement et plus rapidement entre acteurs et surtout de partager des expériences et des savoirs faire, mais aussi de s'entre-aider et d'inspirer les autres dans une thématique ciblée.

I.2.2) Intervenants et public présent

L'équipe de la restauration scolaire, entourée de ses élues formatrices, des agents du Centre de Gestion et de Formation (CGF) et d'autres personnes ressources ont animé cette rencontre.

| NOM | PRENOM | FONCTION | ENTITE |
|-----------------|-----------|--|--------|
| FAATAHE | Juliana | Elue formatrice | SPCPF |
| HART | Doris | Elue formatrice | SPCPF |
| BERNARDINO | Namoeata | Elue formatrice | SPCPF |
| SUCHE | Imera | Directrice adjointe de la formation | CGF |
| THUAL | Hélène | Prestataire (diététicienne) | - |
| MOEROA | Mihirangi | Chef de projet de la restauration scolaire | SPCPF |
| TERIIEROOITERAI | Herenui | Technicienne qualité | SPCPF |

Le public présent lors de ces deux journées d'échange était principalement des gestionnaires du service de restauration scolaire, des directeurs généraux de service et des responsables des ressources humaines ou des chefs d'équipe.

| NOM | PRENOM | FONCTION | COMMUNE |
|----------------|----------|---|----------|
| PAEMARA | Gladis | Agent de restauration | Gambier |
| TOOMARU | Larissa | Responsable des cantines | Rangiroa |
| POUIRA | Hiro | Responsable financier | Rangiroa |
| LI | Angie | Chef gérante polyvalente | Rimatara |
| MAURI | Lydie | Gestionnaire | Tahaa |
| MAZAT | Olivier | Directeur général des services | Tumaraa |
| VANE | Corinne | Responsable de la cuisine centrale | Tumaraa |
| TEATIU | Ludovic | Secrétaire général | Ua Huka |
| TEIKITEEPUPUNI | Elodie | Agent de gestion comptable adjoint | Ua Huka |
| HIKUTINI | Danila | Gestionnaire de la restauration scolaire | Ua Pou |
| AKA | Pierre | Responsable adjoint du service technique | Ua Pou |
| TCHONG FONG | Rudolphe | 3 ^{ème} adjoint au Maire | Uturoa |
| TAIARUI | Poeura | Gestionnaire de la restauration scolaire pour l'association HERENUI | Mahina |

I.3) Le planning de la rencontre

La restauration scolaire évolue, s'améliore et devient un véritable outil à l'éducation de nos enfants. Elles ne se contentent plus de servir un repas chaque midi mais bien de proposer un service public de qualité aux enfants et à leur famille. Des enjeux tels que la promotion des bonnes habitudes alimentaires, la valorisation des produits locaux, l'éducation au goût, l'apprentissage des règles de vie en société sont maintenant en voie d'expansion dans la plupart des communes.

Un groupe de travail a eu lieu en novembre 2018, celui-ci avait traité tout particulièrement de la démarche de qualité avec les responsables de service de restauration scolaire présents. Cette action est de nouveau au menu cette année avec notamment la communication aux familles, les produits locaux, l'éducation au goût...

Afin de favoriser le partage entre les différents participants, des retours d'expériences et bilans étaient également au programme.

| Journée 1 | Journée 2 |
|--|---|
| Présentation des services de restauration scolaire et présentation de l'observatoire RS Votre bilan de l'année scolaire 2018/2019 Retours d'expérience et bilans | Constats et plan d'actions : - Consolider les compétences métiers et transverses de nos équipes RS - Impliquer les familles dans les projets communaux restauration scolaire - Favoriser l'introduction des produits locaux en restauration scolaire |
| Des pistes pour un temps du repas convivial : - L'ambiance et le cadre du restaurant scolaire - L'accompagnement des enfants - Une assiette qui donne envie | Perspectives pour l'année scolaire 2019/2020 et pour la prochaine mandature Bilan et clôture du réseau professionnel |

II) LE BILAN DES SERVICES DE RESTAURATION SCOLAIRE

II.1) Bilan pour l'année 2018/2019

Dans la gestion des services de restauration scolaire, des avancées sont à noter pour certaines communes : remise aux normes des cuisines, implications des élus, mise en place d'activités avec les enfants pendant le temps du repas, création de commission de la restauration scolaire, introduction de plus de produits locaux... Cependant pour la grande majorité des communes présentes, l'année écoulée

a été plutôt difficile. Tout en faisant part des difficultés rencontrées, elles ont pu échanger entre elles et s'appuyer sur l'expérience de chacune. Celles-ci étaient liées à :

- Une reprise en régie du service,
- L'approvisionnement en denrées alimentaires (rupture de stock du prestataire) mais aussi en produits locaux (peu de stock, suppression de la régie d'avance),
- L'adoption du nouveau des marchés publics. Un temps d'adaptation ainsi que des formations sont nécessaires pour les communes.
- Un manque de personnel. Les communes ont des difficultés à recruter.
- Un manque de personnel formé. Les communes aimeraient faire monter en compétence leurs agents grâce aux formations.
- Une prise de poste, une modification du périmètre d'actions des gestionnaires ou des chefs d'équipe. Bien souvent l'équipe en place est la même depuis plusieurs années, devoir gérer une équipe « ancienne » avec des habitudes bien ancrées n'est pas chose aisée.

Ce constat ne décourage cependant pas nos communes, qui restent volontaires et veulent faire du service de restauration scolaire un service de qualité en faveur du bien-être de l'enfant.

Pour améliorer le fonctionnement interne du service, les communes misent sur la communication, le partage d'informations et la valorisation du travail des agents. Trois points sur lesquelles elles souhaitent travailler, convaincues que cela impactera positivement l'équipe et favorisera la cohésion interne.

III) UNE PAUSE MERIDIENNE DE QUALITE

III.1) De la cantine scolaire

Problématiques :

- ❖ **Pourquoi est-ce que le temps du repas est important ?**
- ❖ **Qu'est-ce que cela devrait apporter aux enfants ?**

Le temps du repas est un moment privilégié pour l'enfant car il lui permet de :

- S'éveiller aux goûts et aux saveurs, faire des découvertes culinaires,
- Manger un repas complet, combler/satisfaire un besoin nutritionnel,
- Se socialiser, partager, apprendre
- Partager un moment de bonheur, prendre du plaisir,
- Garder les enfants en forme en leur apportant l'énergie nécessaire, fortifier leurs corps,
- Créer une coupure avec les cours,
- Mettre à l'aise les enfants en les faisant se sentir « comme à la maison » → moment de convivialité
- De renouer avec les produits locaux,
- De parfaire son bien-être.

Les communes présentes lors du réseau pro sont sensibles au bien-être de l'enfant et misent sur un temps de repas de qualité. Elles souhaitent redoubler d'efforts pour transformer le temps du repas en un réel moment d'apprentissage, d'éducation, de découverte et de partage.

III.2) Au « restaurant » scolaire

Le service de restauration scolaire change, évolue, s'améliore en continu. Aujourd'hui les communes souhaitent aller encore plus loin et offrir plus de plaisir aux enfants. Pour atteindre cet objectif, elles prennent exemple sur la qualité du service offert dans un restaurant et vont tenter de s'en rapprocher au maximum. Elles gardent toutefois en tête la principale différence entre une cantine

scolaire et un « vrai restaurant » : le caractère social. En effet, dans la restauration scolaire, il n'y a pas de bénéficiaires, ce qui réduit les moyens financiers disponibles.

Loin d'être démotivées, les communes ont retenues quelques axes d'amélioration du service en faveur des enfants :

- Créer un cadre/environnement plus agréable, améliorer l'ambiance du repas → changer la décoration, revoir l'agencement de la salle, réduire le bruit...
- Améliorer l'accueil des enfants et les relations adultes – enfants,
- Améliorer les équipements et le matériel,
- Proposer des repas plus attrayants pour les enfants.

Trois axes ont été travaillés pendant le réseau pro.

| Amélioration du cadre | Améliorer les relations agents-enfants | Améliorer les équipements et le matériel |
|--|--|--|
| Repeindre les vitres, les portes | Travailler l'accueil des agents communaux : saluer, sourire, avoir un comportement bienveillant Faire le point avec l'équipe de la restauration scolaire pour clarifier le rôle des agents en charge de l'accueil | Avoir un mobilier adapté : chaises et tables proportionnés à la taille des enfants |
| Mettre des affiches sur la santé, les groupes alimentaires, plus de dessins des enfants en fonction du thème de la période | Porter une tenue adaptée, professionnelle, correcte (hygiène) | Avoir des couverts adaptés aux enfants et leur former à leur utilisation |
| Cadre : pendant les heures de surveillance, activités mises en place avec les enfants (tressage, composition de bouquets de fleurs, fabrication de rideaux. Valorisation du travail des enfants qui sont contents en voyant les déco dans la cantine | Etre pédagogue | Former les agents pour maintenir la propreté des locaux |
| Prévoir une entrée avec une musique douce pour canaliser l'énergie des enfants | Apprendre aux enfants le respect, la politesse en montrant l'exemple | Équipement (suivi, entretien...) → prévoir des contrats de maintenance, de renouvellement, prévoir le budget |
| Environnement : décorer les alentours de la cantine, planter, mettre en place avec les enfants un petit jardin décoratif à l'entrée de la cantine | Favoriser le dialogue avec les enfants | Véhicule adapté, équipé et fonctionnel |
| | Écouter l'enfant | Respect des normes en vigueur |
| | | Tenir compte des audits réalisés Des communes ont des problèmes de bruit car les locaux ne sont adaptés. |

Pour la partie « amélioration des relations agents-enfants », il est important de pouvoir s'appuyer sur des agents qui ont une facilité d'échange avec les enfants car tout le monde n'est pas forcément à l'aise pour le faire.

III.2.1) Réduire le bruit dans nos cantines

Le bruit est une réelle problématique dans nos cantines scolaires. Plusieurs facteurs, autre que les enfants ou les agents, en sont à l'origine : l'environnement (proche d'une route, travaux en cours...), les locaux et les équipements.

Pour faire un état des lieux du bruit dans nos cantines scolaires ou simplement avoir une idée des décibels produites durant le repas, les communes peuvent se procurer un sonomètre (appareil permettant de mesurer le bruit). Pour information, à partir de 80 décibels, le seuil de risque est atteint.



(source bruitparif.fr)

Les conséquences d'une exposition continue aux bruits sont :

- La fatigue,
- Une baisse du bien-être des agents : perte de motivation (travail mécanique), comportement inapproprié (fatigue nerveuse / taties sorcières),
- Surdité des enfants

Pour remédier aux problèmes du bruit sans avoir à faire de gros travaux ou changer de locaux, augmenter le nombre d'agents dans les cantines peut être une solution intermédiaire. Cela permettrait en effet, un meilleur accompagnement des enfants durant le repas.

III.2.2) Proposer des repas novateurs et plus attrayants – une assiette qui donne envie

❖ Expériences sensorielles brèves (ESB)

Néophile : avoir envie de tester des aliments que je ne connais pas

Néophobe : avoir peur de tester des aliments que je ne connais pas

La néophobie fait partie d'une phase de développement de l'enfant. C'est normal que les enfants ne veulent pas goûter à des aliments inconnus ou qu'ils cessent de manger certains aliments. En effet, vers 3 ans généralement, les enfants passent dans cette phase en refusant de manger des aliments qu'ils mangeaient pourtant il y a quelque temps.

Avec le groupe présent, plusieurs actions ont été évoquées pour encourager les enfants à manger des aliments inconnus ou peu appréciés :

- Adapter son approche : surjouer l'appréciation d'un aliment pour donner envie à un enfant.
- Proposer plusieurs fois aux enfants de manger des aliments peu appréciés. En répétant l'action, les enfants pourraient s'habituer à consommer ces aliments voire les aimer.
- S'installer à table avec les enfants pour discuter eux, manger ensemble et montrer l'exemple,
- S'aider des enseignants pour parler d'un nouvel aliment pendant les heures de classe avant de le servir à la cantine pour que l'enfant se familiarise avec,
- Autres moyens de familiariser l'enfant avec les légumes : mettre en place un potager pédagogique, ou un cooking class... Plus l'enfant est acteur, plus il aura envie de manger.
- Y aller petit à petit « goûte un morceau ». Surtout ne pas obliger l'enfant à manger !
- Améliorer la présentation, mettre de couleurs et de la magie dans l'assiette,
- Déguster des aliments à l'aveugle présente quelques avantages : ne pas influencer l'enfant, lui faire goûter des mets inconnus, lui faire redécouvrir des saveurs qu'il pensait ne pas aimer...
- Avoir des plats qui dégagent des odeurs agréables (mettre des épices par exemple),
- Associer un aliment inconnu ou peu aimé avec des aliments que l'enfant connaît et apprécie,
- Rajouter des sauces. Attention toutefois aux quantités et aux ingrédients utilisés,
- Travailler les légumes en évitant la forme brute,
- Mettre en avant l'avantage des légumes (tu vas avoir plein d'énergie, tu vas vite grandir...).

❖ L'éducation au goût

Plusieurs communes ont mis en place ou s'engagent dans une démarche d'éducation au goût. Elles ont bien compris tout l'enjeu d'apprendre à nos enfants, citoyens de demain, à goûter de tout.

Bien que l'appréciation du goût soit personnelle (les capteurs olfactifs et gustatifs sont différents d'un individu à un autre), en prenant l'habitude consommer des aliments peu appréciés, les enfants peuvent petit à petit apprendre à les aimer.

La construction du goût se divise en trois composantes :

- Première composante : les saveurs : sucré, salé, amère, acide, ou saveur présente dans le glutamate ou le thé vert (goût « métallique »)
- Deuxième composante : les arômes : fruité, fleurie... En obstruant les voies nasales, les arômes sont plus difficilement repérables.
- Troisième composante : sensation trijuminale : activation du nerf trijumeaux qui va être sensibilisé lorsque l'aliment apporte un côté pimenter, gazeux (exemple : oignon).

Varié les saveurs, les arômes et les produits seraient un bon moyen d'attirer les enfants vers de nouvelles sensations gustatives.

III.2.3) Proposer des menus adaptés en tout temps

Les communes connaissent la manière de préparer des menus équilibrés car la plupart d'entre elles travaillent au préalable sur des plans alimentaires.

Durant un atelier de travail sur l'élaboration des menus. Nous avons eu la chance d'avoir avec nous Hélène THUAL, une diététicienne de profession. Elle a pu échanger avec les participants et partager son savoir :

- Les légumes secs sont maintenant catégorisés comme des protéines. La commune n'est pas obligée d'avoir systématiquement recours à des protéines d'origine animale. Les lentilles peuvent par exemple remplacer les protéines animales.
- En terme de portions : il vaut mieux proposer plus de légumes que de viandes même si les enfants sont réfractaires à l'idée de les consommer et qu'ils auront tendance à les jeter. Bien que cela pourrait favoriser le gaspillage alimentaire, comme déjà évoqué, c'est en répétant, en habituant et en familiarisant l'enfant que l'on pourra lui donner envie de manger des légumes.
- Les quantités consommées actuellement dans nos cantines scolaires par les enfants sont énormes. Les quantités consommées sont parfois plus importantes que celles mangées par un adulte. Après deux assiettes il vaut mieux freiner les consommations même si c'est un exercice difficile car l'enfant a faim et qu'en plus il reste de la nourriture. En mangeant rapidement, les nerfs de rassasiement ne sont pas encore activés. L'enfant vient alors se resservir en pensant avoir encore faim. Il faut alors lui parler, lui dire de prendre son temps pour manger afin que les nerfs s'activent et que l'enfant ne ressente plus la faim.
- Pour faire des sauces, on peut utiliser de la matière grasse, des fonds de veau, de volailles, du fumet de poisson.
- La mayonnaise n'est pas interdite, il suffit de diversifier les repas proposés et ne pas en abuser.
- La vinaigrette : huile, moutarde, vinaigre, sucre (tendance typiquement locale). On peut essayer de supprimer le sucre en utilisant des herbes aromatiques.

❖ Les produits locaux

Les produits locaux sont au cœur de la restauration scolaire en Polynésie Française. Que la raison soit culturelle, nutritionnelle ou économique, les communes veulent offrir des repas à base de produits locaux aux enfants.

Elles ont cependant conscience que servir des produits reste à ce jour difficile. Les quantités ne sont pas suffisantes pour garantir des produits locaux à chaque repas, de plus avec le nouveau code des marchés publics et la suppression de la régie d'avance pour certaine commune, s'approvisionner auprès de l'agriculteur « du coin » n'est plus aussi facile. En outre, les produits locaux coûtent chers et cela reste un frein pour nos communes.

Vous trouverez en annexe, les productions des travaux réalisés pendant l'atelier « produits locaux ».

IV) CAS CONCRETS

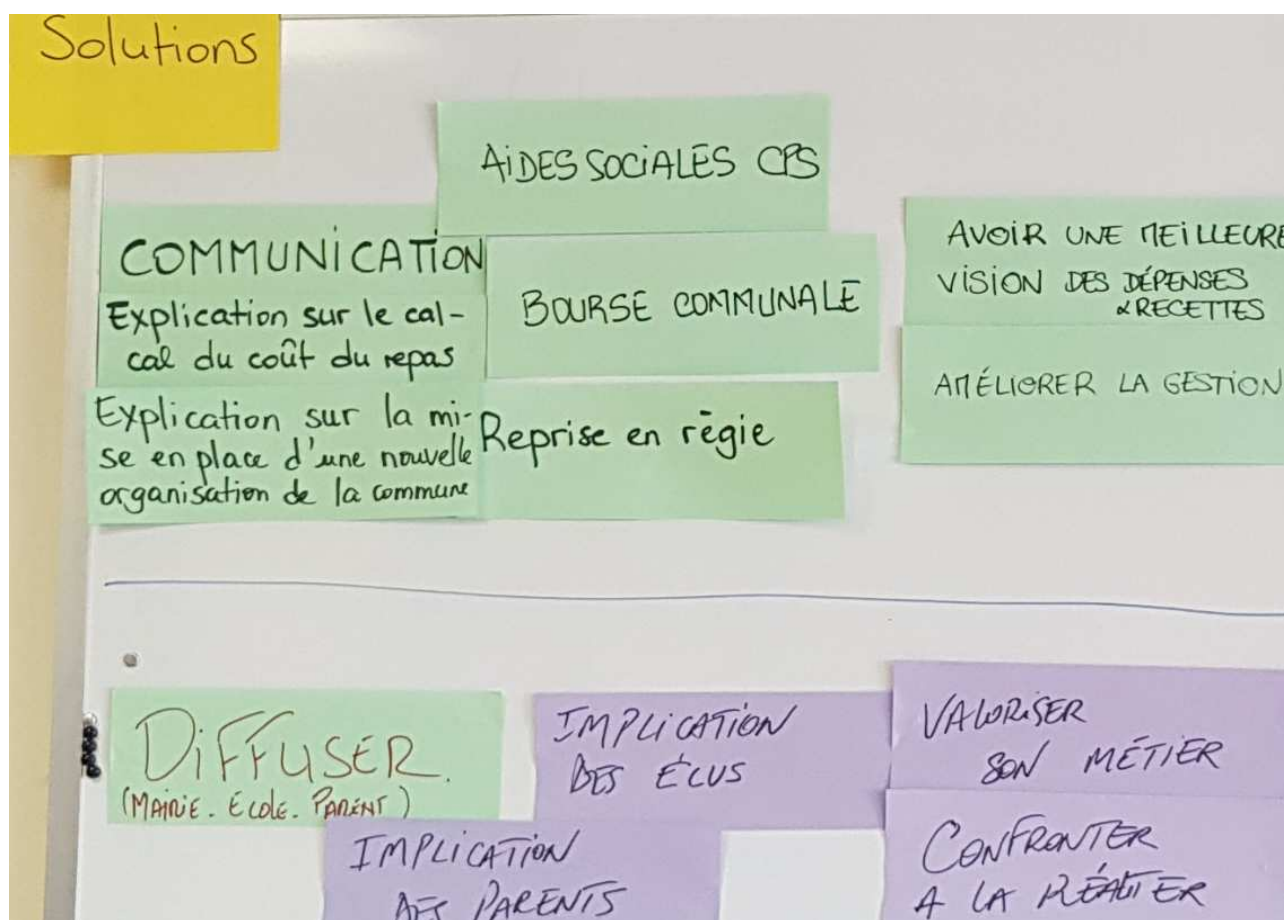
Afin de travailler sur des problèmes récurrents que rencontrent les communes et leurs services de restauration scolaires avec les parents d'élèves, il a été demandé aux communes présentes d'en sélectionner quelques-uns.

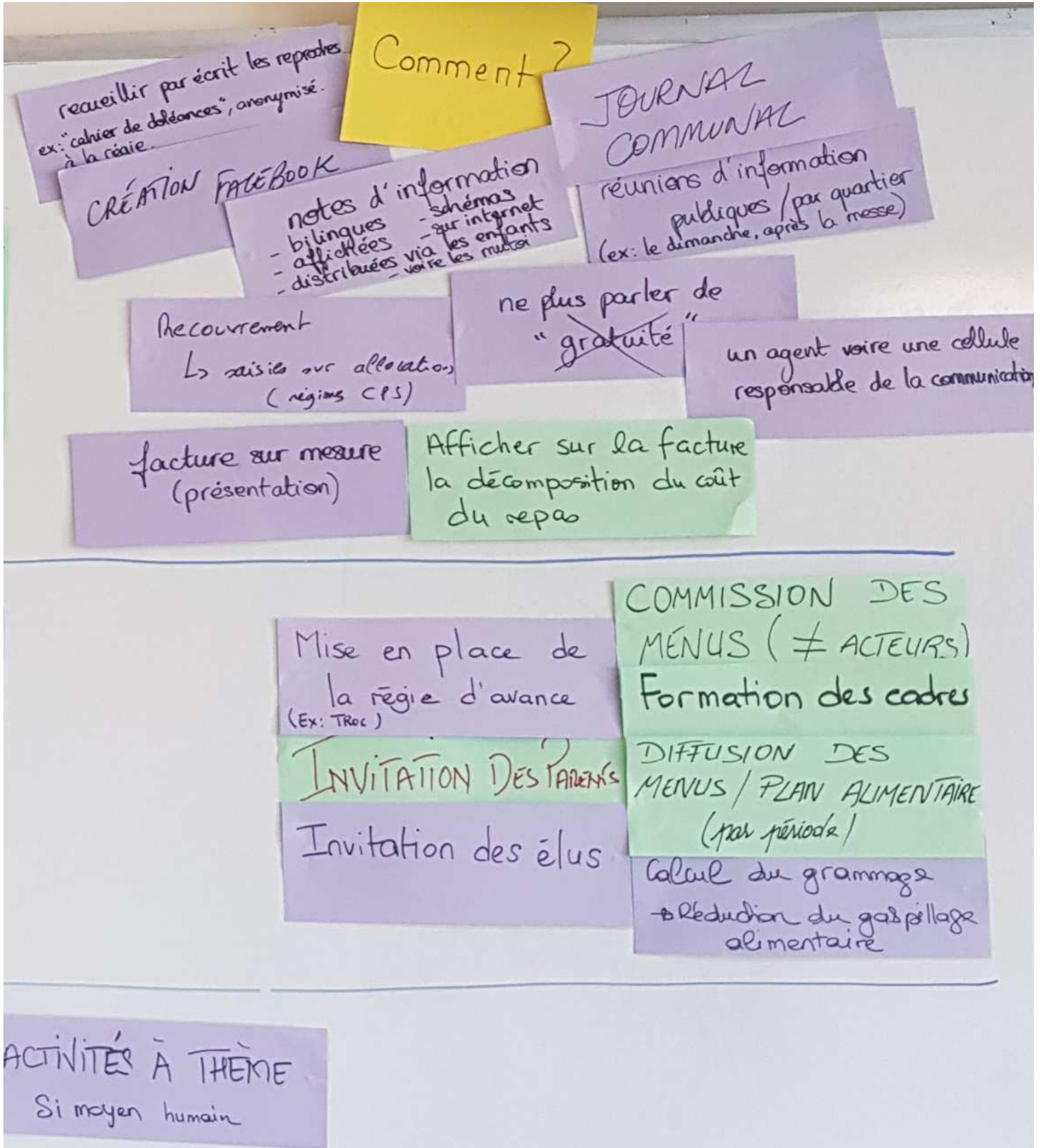
Trois sujets sont alors ressortis :

- La tarification,
- Un repas de qualité et en quantité suffisante,
- La répartition des compétences entre le corps enseignant et les agents de la commune → **ce sujet n'a malheureusement pas pu être traité pendant la séquence de travail.**

Une réflexion s'est alors faite autour de ses thèmes pour trouver des solutions réalisables « facilement » et surtout sur la manière de les mettre en place. Deux thématiques ont été les fils conducteurs durant l'atelier, en effet les communes s'entendent pour les placer au cœur du projet restauration scolaire :

- **La communication (en interne, en externe)**
- **L'association des acteurs et notamment celles des élus et des parents d'élèves.**

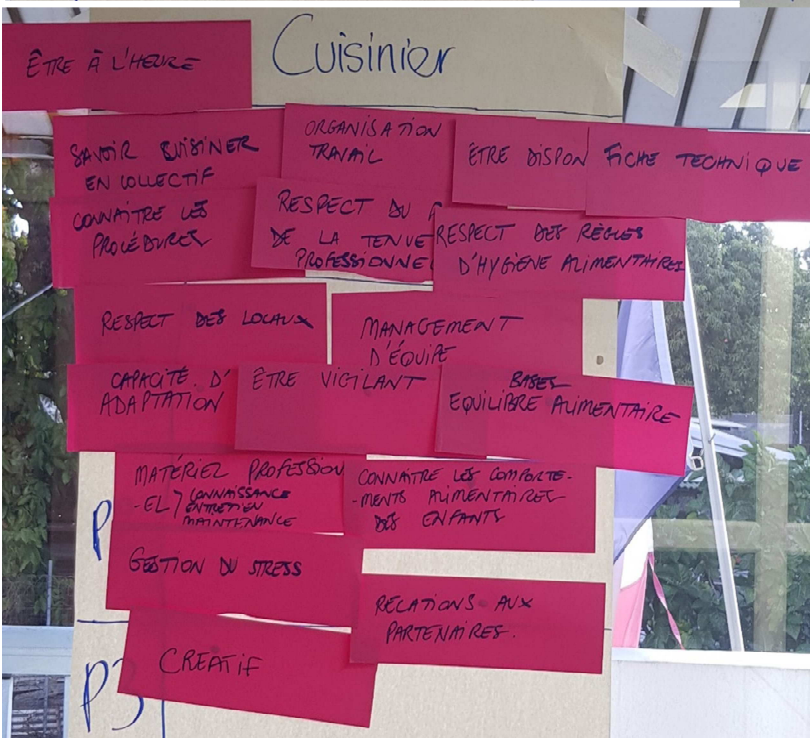
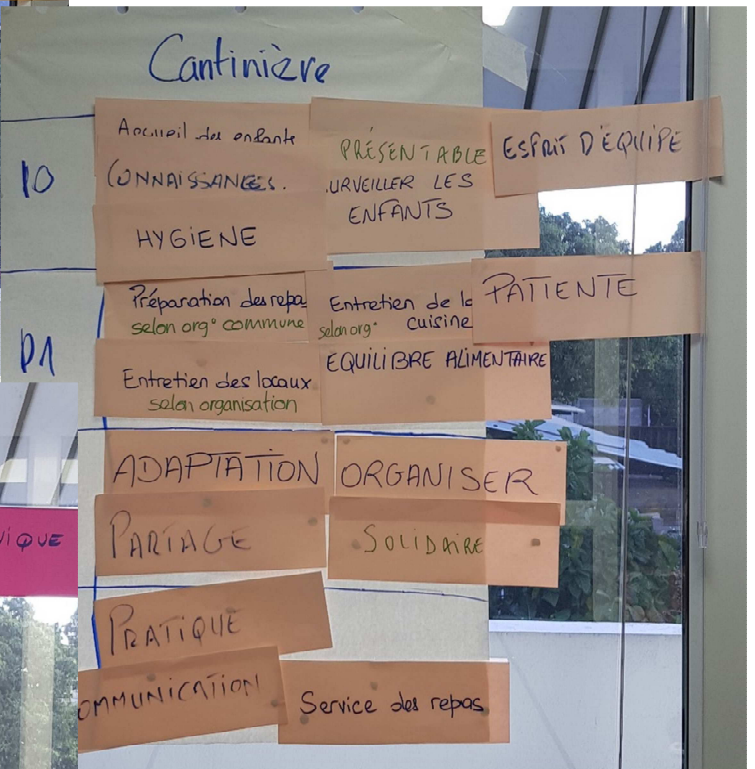
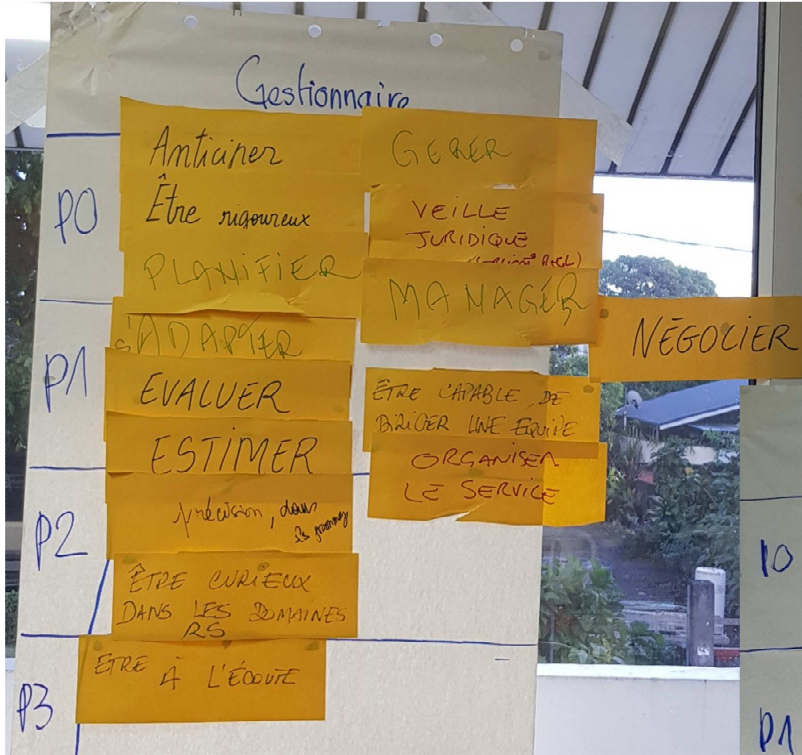




V) DES OUTILS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

V.1) Des agents formés

Avoir des agents formés est une clé pour la réussite de la mise en place d'un service de restauration scolaire de qualité. C'est pourquoi, établir un plan de formation pour chaque agent est une étape essentielle. Une séquence durant le réseau pro a permis de travailler sur la montée en compétence des agents de la restauration scolaire.



V.2) Observatoire de la restauration scolaire

L'observatoire de la restauration scolaire est la base de données globale de la restauration scolaire mis en place par le SPCPF aux audits de 2014-2015.

Cet outil à plusieurs objectifs :

- Bien connaître les services RS
- Promouvoir les services RS
- Défendre l'intérêt des communes.

Les modalités de fonctionnement de l'outil :

- Collecte d'informations sous forme de questionnaires
- Mise à jour de la base de données
- Synthèse, analyse, diffusion.

Avec une évolution constante des communes dans le milieu de la restauration scolaire, les données sont aujourd'hui obsolètes. Il est donc nécessaire de les mettre à jour. Pour se faire, plusieurs demandes d'informations ont été envoyées aux communes, il n'y a pas eu de retour depuis.

Les communes présentes sont convaincues par la nécessité de tenir à jour cette base de données. Elles se sont toutefois entendues sur un épurement de la base. Le SPCPF, travaillera sur les données à récolter et les soumettra aux communes pour avis.

V.3) Règlement intérieur (à mettre en place avec les enfants)

Certains services de restauration scolaire ont rédigé un règlement intérieur qui sert notamment à établir les règles de fonctionnement à l'intérieur de la cantine scolaire. Pour que celui-ci soit compris et respecté par tous, les communes ont évoqué l'idée qu'il soit rédigé avec toutes les parties concernées, à savoir les agents de la restauration scolaire, les enseignants et les enfants. Pour une prochaine rencontre, les communes ont demandé à pouvoir le travailler plus en détail.

V.4) Indicateurs

Les indicateurs sont essentiels pour faire un suivi des activités des services en charge de la restauration scolaire d'une commune. Tout indicateur peut avoir sa pertinence, cela dépend uniquement de la volonté de la commune. Toutefois, un indicateur seul peut ne pas toujours suffire pour l'exploiter de manière optimale.

Voici quelques exemples d'indicateurs cités par les communes présentes :

- Le coût perdu par jour :

→ = Coût du kilo de nourriture * poids des restes

(Le coût du kilo se calcule en fonction du coût du jour / poids total des produits utilisés du jour)

A lui seul cet indicateur nous donne un aperçu des coûts perdus par jour mais ne nous donne pas d'explications : est-ce que tous les enfants étaient présents ? est-ce que la commune a servi une nouvelle recette ?...

- Coût d'un repas :

→ = Somme du coût total des repas (entrées/plats/desserts) / nombre total de repas prévu

- Prix de revient du service :

→ = dépenses de fonctionnement / nombre de repas à l'année

Cet indicateur peut être utilisé par les communes pour communiquer auprès des parents ou des élus. Il permet en effet d'expliquer voire de justifier une augmentation du coût du repas.

Pour les communes voulant se lancer dans une étude sur le gaspillage alimentaire, plusieurs données peuvent servir :

- Le poids des restes (entrées, plats, desserts)
- Le nombre d'enfants présents
- Le nombre de repas servis
- La variété des produits,
- Le changement de produits ou de menus...

V.5) Le réseau pro

Le réseau pro est un autre outil que le SPCPF souhaite mettre avant pour faire évoluer les services de restauration scolaire. Convaincu que c'est en partageant, échangeant, mutualisant et optimisant les informations, les données ou encore les différents outils existants que les services avanceront dans la même direction pour atteindre un seul but : le bien-être de nos enfants.

Pour se faire le SPCPF prévoit d'organiser d'autres rencontres avec les communes, de diffuser sur son site internet ou sa page « facebook » les synthèses de ces rencontres, d'inciter et encourager les communes à se créer un vrai réseau en prenant l'habitude de s'appeler, d'échanger et de se rencontrer.



RESEAU PROFESSIONNEL

De la restauration scolaire

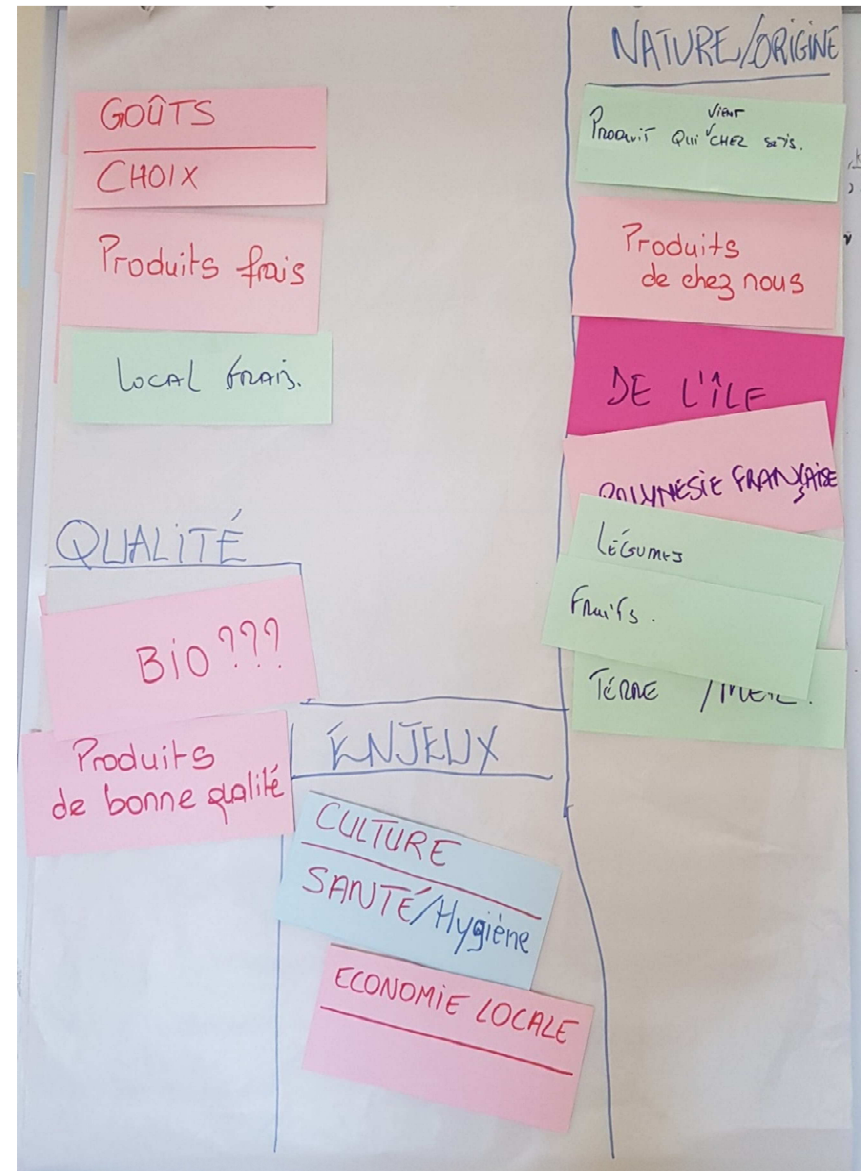
Annexes de la synthèse du réseau pro

ANNEXES

SOMMAIRE

I) PRODUCTION DE L'ATELIER SUR LES PRODUITS LOCAUX.....2

I) PRODUCTION DE L'ATELIER SUR LES PRODUITS LOCAUX



PRODUCTEUR

absence de frais

COÛT

QUANTITÉ

FACILITÉ

CHEUTE

CHERS

COMMANDES

Fret chers

Bateau

Actions

TRANSPORT.

CONVOI

Produits / Nature

FRUITS

LEGUMES

LAIT de vache

Jus citron

Saisonnalité

ORIGINE / ILE.
COMMUNE.

HYGIÈNE

Tracabilité

pts locaux, pourquoi?

- ↳ santé
- ↳ faire découvrir aux enfants de "max" produits
- ↳ favoriser / duper le marché local
- ↳ créatⁿ d'emploi local
- ↳ ↑ du ts de recouvrement

Difficultés

- ↳ Manque de X^{ts}
- ↳ quantité non fournie
- ↳ respect des saisons
- ↳ élaboratⁿ des menus
- ↳ approvisionnement
- ↳ Prix des denrées
- ↳ Code des marchés: procédure d'achat
- ↳ Rotatⁿ des matières

Solutⁿ: ↳ Partenariat, commune +

- ↳ les chefs n'apprécient pas les légumes ou autres X^{ts} locaux
- ↳ Routine dans la préparatⁿ de plats ↳ réglementatⁿ stricte

Solutⁿ:

- meilleure organisatⁿ
- anticipatⁿ

- ↳ élaborer des menus susceptibles d'être modifiés (en fonctⁿ de rotatⁿ de bateaux)
- adaptation.
- éducatⁿ au goût: *collaboratⁿ avec les écoles et les familles
- * transformatⁿ des produits
- * utiliser les sens: vue, goût, odorat
- * jardins partagés/préimières

↳ format² aux techniques culinaire

↳ ~~manger~~ Tamaarea local 1 fois
/ période

↳ journées culturelles
* Maa Tahiti

↳ adapter les menus aux
événements culturels

↳ développer l'agriculture locale
sur les terres domaniales

Difficultés

↳ le coût des X^{te} locaux.

↳ Approvisionnement: Circuit

↳ les enfants n'apprécient pas tjrs