

AGORES

L'intelligence collective de la restauration territoriale



Actes des Réunions Régionales

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Transparence des contrôles

Sécurité au travail

Éducation au goût



31^e

FORUM 2017 DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE

LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE
LA RESTAURATION À L'AULNE DE LA MUTUALISATION DES MOYENS ET DES COMPÉTENCES



**LES 17-18-19 MAI 2017 À LA FERME DU GAUQUIER
49 RUE GAMBETTA, 59390 LYS-LEZ-LANNOY**

Organisé par Agores, la ville de Lys-lez-Lannoy et Lille Métropole
Sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture,
de l'Agroalimentaire et de la Forêt, du CNA et du CNFPT



ÉDITO
Pour le Conseil d'Administration
Le Président, Christophe Hébert



Madame, Monsieur,
Chers collègues,

Vous trouverez dans ce nouveau numéro d'AGORES MAGAZINE, le compte rendu des 14 réunions régionales qui se sont tenues lors du premier trimestre 2017.

Ces rencontres traduisent très concrètement notre engagement aux côtés des professionnels. Elles constituent aussi, chaque année, une réponse à notre besoin de nous retrouver pour confronter expériences, difficultés, initiatives et actions innovantes sur le terrain.

Cette année, nous avons construit les réunions régionales autour de **plusieurs grandes problématiques nationales**. Actualité oblige, de nombreuses réunions régionales ont abordé cette année les enjeux de l'éducation et de la transmission, « **éducation au goût et à l'alimentation** » et en lien celui de la sortie programmée dès la prochaine rentrée de septembre, du **nouvel avis du Conseil National de l'Alimentation** dédié à la restauration scolaire. Seconde thématique fil rouge, **la question des approvisionnements de proximité** est toujours aussi vive : comment proposer des repas de qualité, inscrire l'action des services restauration dans la dynamique économique locale, favoriser la découverte de produits et saveurs ?

Autres sujets tout aussi prégnants, la **lutte contre le gaspillage alimentaire**, la prise en compte de la santé et la sécurité des professionnels, ou encore la **formation professionnelle** en lien avec le CNFPT dans le cadre de la baisse de la cotisation à moins de 1%...

Autant de préoccupations auxquelles nous sommes tous de plus en plus sensibles et réceptifs, en tant que citoyens, convives, élus...

Ce magazine traduit une nouvelle fois la diversité des enjeux auxquels nous sommes confrontés dans nos collectivités : enjeux de gestion des ressources humaines et compétences, enjeux et techniques de production, enjeux d'encadrement et de structuration du temps de pause méridienne... Car c'est dans une vision transversale de nos métiers que se dessine la cohérence et le sens des actions de nos services de restauration collective.

Dans le prolongement des réunions régionales et à la demande d'adhérents, nous avons dès l'année dernière mis en place **des journées de formation ouvertes à tous, en partenariat avec le CNFPT**, sur les « **Marchés publics** » et « **l'Éducation au goût** », sujets qui donneront lieu à des séances décentralisées en région, afin de poursuivre la réflexion et confronter nos pratiques sur les enjeux clés de nos métiers. Cette dynamique se poursuit cette année : n'hésitez pas à prendre contact avec votre délégué départemental pour connaître les prochaines dates de rencontres et dossiers.

Enfin, notre Forum annuel constitue traditionnellement un point d'orgue des rencontres de l'année. Agores tiendra en 2017 son **31^e Forum** sur le thème « **Optimisation et Mutualisation** ».

Entreprises, institutions, ministères, universités, collectivités locales, adhérents, élus : nous vous attendons nombreux à **Lys-lez-Lannoy, du 17 au 19 juin prochains**.

Je compte sur vous.



Les Actes des réunions régionales sont une publication AGORES.

Directeur de la publication | Christophe Hébert

Conception éditoriale, rédaction | com'elem | Floriane Bertez PAE
des Glaisins, 5 avenue Pré Félin 74940 Anney-le-Vieux | www.comelem.com
Tel : 09 86 27 72 80

Conception graphique, mise en page | Colourful | Phonn Yorth 45 chemin
du platane 74150 Sales | www.colourful.fr | Tel : 06 15 11 59 14

Impression | Kalistène | PAE du Levray, 5 route de Nanfray 74960 Cran-Gevrier |
www.kalistene.com | Tel : 04 50 69 01 97

Régie publicitaire | GPA Event | www.gpa-event.fr

Crédits photos® | Sébastien Pouchard | Jean-Michel Barreau | Patrice Torres | Agores
| Pixabay | Fotolia

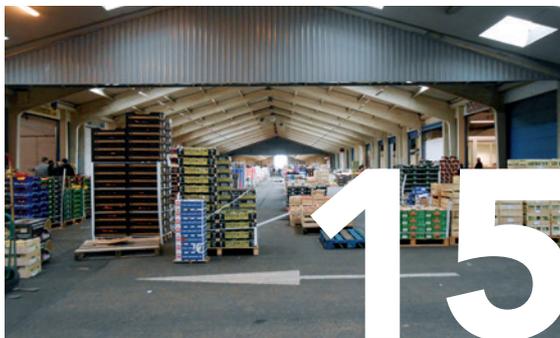
ENJEUX MÉTIERS



03

- P.03** • **Évolutions des conditions de travail**
 - Gestion et prévention de la santé au travail
 - Nouvelles techniques d'entretien : quelles alternatives ?
 - Instances représentatives : le B.A.BA du CNA
- P.09** • **Réglementation & sécurité alimentaire**
 - Contrôles sanitaires en restauration collective
 - INCO, allergènes et denrées non préemballées

ENJEUX DÉVELOPPEMENT DURABLE



15

- P.15** • **Filières, achats et approvisionnements**
 - Stratégies d'approvisionnement
 - Circuits courts, produits locaux et/ou bio
 - Filière viande : exigence qualité & label confiance
- P.21** • **Biodiversité & impact environnemental**
 - Démarches durables : accompagner les changements de comportement
- P.27** • **Éducation au goût**
 - Éducation au goût : redécouvrir le plaisir de goûter

31^e FORUM ANNUEL DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE



34

- P.34** • **Programme**
- P.37** • **Liste des exposants**

Réunions régionales

L'ensemble des interventions sont téléchargeables dans votre espace Extranet Adhérents (rubrique Rendez-vous événements > Réunions Régionales)

8 FÉVRIER

- *Bretagne Sud, Caudan*
→ Adhérent organisateur : Christophe Bouillaux

1^{ER} MARS

- *Bretagne Est, Rennes*
→ Adhérent organisateur : Christophe Bouillaux

9 MARS

- *Aquitaine, Gradignan*
→ Adhérent organisateur : Dominique Lega

15 MARS

- *Aquitaine, Villeneuve-sur-Lot*
→ Adhérent organisateur : Dominique Lega
- *Bretagne Nord, Morlaix*
→ Adhérent organisateur : Carole Vasseur
- *Pays de Loire et Sarthe, Coulaines*
→ Adhérent organisateur : Daniel Gras
- *Rhône-Alpes Auvergne, Saint-Martin-en-Haut*
→ Adhérent organisateur : Didier Thévenet

22 MARS

- *Occitanie, Aucamville*
→ Adhérent organisateur : Jean-Michel Barreau
- *Poitou-Charentes, Parthenay*
→ Adhérent organisateur : Sylvestre Nivet

- *Sud-Ouest, Communauté de Marenne-Adour-Côte-Sud*
→ Adhérent organisateur : Patrice Torres

- *Normandie Nord, Canteleu*
→ Adhérent organisateur : Christian Debruyne

29 MARS

- *Normandie, Bayeux*
→ Adhérent organisateur : Ludovic Lecœur
- *La Réunion, Bras Panon*
→ Adhérent organisateur : Jany Hoareau

5 AVRIL

- *Hauts-de-France, Amiens*
→ Adhérent organisateur : Christophe Hébert

Visites sur site

INFRASTRUCTURES

- Visite du Pôle Culinaire de la CC MACS, Cuisine centrale d'Argouges, Cuisine Centrale de Bras Panon

VISITES TERRAIN

- Magasin Ty Producteur à Hennebont (filiale BBC), entrepôt BIOCOOP à la Mellese, GAEC Quéré à Ploujean (légumes), Ferme de Jenvries, brasserie artisanale à Chazelles, MIN de Rouen

PATRIMOINE

- Visite du Vieux Parthenay



Enjeux métier

ÉVOLUTION DES CONDITIONS DE TRAVAIL

L'évolution des métiers et conditions de travail des professionnels de la restauration collective se lit sur le terrain, dans les démarches de prévention de la santé et de la sécurité au travail : prise en compte de la pénibilité de certains gestes, préoccupation renforcée en matière d'entretien des locaux, auquel est désormais plus souvent associée la prise en compte de l'impact environnemental...

Enfin, l'évolution des métiers de la restauration collective se lit aussi dans le travail mené par les grandes instances nationales, comme le CNA.

Chaque nouvel avis, né de la concertation entre acteurs, offre un arrêt sur image du sujet abordé.





Gestion et prévention de la santé au travail

→ Réunions régionales Bayeux, Bras Panon, Seignosse

L'employeur est dans l'obligation d'organiser la sécurité dans ses établissements de restauration collective via des procédures et matériels de prévention : évaluation des risques professionnels, priorités d'actions et mise en oeuvre de mesures, équipements de travail et EPI conformes et maintenus en état, information et formation des agents.

SST : obligations, outils, actions

L'employeur est placé face à une obligation de résultat et les fautes ont un caractère inexcusable s'il avait ou aurait dû avoir conscience du danger et qu'il n'a pas pris les mesures nécessaires.

À l'auteur direct de l'infraction ou du fait dommageable s'ajoutent également des auteurs indirects : décideur, délégataire de pouvoir en HS, encadrement, préventeur, médecin... En cas de faute, diverses responsabilités peuvent être engagées :

- la responsabilité civile se traduit par une indemnisation pour réparer les dommages,
- la responsabilité pénale concerne des infractions (législation ou réglementation) et est passible d'une amende voire d'un emprisonnement.
- la responsabilité administrative et professionnelle (non respect des obligations professionnelles de la fonction publique) pourra donner lieu à une sanction disciplinaire.

Comment organiser le travail sur site ?

Le responsable de site est chargé d'organiser le travail en intégrant les règles d'hygiène et de sécurité avec un double objectif en matière de santé des collaborateurs et d'efficacité des services. Il peut être épaulé par divers interlocuteurs : responsables de service, AP / CP, agents, médecin de prévention, CHSCT.

Des documents existent pour asseoir son action :

- document unique d'évaluation des risques professionnels,
- registres SST, registre des DGI, suivi des AT/MP, vérifications périodiques,
- DIUO,
- rapports de visite de l'ACFI,
- études de poste, visites de site du médecin de prévention.



SST : prévenir les risques

Le secteur de la restauration comporte plusieurs types de situations à risque :

- risques liés à l'exercice du métier : réception des marchandises, préparation et production, livraison,
- risques liés à l'hygiène : entretien des locaux et de l'extérieur du site,
- risques techniques : suivi qualité, maintenance du bâtiment et des équipements de travail.

Outre la mise à disposition et l'utilisation d'EPI, la formation du personnel est essentielle pour partager les risques et solutions au regard des situations : premiers secours, formations liées aux risques (PRAP, chimique, travail en hauteur; hygiène alimentaire, habilitation électrique...), accueil, sécurité et incendie...

De multiples actions sont envisageables selon le risque encouru :

Activité physique	Circulation / Coactivité / Chute	Ambiances physiques <small>(zones peu ou mal éclairées, ambiances froides ou chaudes, déplacement d'air, zones humides)</small>	Équipements de travail
<ul style="list-style-type: none"> • Limiter les opérations de manutention et/ou les postures contraignantes › Achat de matériel : chariots à niveau constant, monte charge, transpalette, chariot élévateur, matériel de cuisson basculant, tapis anti fatigue... › Intégration dans les marchés de clauses de conditionnement des produits : boîtes de 5 kg, produits déjà lavés... › Dimensionnement et aménagement des postes et espaces de travail › Rotations et/ou pauses 	<ul style="list-style-type: none"> • Organiser l'accès au site › plan de circulation, signalisation, éclairage, état des voiries • Organiser les livraisons de marchandises › Protocole de chargement / déchargement, aménagement des quais de livraison • Organiser la circulation intérieure › dimensionnement des zones de stockage et/ou démultiplication des fréquences de livraison pour limiter l'encombrement, pente pour l'évacuation des eaux › choix des roues par rapport aux ambiances de travail et au revêtement 	<ul style="list-style-type: none"> • Intégration des contraintes dès la conception › éclairage naturel, puits de jour, traitement phonique.. › portes à ouverture/fermeture rapide pour séparer des zones de travail à températures différentes › EPI imperméables (tabliers, bottes, etc.), équipements de séchage, possibilité de changer de tenue si humide 	<ul style="list-style-type: none"> • Prévention liée aux équipements coupants/tranchants › Stockage sur support (porte couteaux, barre magnétique...) ou dans une armoire fermée (armoire stérilisante à rayons UV) › Inclure dans les cahiers des charges fournisseurs des critères de décartonnage : ouverture facile (bande prédécoupée), livraison en caisses plastiques, pliables, empilables et réutilisables...

Dans tous les cas, le responsable de site devra privilégier une approche par le travail : mise en débat des situations de travail, prise en compte du travail réel, positionnement des agents comme acteurs de la SST. En passant de situations individuelles au collectif, l'employeur crée une dynamique en SST bénéfique à tous.

Les TMS en restauration scolaire

Compte tenu de leur augmentation constante et de leurs conséquences, les troubles musculo squelettiques (TMS) constituent l'une des questions les plus préoccupantes en santé au travail. L'INRS les définit comme des « pathologies multifactorielles à composante professionnelle » caractérisées par des atteintes péri articulaires.

Les TMS, 1^{re} cause de maladie professionnelle reconnue

Elles sont le résultat de déséquilibres entre les sollicitations biomécaniques et les capacités fonctionnelles du travailleur, avec des conséquences :

- individuelles : souffrance, réduction d'aptitude, risque de rupture de la vie professionnelle (douleurs, gênes fonctionnelles, fatigue, maladies, déficiences...)
- organisationnelles : absentéisme, turnover, baisse de productivité.

Des facteurs aggravants accroissent le risque de TMS : âge, répétitivité des gestes, postures contraignantes, nombreuses manipulations / manutentions, cadence de travail, antécédents médicaux, ambiances de travail (relations, environnement).

Un accord pour prévenir les TMS dans la fonction publique

L'accord relatif à la santé et à la sécurité au travail dans la fonction publique du 20/11/2009 contient une action dédiée à l'évaluation et à la prévention des troubles musculo-squelettiques (TMS) dans la fonction publique, structurée en trois ambitions :

- mieux connaître le risque et ses caractéristiques (travail d'enquête et élaboration d'indicateurs de connaissance et de suivi des TMS),
- faire connaître aux agents ce risque et ses caractéristiques (supports d'information, risque inclus dans les documents uniques),
- assurer la prévention des risques par des équipes pluridisciplinaires associant notamment médecins de prévention, ergonomes et l'ensemble des membres du CHSCT.

“ Plus de 70% des agents travaillant en restauration scolaire déclarent avoir au moins une pathologie ou douleur. Les membres supérieurs et le bas du dos sont les plus touchés. ”

Le bruit en entreprise

Exprimé en décibels (dB), le bruit est caractérisé par sa fréquence, son intensité, sa durée d'exposition. L'exposition au bruit, sans protections adaptées, a des effets non traumatiques mais elle peut également conduire à une perte de l'audition.

Sur l'échelle du bruit, 0 est le seuil de perception de l'oreille, 60 dB le volume d'une conversation normale. À compter de 120 dB, le seuil de la douleur est atteint, induisant des dommages auditifs et des bourdonnements dans les oreilles. La réglementation définit ainsi des seuils, valeurs et exigences :

Seuil	Valeurs	Exigences
Valeur d'exposition Inférieure (VAI)	80 dB sur 8h avec des crêtes à 135 dB	<ul style="list-style-type: none">• Mettre à disposition des EPI (casque, bouchons)• Informer et former les travailleurs sur les risques liés aux bruits• Proposer un examen audiométrique préventif
Valeur d'exposition Supérieure (VAS)	85 dB avec des crêtes à 137 dB	<ul style="list-style-type: none">• Mettre en œuvre des mesures techniques, organisationnelles pour réduire l'exposition au bruit• Signaler les endroits bruyants• Imposer le port obligatoire des EPI• Informer le personnel
Valeur Limite d'Exposition (VLE)	87 dB avec des crêtes à 140 dB	Mettre des mesures de réduction d'exposition sonore immédiates



Temps d'exposition en fonction du volume sonore 8h à 80 dB

- = 4h à 83 dB
- = 2h à 86 dB
- = 1h à 89 dB
- = 30 mn à 92 dB
- = 15 mn à 95 dB

Les sources du bruit en restauration scolaire

En restauration scolaire, le bruit vient des cuisines mais aussi de la vaisselle, du mobilier et des convives. Des solutions existent pour réduire le volume sonore :

- isoler : isoler la cuisine du réfectoire, utiliser des matériaux insonorisants sur les murs et le plafond, fractionner le réfectoire en petites zones et par petites tables (4 à 6)
- atténuer : installer des patins sous les chaises, choisir un revêtement souple sur le sol et les tables, choisir des machines à faible niveau sonore
- réorganiser : faire entrer les enfants par petits groupes dans le réfectoire...
- prévenir : dans les cuisines, mobiliser des moyens de prévention collectifs (encoffrement des machines, semelles anti-vibratiles sur les machines, écrans acoustiques...) et individuels (EPI).



Les déclarations de maladie professionnelle sont à l'initiative du salarié, pour un déficit moyen d'au moins 35dB(A) sur la meilleure des 2 oreilles et sur certificat médical après audiométrie en cabine insonorisée, après cessation d'activité d'au moins 3 jours.

Nouvelles techniques d'entretien : quelles alternatives ?

→ Réunion régionale Morlaix

Les étiquettes de produits chimiques sont si techniques qu'elles en deviennent souvent incompréhensibles. Or, il faut savoir que :

- « testé sous contrôle dermatologique » ne veut rien dire, contrairement à hypoallergénique, qui garantit que le produit ne contient aucune substance allergène (très rare)
- « contient du méthylthialinone » (plus connu sous le nom de MIT) indique un perturbateur endocrinien et l'un des allergènes les plus puissants. Les fabricants ont l'obligation de mentionner sa présence.
- « contient du benzisothialinone chlorométhylthialinone » indique un allergène, irritant, cousin du MIT.

Vers des politiques publiques plus durables ?

De nombreuses collectivités territoriales s'engagent dans des politiques publiques en lien avec le développement durable. En matière de matériels et produits d'entretien, les achats publics intègrent ainsi des critères plus durables.

- Préserver l'environnement : CCTP intégrant des exigences spécifiques (écolabel, ecocert, nordic swan), techniques alternatives (vapeur, produits d'entretien issus de produits naturels)
- Améliorer les conditions de travail : agents moins exposés aux substances nocives, produits et techniques de nettoyage mieux adaptés aux zones à traiter, choix de techniques innovantes en termes d'ergonomie pour limiter les TMS.
- Développer une économie responsable : gammes de produits limitées, uniformisation des protocoles de travail, utilisation de solutions avec système de dosage pour éviter la surconsommation, formation des agents.

Des produits chimiques aux produits naturels

Des solutions existent pour supprimer ou limiter le recours aux produits chimiques : détergence enzymatique, vapeur, produits certifiés ECOCERT, préparation et utilisation de produits d'entretien à base de substances d'origine naturelle.



Sur ce dernier point, l'enjeu consiste à réduire l'usage de produits chimiques dangereux (pour les agents, les utilisateurs, l'environnement) tout en respectant les normes sanitaires.

La ville de Morlaix a mené une expérimentation dans ce sens, en s'appuyant sur la mutualisation des compétences de ses services Prévention des risques et Environnement.

Formation de 100 agents, implication de 13 communes, intérêt de 35 autres communes : la démarche a eu une portée réelle. En modifiant les techniques d'entretien, elle a aussi permis de réduire les risques sanitaires pour les agents et de générer 30% d'économies.



Instances représentatives: le B.A.BA du CNA

→ Réunion régionale Canteleu

Créé en 1985, le CNA est une instance consultative indépendante, placée sous la tutelle de trois ministères : Économie et Finances, MAAF, Affaires sociales et santé. Il est consulté sur la définition de la politique de l'alimentation et émet des avis à l'attention des décideurs publics et des acteurs de la filière alimentaire sur divers sujets : qualité alimentaire, information des consommateurs, nutrition, sécurité sanitaire, accès à l'alimentation, prévention des crises...

Positionné comme un parlement de l'alimentation, le CNA développe avant tout une approche socio-économique intégrant d'une part les réalités du monde professionnel et d'autre part des attentes et préférences des consommateurs. L'objectif est triple : impliquer la société notamment civile, contribuer à enrichir les décisions publiques, ouvrir davantage le processus de décision aux approches des sciences sociales.

Avis et groupes de travail

La loi charge le CNA de participer à l'élaboration et au suivi de la mise en œuvre du Programme National pour l'Alimentation (PNA), qui décline la politique nationale en la matière.

Depuis sa création, le CNA a émis 74 avis. Actuellement, il travaille notamment à la rédaction d'un nouvel avis relatif à la restauration scolaire. Depuis 2016, quatre groupes de travail sont ainsi actifs :

- les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire ;
- politique nutritionnelle (groupe permanent) ;
- l'alimentation en milieu hospitalier ;
- bilan de la crise de l'ESB.

Vos administrateurs Agores sont mandatés au sein de 9 groupes de travail du CNA :

- Rédaction de l'avis 77 sur la restauration scolaire : Christophe Hébert
- Bilan de la crise de l'ESB 10 ans après : Daniel Gras
- Restauration hospitalière : Didier Thévenet
- Suivi des politiques nutritionnelles groupe permanent : Christophe Hébert
- Transparence des contrôles sanitaires des DDPP : Jean-Jacques Hazan et François Hauton
- Rédaction d'un guide pour l'élaboration d'un PMS : Christophe Hébert et François Hauton
- Les biodéchets et leur valorisation : Jean-Jacques Hazan et Marie-José Stankiévitich
- Formation achats publics alimentaires locaux : Anne-Guyllaine Perillon et Christophe Hébert
- Conception des locaux et équipement des installations : François Hauton.



La Charte d'éthique et de déontologie du CNA

- Impartialité, neutralité
- Liberté d'expression, objectivité, représentativité
- Respect de l'expression d'autrui
- Confidentialité et devoir de réserve



POUR APPROFONDIR

→ Outils agores

- **FAQ adhérents** à consulter et enrichir sur www.agores.asso.fr, Extranet adhérents

→ 31^e Forum

- **Jeu**di 18 mai

14h-15h30 - Séance plénière n°3 « Mutualisation des moyens et compétences.

Quelles solutions pour quels objectifs ? »

16h30-18h - Séance plénière n°4 Sécurité et santé au travail

“ Pierre Clos-Cot, expert en basse température, a mis en place des cuissons dites « d'autrefois » pour valoriser ses produits d'excellence : bœuf de Chalosse, porc du sud-ouest, canard des landes, asperges, potimarron. Tout un travail contrôlé par une qualitiicienne un peu « magicienne », qui sécurise l'alimentation et une diététicienne qui fait un travail clé sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'éducation au goût des enfants dans les cuisines satellites... sans oublier le chef de production qui remet la cuisine de village dans les assiettes à l'honneur.

RR Seignosse, Patrice Torres



“ Les thèmes de la mutualisation, de l'évolution de la réglementation des contrôles en hygiène et les nouveaux acteurs des filières de lutte contre le gaspillage alimentaire ont beaucoup plus aux participants, qui ont débattu avec les Responsables départementaux de la DDCSPP, la DDRAF et le réseau REGAL.

RR Gradignan et Villeneuve sur Lot, Dominique Lega



“ J'ai reçu nombre de nouveaux adhérents, avant de laisser la parole au duo très complémentaire ANEGJ / CREPAN pour parler de l'éducation au goût et de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

RR Bayeux, Ludovic Lecœur





*Contenu éditorial réservé
aux adhérents Agores.*

*Pour bénéficier **des avantages** professionnels
des adhérents, **rejoignez l'association !***

Enjeux métier

RÉGLEMENTATION & SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les attentes citoyennes en matière de sécurité sanitaire des aliments ne faiblissent pas, bien au contraire. Des crises alimentaires, largement relayées par les médias, entachent sporadiquement mais profondément la confiance des consommateurs...

Afin de restaurer ce lien, l'État a mis en place des dispositifs destinés à surveiller de près l'hygiène en restauration. La DGAL s'est ainsi engagée depuis plusieurs années dans la simplification de ses contrôles officiels.

La transparence des résultats, baptisée Alim'confiance, est un nouveau pas en matière de sécurité alimentaire.

Garantir la santé des consommateurs, c'est aussi leur assurer une information claire et précise sur les ingrédients présents dans les plats. Des précisions ont été apportées pour l'application d'INCO en restauration collective.