

Australes Raivavae Rapa Rimatara
Rurutu Tubuai Iles-du-Vent Mahina
Teva I Uta Iles-sous-le-Vent Bora Bora

Les Journées de la Restauration scolaire
Des 15 et 16 février 2016 - Commune de Teva I Uta

Synthèse des journées

Huahine Tahaa Taputapuata Tumarua
Uturoa Marquises Fatu Hiva Nuku Hiva
Tahuata Ua Huka Ua Pou Tuamotu
Gambier Anaa Arutua Fakarava
Fangatau Gambier Hao Hikueru
Makemo Manihi Napuka Nukutavake
Puka Puka Rangiroa Reao Takaroa
Tatakoto Tureia
Restauration antennes
Enfants Convivialité Bien être Plaisir



'Amuitahira'a nō te mau'oire
SPCPF
SYNDICAT POUR LA PROMOTION DES COMMUNES
DE POLYNÉSIE FRANÇAISE

SOMMAIRE

I) Tonalité générale du séminaire	3
I.1) Intérêt certain pour le sujet	3
I.2) Besoin d'informations claires et précises	3
I.3) Volonté de progresser.....	3
I.4) Nécessité d'un accompagnement pérenne	4
II) Restitution des ateliers.....	4
II.1) Ateliers « Responsabilités et obligations » du lundi 15 février 2016.....	4
II.1.1) A1 Le mode de gestion d'un service de restauration scolaire	4
II.1.2) A2 : Réglementation en matière d'hygiène alimentaire	4
II.1.3) A3 : Surveillance des enfants pendant le déjeuner	4
II.2) Ateliers « Prospectives et réflexion » du mardi 16 février 2016.....	4
II.2.1) A1 : Valoriser les produits locaux.....	4
II.2.2) A2 : Cadrer le temps du repas.	5
II.2.3) A3 : Lutter contre le gaspillage alimentaire.	5
II.2.4) A4 : Servir des repas équilibrés.....	5
III) Principales problématiques soulevées	6
III.1) Difficultés liées à l'éloignement	6
III.2) Professionnalisation du personnel.....	6
III.3) Tarification	6
III.4) Communication.....	7
IV) Perspectives d'amélioration du service de restauration scolaire.....	7
IV.1) Compréhension parfaite du cadre général d'un service de restauration scolaire	7
IV.2) Connaissance précise du contexte communal.....	7
IV.3) Cohérence des actions terrain avec les principes soutenus par la commune	8
IV.4) Collaboration avec les partenaires du secteur.....	8
V) Pistes de travail.....	9
V.1) Les préconisations aux communes.....	9
V.2) Les préconisations au SPCPF	9
V.3) En quelques mots clés.....	9
VI) Annexes.....	10

I) Tonalité générale du séminaire

L'état des lieux 2014-2015 de la restauration scolaire du 1^{er} degré en Polynésie française révèle, au delà des disparités qu'il souligne, des problématiques communes à l'ensemble des collectivités ayant fait le choix de proposer un service de restauration scolaire.

La définition de la politique tarifaire à adopter, la gestion saine du service malgré un faible taux de recouvrement des factures, ou encore le respect des règles sanitaires et d'hygiène en vigueur, sont autant de responsabilités que doivent assumer ces communes. Or, comme le révèle l'état des lieux réalisé, le cadre réglementaire n'est pas toujours respecté par ces dernières.

En parallèle de ces obligations, la pause méridienne représente également des enjeux forts (éducatif, de santé public, ou encore de développement économique et durable) qu'il convient de présenter ou de rappeler à l'ensemble des acteurs du secteur afin d'encourager une démarche d'amélioration du service.

A ce titre, le SPCPF a organisé les 15 et 16 février 2016 les « Journées de la Restauration scolaire », destinées à rappeler les fondamentaux en matière de restauration scolaire, et à identifier avec les communes et autres partenaires du secteur, des pistes de travail concrètes pour l'amélioration des services de restauration scolaire, à la lumière des principaux résultats de l'état des lieux 2014-2015.

I.1) Intérêt certain pour le sujet

Le sujet de la restauration scolaire du 1^{er} degré suscite chez les élus présents à ces journées de nombreuses interrogations, laissant entrevoir l'intérêt grandissant de ces derniers pour la thématique.

Conscients des faiblesses de leur service, notamment suite à la présentation des résultats de l'audit réalisé par le SPCPF et le ministère de la Santé, les maires ont à cœur de faire évoluer ce dernier, mais certains ont encore de la difficulté à mesurer les engagements et obligations que cela sous-entend.

I.2) Besoin d'informations claires et précises

La restauration scolaire a évolué, et avec elle, les règles sanitaires et d'hygiène. Les normes sont aujourd'hui plus complexes et plus strictes qu'auparavant, mais parfois complètement « déconnectées » de la réalité de terrain à laquelle sont confrontés les archipels éloignés (conditions de travail, taille des structures, effectif, disponibilité des denrées alimentaires, coutumes/pratiques locales).

Aussi, nombreuses étaient les questions d'ordre pratique posées au cours des ateliers, afin d'obtenir des réponses concrètes et bénéficier de l'expérience des autres (exemples concrets).

Par ailleurs, la professionnalisation du personnel par des formations régulières a également été au cœur des échanges.

I.3) Volonté de progresser

Le principal souci des maires est, et a toujours été, que tous les enfants puissent manger à leur faim au moment du déjeuner, conscients que pour certains, il s'agit du seul vrai repas de la journée.

Aujourd'hui, au delà du simple fait de nourrir un certain nombre d'enfants, d'autres enjeux sont mis en avant. Ces journées étaient ainsi l'occasion pour les élus et agents communaux de comprendre concrètement comment procéder pour améliorer le service proposé aux usagers.

Les participants étaient au départ « réservés », mais la parole s'est libérée avec les premiers témoignages d'élus ayant initié des actions en faveur d'une amélioration de leur service. L'exemple de Teva I Uta a d'une certaine manière encouragé les autres communes à faire de même.

Ces échanges ont créé une dynamique constructive, et les participants ont pu se rendre compte qu'ils n'étaient finalement pas les seuls à rencontrer des difficultés.

I.4) Nécessité d'un accompagnement pérenne

Ce qui ressort de ces journées, au delà de l'intérêt clair et évident de ce type de séminaire pour co-construire ce qui sera la restauration scolaire de demain, c'est la nécessité de proposer à l'ensemble des communes concernées un accompagnement de qualité qui s'inscrit dans la durée.

Cet accompagnement passe nécessairement par :

- une centralisation des informations afin que les communes puissent disposer d'informations claires et précises rapidement,
- une coordination des projets pour en faciliter la mise en œuvre effective et dans des délais satisfaisants,
- le soutien aux élus par la création et l'animation d'un réseau de partenaires.

II) Restitution des ateliers

Les ateliers ont été riches d'enseignements car ils ont permis des échanges d'informations constructifs, en mettant en exergue notamment les difficultés rencontrées par les uns, mais également les solutions adoptées par les autres. Des problématiques transversales ont ainsi pu être identifiées et des prémices de leur résolution, énoncées.

L'analyse détaillée de chacun de ces ateliers est présentée en annexe du présent document. En revanche, l'ensemble des conclusions issues de ces travaux est exposé ci-dessous.

II.1) Ateliers « Responsabilités et obligations » du lundi 15 février 2016

II.1.1) A1 Le mode de gestion d'un service de restauration scolaire

Le mode de gestion à adopter dépend directement de la politique que le maire souhaite appliquer. Ce choix politique, mûrement réfléchi, doit tenir compte du contexte et de l'environnement de la commune, du profil de la population concernée, à la lumière de la réglementation en vigueur et des outils à la disposition de la commune.

II.1.2) A2 : Réglementation en matière d'hygiène alimentaire

L'organisation de formations du personnel communal sur les règles sanitaires et d'hygiène en vigueur est indispensable et contribue à la professionnalisation des agents. Elle devrait pouvoir s'adapter au contexte et contraintes des îles éloignées, et le contenu de ces formations doit répondre le plus concrètement possible aux interrogations des agents.

II.1.3) A3 : Surveillance des enfants pendant le déjeuner

Il est essentiel de rappeler aux communes la responsabilité qui leur incombe en ce qui concerne la surveillance des enfants au moment du repas, tout comme il est important de définir le rôle de chacun des partenaires de la commune (enseignants, parents d'élèves, associations) au moment de la pause méridienne, et de formaliser (dans le cadre d'un règlement intérieur par exemple) les modalités de leur intervention. "Le temps du repas doit véritablement être un moment éducatif, et de plaisir."

II.2) Ateliers « Prospectives et réflexion » du mardi 16 février 2016

II.2.1) A1 : Valoriser les produits locaux.

La valorisation des produits locaux et leur utilisation en restauration scolaire reposent principalement sur la capacité du chef de cuisine à travailler ces produits afin de proposer des menus qui répondent aux exigences nutritionnelles (équilibre) et gustatives des convives, et qui tiennent compte également des contraintes budgétaires de la commune.

Pour développer l'utilisation des produits locaux, il est essentiel de réduire, autant que faire se peut, les difficultés rencontrées par les communes, en faisant évoluer notamment la réglementation si nécessaire,

et en travaillant avec les partenaires concernés (SDR, Privé, Producteurs) afin d'assurer et professionnaliser l'approvisionnement des cuisines centrales et cuisines autonomes.

Le rôle de la restauration scolaire est également de promouvoir de saines habitudes alimentaires auprès des jeunes convives, et de transmettre le goût pour nos produits locaux aux consommateurs de demain, tout en tenant compte du métissage des cultures.

II.2.2) A2 : Cadrer le temps du repas.

La pause méridienne est, et doit rester, un moment privilégié d'échange et de détente pour les convives. Or, le bruit qui règne dans les cantines à l'heure du déjeuner n'est pas du tout propice à la prise du repas dans des conditions convenables. Plusieurs solutions "techniques" existent pour réduire le bruit, mais elles resteront vaines sans un accompagnement adapté des enfants.

Cet accompagnement nécessite une formation préalable du personnel communal, la participation de l'équipe éducative, voire celle des parents. Il doit replacer l'enfant au cœur des préoccupations, avec pour finalité, une transmission des valeurs de la vie en société.

Le respect est le fil conducteur qui doit guider tout projet, pédagogique ou pas, visant l'amélioration de l'encadrement au moment de la pause méridienne. L'éducation ne s'arrête pas aux portes de la cantine pour reprendre après la sieste/récréation.

Par ailleurs, le cadre même du restaurant scolaire (décor, aménagement, ambiance, propreté) joue un rôle tout aussi essentiel pour faire de la pause méridienne, un moment de convivialité et de partage. Il participe à la transmission de valeurs et s'inscrit véritablement dans la promotion d'une alimentation saine, alliant plaisir des papilles et équilibre, et valorisant les produits frais (locaux). Le cadre du restaurant scolaire doit ainsi inviter au repas et au plaisir de partager entre pairs, en créant les conditions favorables à l'appréciation des repas proposés aux convives.

II.2.3) A3 : Lutter contre le gaspillage alimentaire.

Le gaspillage alimentaire est important dans toutes les cantines scolaires. Il est donc essentiel de l'évaluer (peser) précisément et d'en identifier clairement les causes avant de proposer toute action visant à le réduire. Pour ce faire, un travail d'équipe entre le personnel communal, les parents d'élèves et les enseignants est nécessaire, et doit se poursuivre également pour la mise en œuvre des solutions envisagées, avec l'aide de partenaires compétents.

Un accompagnement adapté des enfants au moment du repas est ici aussi requis, afin de leur expliquer l'intérêt de la démarche mais également leur enseigner les valeurs et manières de table à privilégier.

L'amélioration de la qualité gustative des repas servis et leur appétence est toute aussi importante pour donner envie aux enfants de déjeuner à la cantine et d'apprécier leur repas.

II.2.4) A4 : Servir des repas équilibrés.

Les résultats de l'analyse des menus réalisée dans le cadre de l'état des lieux mettent en exergue les spécificités locales en matière d'habitudes alimentaires, et soulignent ainsi les préférences des convives mais également celles des adultes qui cuisinent pour eux.

L'utilisation du plan alimentaire (PA) par les chefs de cuisine (ou le gestionnaire, lorsque ce dernier élabore les menus) est très faible, bien que cet outil leur garantisse l'équilibre alimentaire sur une période de cinq semaines. Il est probable que son élaboration soit le premier frein à son utilisation, d'autant que de nombreuses cuisines assurent trois repas par semaines, et non cinq (base sur laquelle est construit le PA).

A cela s'ajoutent les difficultés de régularité de l'approvisionnement et de qualité des produits fournis, notamment pour les îles éloignées.

Si le chef de cuisine ne maîtrise pas parfaitement les règles de base de l'équilibre alimentaire et les recommandations de la santé en matière de fréquence, quantité, grammage des aliments, assurer le respect du PA devient vite très contraignant pour ce dernier.

Il semble essentiel de proposer des outils simplifiés, pratiques et adaptés aux spécificités locales, en plus des formations sur le sujet, afin d'accompagner au mieux les chefs de cuisine dans l'élaboration de menus équilibrés.

III) Principales problématiques soulevées

Au delà de l'information/formation des élus et des agents communaux concernés, il est des problématiques, récurrentes à plusieurs niveaux, sur lesquelles il convient de mener des travaux de fond afin de proposer des solutions concrètes aux communes pour qu'elles puissent véritablement mettre en œuvre les actions proposées tout au long de ce séminaire.

III.1) Difficultés liées à l'éloignement

L'éloignement constitue un frein pour la mise en œuvre d'actions, mais également pour l'application de certaines normes en vigueur, par les communes des archipels éloignés.

Ces difficultés concernent :

- L'approvisionnement régulier et fréquent en denrées alimentaires de qualité, à des coûts raisonnables,
- Les conditions d'approvisionnement en produits frais et surgelés (entreposage, conservation, délais de livraison),
- La participation du personnel communal aux formations qui leur sont destinées,
- Les délais relativement longs de réalisation des démarches administratives.

III.2) Professionnalisation du personnel

Il est essentiel que le service de restauration scolaire des communes, repose sur du personnel compétent, qualifié et performant.

Les différents chantiers à mettre en œuvre sur le sujet concernent :

- L'élaboration de fiches de poste définissant précisément le rôle et les missions de chacun des postes inhérents à l'activité du service de restauration scolaire,
- La formation continue du personnel en poste, parfaitement adaptée aux problématiques de terrain rencontrées par le personnel communal,
- Le recrutement de nouveau personnel présentant les qualifications et compétences appropriées,
- La reconnaissance et la valorisation des compétences du personnel en poste (par exemple : partage et transmission du savoir-faire acquis par le chef de cuisine).

III.3) Tarification

Aucun service de restauration scolaire ne peut se vanter aujourd'hui de pouvoir présenter un budget « Restauration scolaire » qui soit équilibré. Toutefois, nombreuses sont les communes qui facturent les repas aux parents, à un prix dérisoire, sans connaître véritablement le coût réel du repas.

Or, il est fondamental pour une commune de connaître précisément les dépenses liées à l'activité du service de restauration scolaire, afin d'identifier sa marge de manœuvre ou du moins, les postes de dépenses sur lesquels elle peut intervenir pour réduire ses coûts.

Il ressort de ces journées que les prix, bien que traduisant très clairement la volonté politique de la commune, ont très souvent été établis de façon arbitraire.

L'exemple de Teva I Uta, ainsi que la présentation du nouveau dispositif d'aide de la CPS, semble toutefois avoir interpellé les maires sur l'intérêt d'une gestion saine et transparente de leur service de restaurations scolaire.

Un accompagnement privilégié des communes sur le sujet est indéniable, car les améliorations dans ce domaine auront un impact à différents niveaux :

- Choix des denrées alimentaires,
- Qualification du personnel,
- Aménagement du restaurant scolaire,
- Encadrement et animation de la pause méridienne.

III.4) Communication

Les problèmes de communication ont été abordés à différents niveaux, sur l'ensemble des ateliers mais également en séances plénières.

Une information de qualité, diffusée à l'ensemble des acteurs concernés en interne et en périphérie, est en effet primordiale pour l'efficacité de la démarche initiée auprès des communes.

Cette communication participe à la coordination des actions sur le terrain, à l'application de la réglementation en vigueur mais doit également servir à valoriser les initiatives des communes auprès de la population générale.

Une attention toute particulière doit notamment être apportée à la communication auprès des parents d'élèves, partenaires incontournables des communes pour l'amélioration du service de restauration scolaire.

IV) Perspectives d'amélioration du service de restauration scolaire

Au regard de l'ensemble des informations partagées par les acteurs et partenaires lors de ces deux journées de la restauration scolaire, l'application d'une méthodologie projet en quatre étapes clés pourrait véritablement contribuer à l'amélioration de ce service public administratif, à caractère social :

IV.1) Compréhension parfaite du cadre général d'un service de restauration scolaire

Avant d'initier toute action dans le domaine de la restauration scolaire, il est essentiel d'en connaître parfaitement tous « les tenants et aboutissants » (réglementation, gestion/fonctionnement du service). Quelles sont les responsabilités de la commune ? Quelles sont les démarches réglementaires, les normes en vigueur ? Qui sont les principaux interlocuteurs de la commune sur le sujet ? Quelles sont les dépenses inhérentes à l'activité d'un tel service ?

IV.2) Connaissance précise du contexte communal

Le mode de gestion du service est la résultante du choix politique de la commune en matière de restauration scolaire. Il doit ainsi être adopté en tenant compte du contexte : situation géographique, taille et profil de la population, effectif du personnel communal, possibilité d'un approvisionnement auprès de producteurs locaux, etc.

Cette analyse du terrain permet au maire de :

- proposer (ou pas) un service de restauration scolaire parfaitement adapté aux conditions et à l'environnement de sa commune, dans le respect de la réglementation en vigueur,
- valoriser les atouts de sa commune en matière de production agricole et/ou artisanale.

Plus le cadre réglementaire et le contexte communal sont connus et maîtrisés par le maire (et les agents communaux), plus il lui sera aisé de proposer la mise en œuvre d'actions adaptées et respectueuses de la réglementation.

Cette maîtrise peut également permettre à l' élu d'être force de propositions pour faire évoluer la réglementation, aux bénéfices de sa population et/ou de la population en général.

IV.3) Cohérence des actions terrain avec les principes soutenus par la commune

L'exemplarité est au cœur de cette étape, qui insiste sur l'intérêt d'assurer une certaine cohérence entre les messages délivrés à la population (de santé publique, d'éducation, d'éco-citoyenneté, de développement économique, etc.) et les actions mises en œuvre.

La crédibilité du maire en dépend, et de fait, la confiance de la population envers son élu.

La transparence reflète également le sérieux de la démarche.

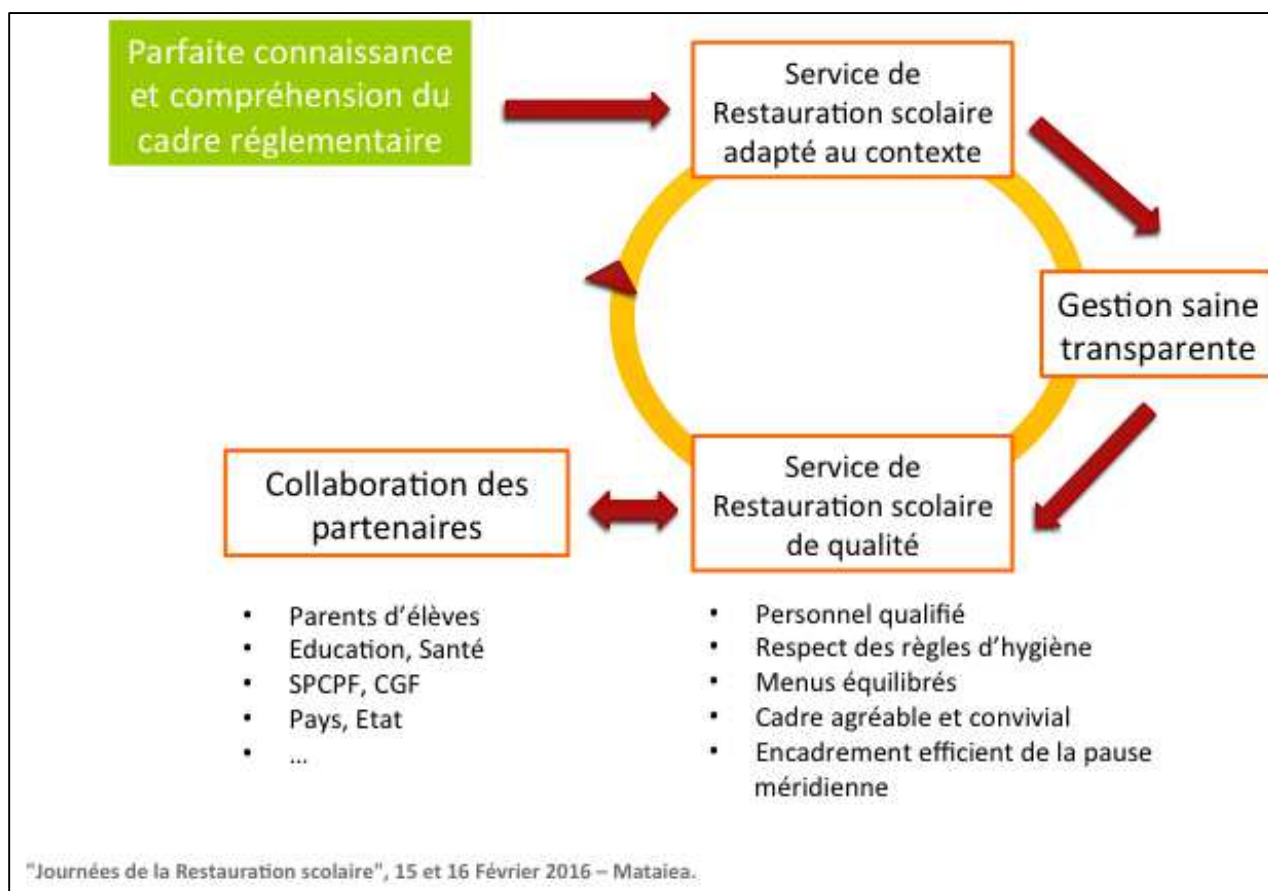
Ainsi, des parents confiants, rassurés et parfaitement informés sont plus à même de s'impliquer dans un projet global d'amélioration de la restauration scolaire.

IV.4) Collaboration avec les partenaires du secteur

L'amélioration du service de restauration scolaire ne peut se faire sans la pleine collaboration (action concertée et constructive) de la commune avec l'ensemble des partenaires et acteurs du secteur.

En effet, la commune n'est pas seule, et doit pouvoir compter sur l'appui de partenaires comme le SPCPF, tout comme elle peut compter sur les autres communes, qui comme elle, se sont inscrites dans une démarche qualité. La communication entre les différents protagonistes est fondamentale, et la co-construction d'un projet global, essentielle, pour sa réussite.

L'objectif final est la création d'un cercle vertueux, qui bénéficie à l'ensemble des acteurs (internes, intermédiaires ou périphériques) :



V) Pistes de travail

Ces deux journées constituent le point de départ d'une démarche progressive que les maires soucieux de proposer un service de restauration de qualité devront mettre en œuvre.

Ainsi la qualité de l'accompagnement que proposera le SPCPF aux élus sur le sujet est essentielle.

Les préconisations proposées ci-dessous devraient permettre de guider chacun des protagonistes sur la méthode à privilégier.

V.1) Les préconisations aux communes

- Relever le défi de la **modernité** en proposant un service de restauration scolaire aux normes, adapté à la population à laquelle il s'adresse, et porteur des valeurs soutenues par la commune.
- Exploiter les opportunités de développement que représentent les différents **enjeux de la restauration scolaire** (enjeux de santé publique, d'éducation, professionnel, citoyen, de développement économique et durable).
- Relayer les **politiques publiques** (dont celles du Pays) en assurant ainsi la cohérence des actions mises en œuvre.
- S'inscrire dans une **démarche transversale** plus efficiente, et multi partenariale (mutualisation des moyens, partage de l'information, réunion des compétences).

V.2) Les préconisations au SPCPF

- Proposer/Assurer un accompagnement méthodologique des communes pour la mise en œuvre de la démarche d'amélioration du service.
- A partir des résultats de l'état des lieux, prioriser les travaux et établir un planning de réalisation et de suivi.
- Participer à la médiatisation, communiquer sur les initiatives des communes auprès de la population.
- Développer des outils à destination des communes afin de faciliter l'application de la réglementation en vigueur, et/ou mener des travaux de réflexion pour faire évoluer la réglementation afin de rendre le service de restauration scolaire en Polynésie française plus performant.
- Assurer une veille, au niveau national et international, des initiatives, mises en œuvre dans le secteur de la restauration collective, à valoriser/encourager sur le Territoire.
- Organiser des événements visant à :
 - privilégier les échanges et le partage d'expériences,
 - présenter aux communes des concepts novateurs pouvant être appliqués en Polynésie française.
- Poursuivre la réalisation d'**études** et d'**enquêtes** pour contribuer au perfectionnement du service et assurer le suivi des démarches initiées par les communes.
- Enrichir et animer le **réseau de partenaires** de la restauration scolaire.

V.3) En quelques mots clés

Améliorer le service de restauration scolaire en Polynésie française en quelques mots clés :

- Transparence
- Exemplarité
- Professionnalisme
- Adapté
- Collaboration

VI) Annexes

La liste des annexes :

- Le déroulé des journées,
- La liste des communes participantes,
- La liste des intervenants,
- Les tableaux synthétiques par atelier

VI.1) Le déroulé des journées

- Ouverture des journées
 - Discours de Mr Tearii Alpha, Maire de la commune de Teva I Uta,
 - Discours de Mme Yolande Mou, représentante du ministère de la Santé,
 - Discours de Mme Lucia Tupai, 4^{ème} Vice présidente du SPCPF et élue déléguée « restauration scolaire ».
- 2 séances plénières :
 - La restauration scolaire du 1er degré : caractéristiques et constats,
 - La tarification, un outil au service de la politique de la commune.

Un focus sur les aides sociales qui concernent la restauration scolaire a été présenté par la CPS et la DAS.

- 7 ateliers qui se déroulaient simultanément (inscription au préalable des participants) animés par un élu formateur SPCPF :

3 ateliers « Responsabilités et obligations » :

- Le mode de gestion d'un service de restauration scolaire,
- La réglementation en matière d'hygiène alimentaire,
- La surveillance des enfants pendant le déjeuner.

4 ateliers « Prospectives et réflexion » :

- Valoriser les produits locaux,
- Cadrer le temps du repas,
- Lutter contre le gaspillage alimentaire,
- Servir des repas équilibrés.

VI.2) La liste des communes participantes

Vingt-sept communes des quatre coins de la Polynésie ont répondu à l'invitation du SPCPF :

Pour les Australes

Raivavae
Rimatara
Rurutu
Tubuai

Pour les Iles-du-Vent

Mahina
Teva i Uta
Taiarapu Est

Pour les Iles-sous-le-Vent

Bora Bora
Huahine
Tahaa
Taputapuatea
Tumaraa
Uturoa

Pour les Marquises

Fatu Hiva
Nuku Hiva
Tahuata
Ua pou

Pour les Tuamotu-Gambier

Anaa
Arutua
Fakarava
Fangatau
Gambier
Hao
Manihi
Rangiroa
Takaroa
Tatakoto

VI.3) La liste des intervenants

- **Pour l'animation, l'équipe SPCPF :**
 - Mme Juliana Faatahe, élu formateur, conseillère municipale de Taputapuatea
 - Mme Doris Hart, élu formateur, conseillère municipale de Uturoa
 - Mme Velda Anania dit « Yoko », élu formateur, conseillère municipale de Rimatara
 - Mme Tatiana Dubois, élu formateur, 3^{ème} adjointe de Punaauia
 - Mme Ivana Surdacki, directrice générale adjointe des services
 - Mme Mihirangi Moeroa, chef de projet restauration scolaire
- **Pour les ateliers « Responsabilités et obligations » :**
 - M. Tepuanui Snow, Papeete, FAPEEP
 - Le CGF avec Mme Maïte Alexandre et Mme Aïda Mervin
 - Le GREPFOC avec Mme Lacken Malateste
 - La commune de Faaa : Mme Victoire Laurent et M. Tutea Mollon
 - La commune de Pirae : Mme Reva Tetuanui et M. Olivier Petit
 - Mme Monique Doyen, conseillère pédagogique
 - Newrest avec M. Arnaud Pradel, et Mme Alexandra JAFFUEL
- **Pour les ateliers « Prospectives et réflexion » :**
 - M. Renaud Coquille, Association goût et terroir
 - Le SDR : M. Jérôme Lecerf
 - Dr Ronald Chune, AMT-CGPME
 - L'ADEME : Mme Manavarii Ravetupu
 - La Direction de la Santé : Mme Anaëlle Paupier
 - Le GREPFOC avec M. Jean-Pierre Desperiers
- **Pour les séances plénières :**
 - Alvea Consulting : Mme Véronique Perrin
 - La commune de Teva I Uta : Mme Namoeata Bernardino et M. Tamatea Degage
 - La CPS : Mme Cathy PUCHON
 - La DAS : Mme Jeannette MASSION
- **Pour la rédaction des synthèses, les cadres et agents communaux :**
 - M. Tomy Ung, secrétaire général - Takaroa
 - M. Gregory Otto, Agent de gestion – Nuku Hiva
 - Mme Géraldine Roger, DRH – Taputapuatea
 - Mme Maimiti HOROI, secrétaire de mairie – Raivavae
 - M. Hiro Lemaire, Responsable DRP et info – Huahine
 - M. Manfred Mahaa, secrétaire général – Rimatara
 - Mme Hinanui Snow, - Teva I Uta
 - Mme Larissa Toomaru, responsable cantine, Rangiroa

Le nom des intervenants est cité une seule fois.

VI.4) La synthèse des ateliers sous forme de tableau synthétique

Lundi 15 Février 2016

Animatrice : Juliana FAATAHE		Personnes ressources : - Mhirangi MOEROA - Tepuanui SNOW - Arnaud PRADEL	Atelier 1 : Mode de gestion d'un service de Restauration scolaire
Objectifs		<ul style="list-style-type: none"> - Informer les communes des responsabilités et obligations - Sensibiliser les communes à l'importance du respect du cadre réglementaire - Initier une dynamique de changement : engager les communes. 	
Informations communiquées	Rappel des fondamentaux (définition, réglementation, obligations)	Définition des différents modes de gestion. Rappel du cadre réglementaire en vigueur. Présentation des avantages et contraintes de chaque mode de gestion, illustrée par le témoignage des intervenants.	
	Résultats Etat des lieux 2014-15	25 communes en régie communale, 2 cas particuliers (Arue et Makemo), 13 communes délèguent à une association, 1 commune en délégation de service public à un prestataire privé (DSP).	
	Intervention/Témoignage des partenaires	Tepuanui SNOW, l'exemple de Heitama (Papeete) : 1- Problèmes rencontrés par les APE sur le terrain : (13 communes délèguent à une association sur 39) - Problème de gestion non transparente. - Niveau d'impayés très élevé. Intervention de la CPS pour saisie sur allocation sauf pour fonctionnaires d'Etat aucun recours. APE ne répondent à aucun des 3 types de mode de gestion déléguée (concession, convention d'affermage, régie intéressée), certaines exercent sans convention de délégation. - Personnel non formé aux tâches pour lesquelles il est recruté. - Méconnaissance de la réglementation en vigueur. - Personnel payé sur une année civile, alors que le service fonctionne en année scolaire, donc il faut trouver de quoi occuper le personnel pendant les vacances. - Fond paritaire de gestion pour former le personnel. - La régie communale facilite l'accès des familles au service de restauration scolaire par la prise en charge d'une part importante des coûts par la commune. Arnaud PRADEL, NEWREST : La préparation des repas pour la restauration collective est le coeur de métier de la société, quelques chiffres : - Restauration scolaire = 950 000 repas par an (Papara, Enseignement catholique, UPF), - Restauration hospitalière publique = 530 000 repas par an, - Restauration hospitalière privée = 201 000 repas par an, - Entreprises = 150 000 repas par an. Ce secteur se professionnalise de plus en plus (choix de la mise en place d'une liaison froide : achat du matériel et formation de l'équipe). Il y a autant de restaurations que d'environnements. Impayés qui "tuent" la gestion : gestion de plus en plus contraignante et un savoir-faire à entretenir. Les "économies" sont possibles si les outils de production (cuisine centrale) produisent plus de repas.	
Réactions du public	Questions/Remarques soulevées	Difficultés de l'approvisionnement en denrées alimentaires (produits locaux notamment) et coûts élevés de ces dernières pour les îles éloignées. Déficit budgétaire des communes.	
	Problématiques soulevées	- Non respect de la chaîne du froid dans les îles éloignées par les armateurs, du fait des conditions et "procédures" de livraison, et de l'irrégularité des heures d'arrivée du bateau. - Problématique liée à la participation (présence) des agents communaux aux formations proposées par le CGF (rotation des vols, nombre de participants aux formations,	
	Témoignages marquants/d'intérêt Initiatives pilotes	Cas particulier de la commune de Raivavae : Gratuité des repas en réponse aux dons de denrées alimentaires des parents de l'île.	
Echanges avec les acteurs	Pistes de réflexion	Privilégier une gestion en régie directe pour la mise en place d'une tarification sociale et pour en maîtriser chacune des étapes.	
	Propositions		
Piste/Analyse		Bien comprendre la réglementation en vigueur, les fondamentaux de la gestion et les enjeux d'un service de restauration scolaire pour poser des actions adaptées, pertinentes et cohérentes.	
CONCLUSIONS		Le mode de gestion à adopter dépend directement de la politique que le maire souhaite appliquer. Ce choix politique, mûrement réfléchi, doit tenir compte du contexte et de l'environnement de la commune, du profil de la population concernée, à la lumière de la réglementation en vigueur et des outils à la disposition de la commune.	

Lundi 15 Février 2016

Animatrice : - Alexandra JAFFUEL Yoko ANANIA - Olivier PETIT Personnes ressources : - Maite ALEXANDRE / Aida MERVIN - Lacken MALATESTTE - Clément NUI		<h2>Atelier 2 : Réglementation en matière d'hygiène alimentaire</h2>
Objectifs		- Informer les communes de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire. - Répondre aux interrogations des communes sur le sujet.
Informations communiquées	Rappel des fondamentaux (définition, réglementation, obligations)	- Définition de l'hygiène alimentaire et rappel du cadre réglementaire en vigueur. - Présentation des Toxi-Infections Alimentaires Collectives (Définition, facteurs de risque et procédure en cas de TIAC). - Rôle du CGF et formations proposées.
	Résultats Etat des lieux 2014-15	4 restaurants scolaires sur 69 ont la mention "risque maîtrisé". Faible niveau de qualification du personnel.
	Intervention/Témoignage des partenaires	La réglementation concerne le personnel, le matériel et les locaux, la production (et le service) des repas.
Réactions du public	Questions/Remarques soulevées	Questions pratiques relatives notamment à la manière dont il faut présenter les produits (fruits avec ou sans peau ? Portions en fonction de l'âge du convive ?)
	Problématiques soulevées	- Non respect de la chaîne du froid dans les îles éloignées par les armateurs, du fait des conditions et "procédures" de livraison, et de l'irrégularité des heures d'arrivée du bateau. - Problématique liée à la participation (présence) des agents communaux aux formations proposées par le CGF (rotation des vols, nombre de participants aux formations, annulation de dernière minute).
	Témoignages marquants/d'intérêt Initiatives pilotes	Témoignage de la commune de Fangatau : Participation aux formations proposées par le CGF rendue difficile compte tenu de la faible fréquence des vols vers Tahiti (desserte aérienne de l'île : 2 vols par mois uniquement, en début et fin de mois). Témoignage de la commune de Uturoa : Souhait de pouvoir faire participer l'ensemble des agents concernés à une seule et même session de formation, afin d'assurer l'unicité des informations communiquées et favoriser une mise en oeuvre rapide sur le terrain. <i>Doublé des effectifs des formations proposées : 15 personnes (originaires de plusieurs communes différentes)</i>
Echanges avec les acteurs	Pistes de réflexion	- Proposer des formations sur site pour les îles éloignées (avantages : seul le formateur se déplace, les agents sont formés sur site, dans leurs locaux, pour une meilleure prise en compte de la réalité du terrain).
	Propositions	- Nommer un référent unique en charge de la restauration scolaire, responsable de la diffusion des informations aux acteurs concernés en interne.
CONCLUSIONS		L'organisation de formations du personnel communal sur les règles sanitaires et d'hygiène en vigueur est indispensable et contribue à la professionnalisation des agents. Elle devrait pouvoir s'adapter au contexte et contraintes des îles éloignées, et le contenu de ces formations doit répondre le plus concrètement possible aux interrogations des agents.

Lundi 15 Février 2016

Animatrice : Doris HART		Personnes ressources : - Reva TETUANUI - Monique DOYEN - Victoire LAURENT	Atelier 3 : Surveillance des enfants pendant le déjeuner
Objectifs		<ul style="list-style-type: none"> - Informer l' élu de ses responsabilités et obligations. - Sensibiliser l' élu au respect du cadre règlementaire et clarifier les rôles des différents acteurs, - Rassurer l' élu afin de l' initier à la dynamique du changement pour un meilleur service public de la restauration scolaire. 	
Informations communiquées	Rappel des fondamentaux (définition, réglementation, obligations)	Présentation du cadre juridique relatif à la surveillance des enfants au moment du repas : textes applicables en PF, responsabilités des communes.	
	Résultats Etat des lieux 2014-15	La surveillance est parfois déléguée aux parents d'élèves.	
	Intervention/Témoignage des partenaires	Projets périscolaires mis en place avec des associations sportives ou culturelles / services civiques	
Réactions du public	Questions/Remarques soulevées	<ul style="list-style-type: none"> - Risque encouru en cas d'accident ? Qui est responsable ? - Manque de formation du personnel de surveillance et effectif relativement faible (insuffisant). 	
	Problématiques soulevées	<ul style="list-style-type: none"> - Non respect de la chaîne du froid dans les îles éloignées par les armateurs, du fait des conditions et "procédures" de livraison, et de l'irrégularité des heures d'arrivée du bateau. - Problématique liée à la participation (présence) des agents communaux aux formations proposées par le CGF (rotation des vols, nombre de participants aux formations, annulation de dernière minute). 	
	Témoignages marquants/d'intérêt Initiatives pilotes	<ul style="list-style-type: none"> - Projet éducatif local du Contrat de ville sur le temps périscolaire. - Guide pour la scolarisation des enfants de moins de 3 ans. 	
Echanges avec les acteurs	Pistes de réflexion	- Clarifier les responsabilités, le rôle et les limites d'intervention de chacun des acteurs.	
	Propositions	- Améliorer l'accompagnement des enfants au moment du repas : favoriser la communication, l'écoute et les échanges adultes-enfants constructifs.	
Piste/Analyse		La pause méridienne est un moment privilégié pour mettre en pratique les valeurs citoyennes et rétablir un dialogue respectueux (dans les 2 sens) entre les enfants et les adultes.	
CONCLUSIONS		<p>Il est essentiel de rappeler aux communes la responsabilité qui leur incombe en ce qui concerne la surveillance des enfants au moment du repas, tout comme il est important de définir le rôle de chacun des partenaires de la commune (enseignants, parents d'élèves, associations) au moment de la pause méridienne, et de formaliser (dans le cadre d'un règlement intérieur par exemple) les modalités de leur intervention.</p> <p>"Le temps du repas doit véritablement être un moment éducatif et de plaisir."</p>	

Mardi 16 Février 2016

Animatrice : Juliana FAATAHE		Personnes ressources : - Renaud COQUILLE - Jérôme LECERF	Atelier 1 : Valoriser les produits locaux
Objectifs		Encourager l'utilisation de produits locaux dans la restauration collective.	
Informations communiquées	Rappel des fondamentaux (définition, réglementation, obligations)	- Enjeux (économique, de développement durable, culture/éducatif, santé, professionnel) relatifs à l'utilisation des produits locaux par les restaurants scolaires. - Outils à la disposition des communes pour promouvoir l'utilisation des produits locaux.	
	Résultats Etat des lieux 2014-15	Les produits locaux principalement : poisson cru et ma'a tahiti à l'occasion des journées culturelles.	
	Intervention/Témoignage des partenaires	Renaud COQUILLE : Présentation du projet des Etablissements pilotes, initiative pour l'utilisation des produits locaux en restauration collective. Jérôme LECERF : Présentation du rôle de contrôle du SDR sur l'ensemble des productions locales.	
Réactions du public	Questions/Remarques soulevées	70% des participants ont déjà déjeuné au restaurant scolaire de leur commune.	
	Problématiques soulevées	- Non respect de la chaîne du froid dans les îles éloignées par les armateurs, du fait des conditions et "procédures" de livraison, et de l'irrégularité des heures d'arrivée du bateau. - Problématique liée à la participation (présence) des agents communaux aux formations proposées par le CGF (rotation des vols, nombre de participants aux formations,	
	Témoignages marquants/d'intérêt Initiatives pilotes	Rudolphe TCHONG FONG, gestionnaire de la commune de Taputapuataea : Explication des modalités d'approvisionnement en produits locaux (régie d'avance). Kalani TEIXEIRA, Kai Hotu Rau : Présentation du rôle de Kai Hotu Rau dans le développement de l'approvisionnement des collectivités en produits locaux.	
Echanges avec les acteurs	Pistes de réflexion	- Mise en place d'une régie d'avance. - Création d'une pépinière communale.	
	Propositions	- Formation des chefs de cuisine à l'utilisation des produits locaux.	
Piste/Analyse		Les habitudes alimentaires (HA) se prennent très tôt et une fois ancrées, les modifier prend du temps, surtout si elles sont liées à l'affect (émotions). Les HA se créent progressivement par la répétition dès le plus jeune âge, et très souvent, l'enfant associe la consommation de l'aliment au moment/contexte dans lequel il le consomme. Consommer de nouveau l'aliment ou le plat en question, le replonge dans l'ambiance à laquelle il est associé, et lui procure un sentiment de bien-être ou pas (en fonction de la situation initiale). Forcer la consommation d'aliments par des messages qui font appel à l'intellect créé une discordance entre raison/émotion... Il résulte de cette lutte, de la culpabilisation et du découragement, voire du dégoût. Ainsi, il est essentiel de privilégier une découverte gustative de mets de qualité, dans un cadre et une ambiance agréable, pour une éducation au goût favorable à de saines habitudes alimentaires, qui allie équilibre, santé et plaisir.	
CONCLUSIONS		La valorisation des produits locaux et leur utilisation en restauration scolaire reposent principalement sur la capacité du chef de cuisine à travailler ces produits afin de proposer des menus qui répondent aux exigences nutritionnelles (équilibre) et gustatives des convives, et qui tiennent compte également des contraintes budgétaires de la commune. Pour développer l'utilisation des produits locaux, il est essentiel de réduire, autant que faire se peut, les difficultés rencontrées par les communes, en faisant évoluer notamment la réglementation si nécessaire, et en travaillant avec les partenaires concernés (SDR, Privé, Producteurs) afin d'assurer et professionnaliser l'approvisionnement des cuisines centrales et cuisines autonomes. Le rôle de la restauration scolaire est également de promouvoir de saines habitudes alimentaires auprès des jeunes convives, et de transmettre le goût pour nos produits locaux aux consommateurs de demain, tout en tenant compte du métissage des cultures.	

Mardi 16 Février 2016

Animatrice : Doris HART		Personnes ressources : - Dr Ronald CHUNE - Tepuanui SNOW - Monique DOYEN	A2 : Cadrer le temps du repas
Objectifs		- Identifier les points de blocage et les conditions de réussite au bon déroulement de la pause méridienne. - Identifier enjeux et les partenaires clés afin d'initier et de piloter le changement au service de l'intérêt général. - Partager les expériences, les idées et réflexions sur le sujet afin de permettre aux communes d'être force de propositions.	
Informations communiquées	Rappel des fondamentaux (définition, réglementation, obligations)	Définition de la notion du bruit et présentation de ses effets sur la santé.	
	Résultats Etat des lieux 2014-15	Le bruit, important dans le restaurant scolaire au moment du repas, constitue une gêne pour les enfants.	
	Intervention/Témoignage des partenaires	Tepuanui SNOW : Solutions concrètes pour réduire le bruit : aménagements et décoration des locaux, utilisation de matériel adapté. Monique DOYEN : - Importance de l'accompagnement des élèves (plus que la simple surveillance) pour réduire le bruit au moment du repas. - Partenariat avec l'équipe éducative pour la mise en place de projets pédagogiques visant l'enseignement de valeurs propres à la pause méridienne.	
Réactions du public	Questions/Remarques soulevées		
	Problématiques soulevées	- Non respect de la chaîne du froid dans les îles éloignées par les armateurs, du fait des conditions et "procédures" de livraison, et de l'irrégularité des heures d'arrivée du bateau. - Problématique liée à la participation (présence) des agents communaux aux formations proposées par le CGF (rotation des vols, nombre de participants aux formations,	
	Témoignages marquants/d'intérêt Initiatives pilotes	Témoignage d'une commune des IDV : L'enfant acteur, en tant que responsable du calme au sein de la cantine (projet préparé préalablement en classe et mené avec des élèves de CM2).	
Echanges avec les acteurs	Pistes de réflexion	- Agir sur les sources du bruit et améliorer l'encadrement des enfants. - Impliquer les enseignants, les parents d'élèves, et les enfants.	
	Propositions	- Organiser convenablement la surveillance des enfants au moment de la pause méridienne.	
Piste/Analyse		- Proposer un service de qualité dans le respect et pour le bien être des convives, et du personnel. - Privilégier un cadre qui invite au repas, à l'appréciation de cette pause en milieu de journée.	
CONCLUSIONS		<p>La pause méridienne est, et doit rester, un moment privilégié d'échange et de détente pour les convives. Or, le bruit qui règne dans les cantines à l'heure du déjeuner n'est pas du tout propice à la prise du repas dans des conditions convenables. Plusieurs solutions "techniques" existent pour réduire le bruit, mais elles resteront vaines sans un accompagnement adapté des enfants. Cet accompagnement nécessite une formation préalable du personnel communal, la participation de l'équipe éducative, voire celle des parents. Il doit replacer l'enfant au cœur des préoccupations, avec pour finalité, une transmission des valeurs de la vie en société. Le respect est le fil conducteur qui doit guider tout projet, pédagogique ou pas, visant l'amélioration de l'encadrement au moment de la pause méridienne. L'éducation ne s'arrête pas aux portes de la cantine pour reprendre après la sieste/récréation.</p> <p>Par ailleurs, le cadre même du restaurant scolaire (décor, aménagement, ambiance, propreté) joue un rôle tout aussi essentiel pour faire de la pause méridienne, un moment de convivialité et de partage. Il participe à la transmission de valeurs et s'inscrit véritablement dans la promotion d'une alimentation saine, alliant plaisir des papilles et équilibre, et valorisant les produits frais (locaux). Le cadre du restaurant scolaire doit ainsi inviter au repas et au plaisir de partager entre pairs, en créant les conditions favorables à l'appréciation des repas proposés aux convives.</p>	

Mardi 16 Février 2016

Animatrice : Tatiana DUBOIS		Personnes ressources : - Manavarii RAVETUPU - Gisèle TAIARUI - Céline TEMATARU		A3 : Lutter contre le gaspillage alimentaire	
Objectifs		- Repérer les pistes d'amélioration en travaillant avec les personnes ressources et les personnes des communes, - Partager les expériences, les idées et réflexions sur le sujet.			
Informations communiquées	Rappel des fondamentaux (définition, réglementation, obligations)	Chiffres globaux sur le gaspillage alimentaire dans le monde.			
	Résultats Etat des lieux 2014-15	Enquête réalisée en Polynésie : Le gaspillage alimentaire représente : - 20% de la portion recommandée pour un élève de maternelle, - 26,5% de la portion recommandée pour un élève d'élémentaire.			
	Intervention/Témoignage des partenaires	Céline TEMATARU, Maire de Tahaa : Le maire déjeune tous les jours à la cantine pour vérifier la qualité des repas servis et reconnaît que parfois le repas n'a pas très bon goût. Elle indique qu'il y a beaucoup de gaspillage dans sa commune, et l'explique pour les raisons suivantes : - la présence d'un goûter, - les enfants n'aiment pas les aliments proposés, - la présence importante de pain à table.			
Réactions du public	Questions/Remarques soulevées	Rôle important du gestionnaire (gestion des quantités et de la qualité des denrées alimentaires, du taux d'absentéisme à la cantine) et du chef de cuisine (définition des quantités nécessaires, rations par rapport au nombre de convives).			
	Problématiques soulevées	- Non respect de la chaîne du froid dans les îles éloignées par les armateurs, du fait des conditions et "procédures" de livraison, et de l'irrégularité des heures d'arrivée du bateau. - Problématique liée à la participation (présence) des agents communaux aux formations proposées par le CGF (rotation des vols, nombre de participants aux formations,			
	Témoignages marquants/d'intérêt Initiatives pilotes	Commune de Taputapuataea : - Suppression du service des repas du mercredi et du vendredi car il y avait beaucoup trop de gaspillage. Les enfants ont peu de temps pour manger, car ils doivent prendre le truck. - Valorisation des déchets avec la mise en place de bio-seaux pour recueillir les restes alimentaires de la cantine destinés à la pépinière communale. Commune de Mahina : - Réalisation d'études pour estimer la quantité de restes alimentaires et suivre son évolution.			
Echanges avec les acteurs	Pistes de réflexion	- Travailler en équipe pour agir sur chacune des causes du gaspillage alimentaire.			
	Propositions	- Accompagner les enfants au moment du repas dans une démarche d'éducation au goût.			
Piste/Analyse		Comprendre quelles sont les principales causes du gaspillage alimentaire : - Proportions servies importantes, - Goût/appétence des plats servis peu satisfaisants, - Temps du repas insuffisant, - Faible appétit des enfants (distance par rapport au goûter, type de goûter), - Organisation du service (pots de yaourt déjà ouverts avant l'arrivée des enfants) Intérêt de mener une enquête complémentaire avec les écoles pour affiner l'identification des causes et les moyens à disposition pour réduire le GA. Education des enfants sur les quantités demandées lorsqu'ils peuvent se resservir			
CONCLUSIONS		Le gaspillage alimentaire est important dans toutes les cantines scolaires. Il est donc essentiel de l'évaluer (peser) précisément et d'en identifier clairement les causes avant de proposer toute action visant à le réduire. Pour ce faire, un travail d'équipe entre le personnel communal, les parents d'élèves et les enseignants est nécessaire, et doit se poursuivre également pour la mise en oeuvre des solutions envisagées, avec l'aide de partenaires compétents. Un accompagnement adapté des enfants au moment du repas est ici aussi requis, afin de leur expliquer l'intérêt de la démarche mais également leur enseigner les valeurs et manières de table à privilégier. L'amélioration de la qualité gustative des repas servis et leur appétence est toute aussi importante pour donner envie aux enfants de déjeuner à la cantine et d'apprécier leur repas.			

Mardi 16 Février 2016

Animatrice : Yoko ANANIA		Personnes ressources : - Anaëlle PAUPIER - Jean-Pierre DESPÉRIERS - Kissy BAUDE	A4 : Servir des repas équilibrés
Objectifs		- Identifier les enjeux d'un repas équilibré pour la santé de l'enfant. - Informers les communes de ce que signifie un "repas équilibré". - Identifier les contraintes que peuvent rencontrer les communes pour l'élaboration et le service de repas équilibrés.	
Informations communiquées	Rappel des fondamentaux (définition, réglementation, obligations)	- Plan alimentaire : définition, objectifs, élaboration. - Fréquence de consommation des aliments. - Grammages conseillés en fonction de l'âge des convives.	
	Résultats Etat des lieux 2014-15	Résultats de l'enquête des menus proposés dans 23 communes, réalisée lors de l'état des lieux. Points d'attention : - Les quantités de légumes cuits (en accompagnement), de fruits en dessert, de produits locaux (tubercules) sont inférieures aux quantités recommandées. - La quantité de desserts sucrés et gras (pâtisseries) est quant à elle trop importante.	
	Intervention/Témoignage des partenaires	Présentation des outils à la disposition du personnel communal, et recommandations, pour l'élaboration de menus équilibrés.	
Réactions du public	Questions/Remarques soulevées	Comment faire en cas d'absence de fruits ou de légumes frais ? Réponse de Mme Anaëlle PAUPIER : Pour garantir une consommation satisfaisante de fruits et de légumes par les convives, et respecter les recommandations en vigueur : - privilégier en l'absence de produits frais, la consommation de fruits ou légumes congelés/surgelés, - en l'absence de produits congelés/surgelés, proposer à ce moment là des fruits ou légumes en conserves.	
	Problématiques soulevées	- Non respect de la chaîne du froid dans les îles éloignées par les armateurs, du fait des conditions et "procédures" de livraison, et de l'irrégularité des heures d'arrivée du bateau. - Problématique liée à la participation (présence) des agents communaux aux formations proposées par le CGF (rotation des vols, nombre de participants aux formations,	
	Témoignages marquants/d'intérêt Initiatives pilotes	Intégrer de plus en plus de produits frais locaux dans les menus proposés aux convives.	
Echanges avec les acteurs	Pistes de réflexion	Utiliser le plan alimentaire afin d'assurer l'équilibre alimentaire des convives sur une période de 5 semaines.	
	Propositions		
Piste/Analyse		Les spécificités culturelles des habitudes alimentaires influencent le choix des aliments consommés, mais également le choix de ceux proposés au menu par le chef de cuisine. Il est essentiel de proposer des menus adaptés au public, cohérents avec les modalités et sources d'approvisionnement de proximité, les effectifs, en utilisant les outils mis à la disposition du personnel communal concerné. Le rôle du chef de cuisine est fondamental et il est important d'encourager sa créativité et de valoriser ses compétences.	
CONCLUSIONS		Les résultats de l'analyse des menus réalisée dans le cadre de l'état des lieux mettent en exergue les spécificités locales en matière d'habitudes alimentaires, et soulignent ainsi les préférences des convives mais également celles des adultes qui cuisinent pour eux. L'utilisation du plan alimentaire (PA) par les chefs de cuisine (ou le gestionnaire, lorsque ce dernier élabore les menus) est très faible, bien que cet outil leur garantisse l'équilibre alimentaire sur une période de 5 semaines. Il est probable que son élaboration soit le premier frein à son utilisation, d'autant que de nombreuses cuisines assurent 3 repas par semaines, et non 5 (base sur laquelle est construit le PA). A cela s'ajoutent les difficultés de régularité de l'approvisionnement et de qualité des produits fournis, notamment pour les îles éloignées. Si le chef de cuisine ne maîtrise pas parfaitement les règles de base de l'équilibre alimentaire et les recommandations de la santé en matière de fréquence, quantité, grammage des aliments, assurer le respect du PA devient vite très contraignant pour ce dernier. Il semble essentiel de proposer des outils simplifiés, pratiques et adaptés aux spécificités locales, en plus des formations sur le sujet, afin d'accompagner au mieux les chefs de cuisine dans l'élaboration de menus équilibrés.	