

**EXAMEN PROFESSIONNEL
DE LA FONCTION PUBLIQUE COMMUNALE
AU TITRE DE L'ANNÉE 2022**

CORRIGÉ

RÉSOLUTION D'UN CAS CONCRET

SPÉCIALITÉ : « TECHNIQUE »
CADRE D'EMPLOIS : MAÎTRISE » (CATEGORIE B)
GRADE : TECHNICIEN PRINCIPAL

Durée : 3 h 00

Coefficient : 1

⚠ A lire attentivement avant de traiter le sujet ⚠

- Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre prénom, ni votre nom ou nom fictif, ni signature, ni initiale ou paraphe.
- Seul l'usage d'un stylo noir ou bleu est autorisé. L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.
- Les feuilles de brouillons ne seront pas prises en compte.
- Les feuilles de suite seront agrafées à votre feuille de composition par le surveillant chargé de relever votre copie.
- Tous les candidats doivent remettre une copie, même blanche. Dans cette hypothèse, ils signent leur copie en indiquant « copie blanche ».

Ce document de 27 pages comprend un sujet, un dossier et des éléments de correction.

EXAMENS PROFESSIONNELS POUR L'ACCES AU GRADE DE TECHNICIEN PRINCIPAL
(catégorie B)

Spécialité « *technique* »

SESSION 2022

Résolution d'un cas concret,

A partir d'un dossier à caractère administratif, assorti de plusieurs questions destinées à mettre le candidat en situation professionnelle.

Durée : 3 h 00

Coefficient : 1

SUJET :

Vous êtes responsable de la restauration scolaire de la commune X et votre maire souhaiterait mettre en place une politique de lutte contre le gaspillage alimentaire.

À l'aide des documents joints, vous répondrez, à travers une note adressée au maire, aux questions suivantes :

- Quelles sont les causes du gaspillage alimentaire ?
- Quels outils permettent de les mesurer ?
- Quelles actions mettre en place pour y remédier ?
- Ces actions peuvent-elles s'inscrire dans une démarche de santé publique ?

DOCUMENTS JOINTS

DOSSIER (22 pages)

- **Document 1** : Apprendre à mieux se nourrir (3 pages)
- **Document 2** : Comprendre les enjeux de l'éducation à l'alimentation et au goût (4 pages)
- **Document 3** : Lutter contre le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires (3 pages)
- **Document 4** : Hitia'a : une formation pour inclure les produits locaux dans les repas à la cantine (1 page)
- **Document 5** : Le “manger local” – La restauration scolaire engagée dans la transition alimentaire (2 pages)
- **Document 6** : Environnement : Teva I Uta sensibilise ses enfants au gaspillage alimentaire (1 page)
- **Document 7** : Loi du Pays n° 2022-5 du 11 janvier 2022 relative à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire (4 pages)
- **Document 8** : Du producteur aux assiettes des cantines scolaires ! (1 page)
- **Document 9** : Mahina lutte contre le gaspillage alimentaire (3 pages)

Exploitation des documents

Document 1 : Article de presse <https://www.education.gouv.fr/education-l-alimentation-et-au-gout-7616> mis à jour en février 2022 : Apprendre à mieux se nourrir (3 pages)

Le document met en avant les actions engagées au niveau de l'Education Nationale concernant l'éducation au goût.

Document 2 : Extrait du site internet <https://eduscol.education.fr/2089/comprendre-les-enjeux-de-l-education-l-alimentation-et-au-gout> : Comprendre les enjeux de l'éducation à l'alimentation et au goût (4 pages)

L'Education Nationale s'engage à encourager une meilleure nutrition et accompagne les élèves tout le long de leur scolarité (de la maternelle au Lycée) en proposant, lors de différents cours, des actions intégrant l'éducation au goût.

Selon l'éducation nationale, l'alimentation est au croisement des enjeux de santé publique, d'environnement et de citoyenneté.

Document 3 : Extrait du site internet <https://www.soufflenouveau-plessis-robinson.fr/2021/10/19/lutter-contre-le-gaspillage-alimentaire-dans-les-cantines-scolaires/> mis à jour en octobre 2021 : Lutter contre le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires (3 pages)

Ce document pose le principe du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires sur tout le territoire de la France.

Un audit a été réalisé en France Métropolitaine pointant les raisons de ce gaspillage, les conséquences sur toutes les étapes de production des repas, mais également sur l'écologie et l'environnement. Des actions et solutions ont été étudiées et testées !

Document 4 : Article de presse du site internet www.tntv.pf : Hitia'a : une formation pour inclure les produits locaux dans les repas à la cantine (1 page)

La commune de Hitia'a souhaite proposer à ses rationnaires différents produits maraîchers appréciés des enfants, préparés sous différentes formes.

Des idées innovantes ont été proposées aux agents communaux en charge de la préparation des repas.

Document 5 : Article de presse du site internet www.tntv.pf : Le "manger local" –

La restauration scolaire engagée dans la transition alimentaire (2 pages)

Le Lycée hôtelier prépare les élèves à la transition alimentaire et plusieurs cuisines centrales s'engagent également dans cette démarche. L'objectif étant de valoriser les produits locaux dans l'assiette des élèves au-delà du ma'a tahiti.

Un schéma directeur est engagé par le Pays et s'étale sur 10 ans découpé en plusieurs volets : le volet production, le volet transformation, le volet consommation et le volet anti-gaspillage alimentaire.

Document 6 : Article de presse : Environnement : Teva I Uta sensibilise ses enfants au gaspillage alimentaire (1 page)

La commune de Teva I Uta propose des ateliers gourmets à destination des élèves de CM1 et CM2 ainsi qu'aux parents d'élèves.

Document 7 : Loi du Pays n° 2022-5 du 11 janvier 2022 relative à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire (4 pages)

Cette Loi du Pays vise à encourager la consommation de produits locaux dans l'assiette des cantines scolaires. Le gouvernement et la population ont la volonté de retourner vers une alimentation plus traditionnelle mettant en valeur les produits du fenua. Les enfants, au travers de la restauration scolaire, peuvent être les moteurs de cette transition alimentaire.

Document 8 : Article de presse de Polynésie la 1^{ère} : Du producteur aux assiettes des cantines scolaires ! (1 page)

Le Syndicat pour la Promotion des Communes de Polynésie française a participé au 35^{ème} forum de la restauration publique en France et apprécier les actions mises en œuvre avec les agriculteurs mais également dans les établissements scolaires.

Document 9 : Article de presse de TNTV : Mahina lutte contre le gaspillage alimentaire (3 pages)

La commune de Mahina a repris en régie sa restauration scolaire et a mis en place plusieurs actions visant à réduire le gaspillage alimentaire :

- Ajustement des quantités des repas à préparer
- Amélioration des repas avec un menu végétarien par semaine,
- Révision des repas en fonction des besoins nutritionnels,
- Redistribution des repas aux plus nécessiteux,
- Revente des repas non distribués aux éleveurs.

Pour arriver à ce constat, les agents des cantines ont pesé les aliments jetés

Commune de X
Affaire suivie par :

Commune de X, le

Note à l'attention du Maire

Introduction :

Constat : aujourd'hui de plus en plus de communes mettent en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire (exemple de Teva i Uta, Hitia'a o te ra).

Inspirée de ce qui se fait par ailleurs dans d'autres communes, la présente note ambitionne de donner au maire tous les outils à la mise en place d'une politique anti-gaspillage alimentaire au sein de la restauration scolaire.

Ainsi, il convient dans un premier temps, d'analyser les origines de ce gaspillage alimentaire (I) avant d'envisager des actions visant à le faire cesser (II).

I- Le constat : le gaspillage alimentaire est une réalité

A. Les motifs du gaspillage alimentaire

- Menu inadapté, sur-estimation des quantités achetées, sur-évaluation des quantités cuisinées, portions mal adaptées aux faims
- Insuffisance d'éducation aux goûts
- Espace de restauration peu favorable : bruit, chaleur

B. Conséquences du gaspillage alimentaire

- Economiques : coût des denrées, de leurs transports, conservation.
- Environnementales : production et traitement des déchets
- Des enfants insuffisamment nourris sont moins réceptifs aux enseignements.

II- Proposition de plan de lutte contre le gaspillage alimentaire à mettre en place au sein de la commune.

A. Des actions propres au service de restauration scolaire

- Adapter l'offre à la demande : ajuster les quantités en fonction de l'âge des enfants, respecter les goûts des élèves
- Rendre les plats plus attractifs, plus colorés,
- Sélectionner des produits de meilleure qualité : ex-produits locaux
- Soigner le cadre du repas : bruitomètre, aération et ventilation de la cantine scolaire
- Intégration de plus de produits locaux dans l'assiette (adaptation du code des marchés publics afin de permettre de traiter directement avec les producteurs)

B. Des actions à mettre en œuvre en lien avec le système éducatif et sanitaire

- Accompagner dans la découverte des goûts et des saveurs (ex : apprentis gourmets)
- Actions de potagers bio
- Accompagnement à la parentalité

Document 1 : Apprendre à bien se nourrir

<https://www.education.gouv.fr/education-l-alimentation-et-au-gout-7616>

Le repas est un moment privilégié d'apprentissage en famille ou à l'école. Les menus équilibrés des restaurants scolaires aident les élèves à acquérir de bonnes habitudes alimentaires.

L'éducation à la nutrition **intervient en classe, dès l'école** où les enfants acquièrent leurs premières habitudes alimentaires. Les enseignants jouent un rôle clé pour **apprendre aux élèves les règles d'un bon comportement alimentaire et leur faire connaître les effets de l'alimentation sur la santé.**

Les programmes scolaires développent tout au long de la scolarité, et notamment au cycle 2 et au cycle 4 les connaissances des élèves dans le domaine de l'alimentation. **L'activité physique est enseignée tout au long de la scolarité.** Tous ces cours doivent être l'occasion de transmettre des informations et d'éduquer les jeunes sur la relation nutrition santé et sur les repères du **programme national nutrition santé (PNNS)** et leur mise en pratique.

Professeurs d'économie, de géographie, SVT (sciences et vie de la Terre), PSE (prévention santé environnement), langues vivantes, EPS (éducation physique et sportive), etc., peuvent conduire un **ensemble de projets d'éducation à l'alimentation** en lien avec les programmes d'enseignement et les autres acteurs intervenant au sein de l'établissement scolaire (adjoint économique ou gestionnaire, chef de cuisine, conseiller principal d'éducation, assistant d'éducation, producteur local, diététicien, association, etc.). Ces actions s'inscrivent dans le cadre du **parcours éducatif de santé.**

Formation du goût

La capacité d'apprécier des saveurs différentes, de les différencier et de parler de ses sensations s'apprend et se cultive. **L'école joue un rôle important dans l'éveil au goût.** Elle valorise le patrimoine culinaire et promeut des produits de bonne qualité gustative et nutritionnelle.

Le goût s'apprend, s'éduque, s'acquiert dans le temps. Se faire plaisir, c'est aussi prendre son temps et savoir choisir. Des actions de formation du goût interviennent lors des cours ou à l'occasion d'activités ou d'animations diverses, parfois avec le concours d'intervenants extérieurs qualifiés, comme par exemple :

- organisation d'animations dans le cadre d'ateliers de découverte
- valorisation du patrimoine culinaire
- promotion des produits de bonne qualité
- découverte des odeurs, des saveurs, des épices et des essences
- explication des secrets de fabrication
- exercice de l'esprit critique face aux tendances et aux médias

Des expérimentations d'ateliers cuisine, s'appuyant en particulier sur des associations et des collectivités territoriales, sont en cours en lien avec des écoles et quelques collèges.

Un petit déjeuner à l'école pour soutenir les familles les plus fragiles

D'après le Plan national nutrition-santé, le petit déjeuner est un repas à part entière et doit représenter entre 20 et 25% des apports énergétiques sur l'ensemble d'une journée. Or, plusieurs études, notamment celles menées par le Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (CREDOC, 2015) et les études individuelles nationales des consommations alimentaires (INCA 3, 2014) montrent que la prise du petit déjeuner n'est pas systématique chez les enfants et les adolescents.

Près d'un professeur des écoles sur deux, quel que soit le niveau, identifie dans sa classe des élèves qui ont sauté le petit déjeuner. En moyenne, à l'école, 3.4 élèves par classe, du CP au CM2, arrivent en classe le ventre vide. Les raisons invoquées sont, dans l'ordre, le manque d'appétit, le manque de temps, le lever précoce, le stress, l'absence des parents le matin et les raisons économiques. Ainsi 13 % des enfants scolarisés en Rep et Rep+ arrivent à l'école le ventre vide et ne bénéficient donc pas de bonnes conditions pour leurs apprentissages.

Les ministères de l'Education nationale et de la Jeunesse, des Solidarités et de la Santé, et de l'Agriculture et de l'Alimentation travaillent en partenariat afin de promouvoir de bonnes habitudes alimentaires et la prise d'un petit déjeuner. Sans se substituer aux familles, les ministères proposent des outils et des actions de sensibilisation afin de rappeler l'importance de ce repas dans l'équilibre alimentaire des plus jeunes.

Ce dispositif doit participer à la **réduction des inégalités alimentaires pour le premier repas de la journée**, indispensable à une concentration et une disponibilité aux apprentissages scolaires.

Un [volet éducatif accompagne cette distribution afin d'apporter aux élèves une éducation à l'alimentation permettant de développer un projet pédagogique et éducatif.](#)

Après une phase d'expérimentation de mars à juin 2019 dans près de 400 écoles volontaires Rep et Rep+, des quartiers de la politique de la ville et des territoires ruraux fragiles, le dispositif est généralisé depuis la rentrée de septembre 2019. L'objectif du gouvernement est que 100 000 élèves en bénéficient durant cette année scolaire 2019-2020.

Ces petits déjeuners doivent répondre à un cahier des charges précis :

- ils doivent être équilibrés et de qualité ;
- ils sont servis dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire ;
- ils sont ouverts à tous les enfants ;
- ils sont accompagnés d'une action d'éducation à l'alimentation et d'une sensibilisation des parents au rôle du petit déjeuner.

Le programme national nutrition santé (PNNS)

Dans le cadre du PNNS, en collaboration avec [Santé publique France](#), des outils d'intervention en éducation à la santé sont proposés :

- une affiche de promotion des repères nutritionnels pour les enfants des écoles primaires
- un guide nutrition pour les élèves de cinquième, "J'aime manger, j'aime bouger"

Ces documents accompagnent la mise en place de projets éducatifs sur la nutrition, en complément des programmes d'enseignement.

Surpoids et obésité : un problème de santé publique

En France, **l'accroissement des cas de surcharge pondérale et d'obésité parmi les enfants et les adultes devient un problème de santé publique.**

L'obésité est un facteur de risque reconnu pour plusieurs problèmes de santé : hypertension, cholestérol, diabète, maladies cardiovasculaires, problèmes respiratoires, arthrite et certaines formes de cancer.

Le programme national nutrition santé (PNNS) a pour objectif :

- d'améliorer la santé des français en agissant sur la nutrition
- d'abaisser la prévalence de l'obésité et du surpoids

Mesures prises en milieu scolaire

Interdiction des distributeurs de produits alimentaires

Les distributeurs automatiques de boissons et de produits alimentaires payants sont interdits dans les établissements scolaires.

Les établissements scolaires sont **incités à installer des fontaines d'eau réfrigérée.**

Promotion de l'activité physique

La prévention du surpoids et de l'obésité implique un **apprentissage concernant les apports et les dépenses énergétiques.** Les cours d'éducation physique et sportive (EPS) jouent un rôle essentiel.

Recommandations concernant les collations et goûters

La collation matinale à l'école n'est **ni systématique, ni obligatoire.** Elle ne se justifie pas pour les élèves qui ont pris un petit-déjeuner avant de venir à l'école. Les enseignants peuvent cependant en mettre une en place, au moins deux heures avant le déjeuner. Les boissons ou aliments proposés aux élèves permettent une offre alimentaire diversifiée en privilégiant l'eau, les jus de fruit sans addition de sucre, le lait ou les produits laitiers demi-écrémés, le pain, les céréales non sucrées.

D'autres moments de la vie de l'école sont l'occasion d'apports alimentaires supplémentaires : goûters d'anniversaire, fêtes de Noël ou de fin d'année, etc. **Ces événements festifs offrent un moment de convivialité, de partage et de plaisir. Il est souhaitable de ne pas les multiplier** et de les regrouper par exemple mensuellement, afin d'éviter des apports énergétiques excessifs.

Mise à jour : février 2020

Document 2

Comprendre les enjeux de l'éducation à l'alimentation et au goût

<https://eduscol.education.fr/2089/comprendre-les-enjeux-de-l-education-l-alimentation-et-au-gout>

Le code de l'éducation prévoit qu'une information et une éducation à l'alimentation et au gaspillage alimentaire soient dispensées en milieu scolaire. L'École est un lieu privilégié pour aborder la totalité du fait alimentaire articulant les différentes dimensions de l'alimentation (nutritionnelle, sensorielle, environnementale et écologique, culturelle et patrimoniale). Cette éducation transversale répond tout à la fois aux enjeux de santé publique, environnementale et de justice sociale.

Mis à jour : juin 2021

Vademecum Éducation à l'alimentation et au goût

L'alimentation est au croisement d'enjeux multiples en matière de santé, d'environnement et de citoyenneté. Le vademecum « Éducation à l'alimentation et au goût » présente l'organisation de l'éducation à l'alimentation et au goût en milieu scolaire.

Les dimensions de l'éducation à l'alimentation et au goût

Si un certain nombre de ressources éducatives visent le niveau primaire - car c'est un âge où ce type d'actions a le plus d'effets sur l'évolution des habitudes alimentaires -, l'éducation à l'alimentation concerne **tous les élèves, de la maternelle au lycée**.

Cette éducation transversale peut être appréhendée par l'ensemble de la communauté éducative dans la totalité du fait alimentaire, qui se décline en plusieurs dimensions :

- **nutritionnelle**, qui recouvre à la fois l'alimentation et l'activité physique ;
- **sensorielle**, puisque l'éducation au goût est complémentaire de l'approche nutritionnelle. Cela favorise le plaisir de manger et des moments de partage propice aux échanges ;
- **environnementale et écologique** : la gestion du gaspillage et des pertes alimentaires, les modes de production agricoles et leurs effets sur l'environnement, la sécurité alimentaire à toute les échelles, pour ne citer que ses aspects, constituent également un enjeu d'avenir dans le cadre d'une responsabilité collective ;
- **patrimoniale et culturelle** : les élèves peuvent découvrir, à travers l'étude de la gastronomie, un art de vivre, la découverte de pratiques culinaires différentes d'un pays à l'autre, la reconnaissance d'un patrimoine culturel immatériel par l'UNESCO, etc.

Acte social et culturel, l'alimentation est au croisement des enjeux de santé publique, d'environnement et de citoyenneté.

Pour favoriser le développement de pratiques alimentaires favorables à la santé, **le programme national nutrition santé (PNNS 4 2019-2023)** met à disposition **des recommandations nutritionnelles** notamment pour « *rendre le choix santé plus facile, que ce soit en matière d'activité physique ou d'alimentation* » et contribuer à **la lutte contre les inégalités sociales en matière de nutrition**.

Le site mangerbouger.fr met à disposition **des outils et des ressources** qui peuvent être utilisés dans le cadre d'activités pédagogiques sur le sujet de **l'alimentation favorable à la santé** et de **la promotion de la santé**.

De même pour faciliter les choix en matière d'alimentations durables et responsables pour l'environnement, **le programme national pour l'alimentation (PNA 3 2019-2023)** donne des orientations notamment pour **lutter contre le gaspillage alimentaire** et sensibiliser les enfants et adolescents à **l'alimentation durable**.

Ses acteurs

Dans les écoles, les collèges et les lycées, **l'ensemble de la communauté éducative** peut prendre part à l'éducation à l'alimentation et au goût.

Les **professeurs** d'économie, de géographie, de sciences de la vie et de la Terre (SVT), de prévention santé environnement (PSE), de langues vivantes, d'éducation physique et sportive (EPS), etc., peuvent conduire un ensemble de projets d'éducation à l'alimentation en lien avec les programmes d'enseignement et les **autres acteurs intervenant au sein de l'établissement scolaire** (adjoint économique ou gestionnaire, chef de cuisine, conseiller principal d'éducation, assistant d'éducation, infirmier, médecin, collectivité territoriale, producteur local, diététicien, association, etc.).

De nombreux projets peuvent également impliquer directement ou indirectement les **familles** des élèves. L'éducation à l'alimentation et la lutte contre le gaspillage alimentaire peuvent être des sujets abordés au sein des espaces parents.

À l'échelle de l'établissement, l'éducation à l'alimentation trouvera sa place dans la programmation d'actions du [comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté](#) (CESC), et peut constituer un axe du **projet d'école** ou **d'établissement**.

Ancrée dans le socle et dans les programmes d'enseignement

L'éducation à l'alimentation et au goût concerne l'ensemble des cycles dans le cadre du socle commun de compétences, de connaissances et de culture.

Elle mobilise également toutes les disciplines d'enseignement. Elle se prête à des activités qui s'inscrivent directement dans les programmes d'enseignement.

En tant qu'éducation transversale, l'éducation à l'alimentation et au goût permet de faire du lien entre les apprentissages fondamentaux et l'ensemble des compétences (langagières, de communication, d'expression, d'argumentation) qu'un élève acquiert tout au long de son parcours.

Elle s'inscrit dans les programmes d'enseignement de l'école préélémentaire au lycée.

Inscrite dans le cadre de la promotion de la santé, de l'éducation à la citoyenneté et de l'éducation au développement durable

L'environnement social, culturel et économique influent sur l'état de santé des individus. Ces facteurs sont d'autant plus marqués que les personnes vivent dans des conditions socioéconomiques défavorables.

Le développement de la promotion de la santé en milieu scolaire constitue un levier d'amélioration possible dans la réduction des inégalités sociales et de santé.

La politique éducative de santé

Les orientations de la politique éducative de santé définies par la [circulaire n° 2011-216 du 2-12-2011](#), s'appuient sur trois principes essentiels :

- la mise en œuvre systématique de la **démarche de projet** adaptée aux réalités et aux besoins spécifiques de chaque école ou établissement ;
- la **responsabilisation de l'ensemble des acteurs** du système éducatif (personnels d'inspection, de direction, d'enseignement, d'éducation, d'orientation, personnels administratifs, personnels techniques territoriaux des établissements d'enseignement) ;
- l'ouverture aux ressources partenariales des établissements d'enseignement.

L'École promotrice de santé et l'éducation à l'alimentation et au goût

L'éducation à l'alimentation et au goût s'inscrit dans le cadre de la démarche [École promotrice de santé](#).

Cette démarche consiste à **inscrire dans le projet d'école ou d'établissement les actions de promotion de la santé. Toute la communauté éducative est concernée** et peut mettre en œuvre des mesures en lien avec leurs programmes d'enseignement et le socle commun de compétences, de connaissances et de culture, dans une approche territoriale au sens large. L'École promotrice de santé prend en compte les environnements socio-économiques des élèves afin de répondre à leurs principaux besoins.

La communauté éducative, en lien avec le comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC), met en œuvre un **programme d'actions** construit autour des besoins identifiés dans le cadre de la démarche d'une démarche projet.

Inscrire l'éducation à l'alimentation dans la démarche École promotrice de santé permet de répondre aux **objectifs** suivants :

- faire acquérir aux élèves de **bonnes habitudes d'hygiène de vie et de lutter contre la néophobie** alimentaire ;
- généraliser la **mise en œuvre de l'éducation à l'alimentation en promouvant les activités physiques pour prévenir le surpoids et l'obésité** ;

- **sensibiliser les élèves à l'adoption de pratiques et de consommations alimentaires responsables et durables** : production, saisonnalité, territoires, patrimoine, cultures alimentaires, goût et spécificités des produits, métiers, etc. ;
- **lutter contre le gaspillage alimentaire.**

Les élèves peuvent s'engager de manière volontaire dans la démarche en tant qu'**ambassadeurs-santé** en lien avec le CESC, le CVC ou le CVL. Leurs missions consistent à :

- participer à la réalisation du diagnostic d'établissement accompli en CESC ;
- **proposer des thèmes ou actions de promotion de la santé** ;
- **sensibiliser leurs camarades sur des messages simples de prévention** (promotion d'une activité physique ou sportive, intérêts d'une alimentation équilibrée, etc.) ;
- **contribuer à la réflexion sur les espaces de vie scolaire** en vue d'améliorer le bien-être des élèves.

Les écoles et établissements qui s'engagent dans la démarche peuvent obtenir le label **EduSanté**.

Une **équipe académique référente pluricatégorielle**, composée de personnels d'encadrement pédagogique, est chargée d'accompagner les équipes éducatives dans la mise en oeuvre de la démarche.

L'éducation au développement durable

L'[éducation au développement durable](#) (EDD) constitue un contexte particulièrement intéressant pour travailler l'engagement des élèves, notamment en ce qui concerne des problématiques liées à l'alimentation : gestion des déchets, modalités de production et de transport, choix alimentaires, gaspillage alimentaire.

Cette éducation transversale permet aux élèves d'appréhender le monde contemporain en tenant compte des interactions entre l'environnement, la santé, l'économie et la culture. Elle s'inscrit dans le contexte des [17 Objectifs de développement durable](#) de l'[Agenda 2030](#) (ODD **2030**) des Nations Unies.

Il est particulièrement important qu'en tant que futurs citoyens, **les élèves expérimentent** dans des situations concrètes la **transition écologique et le développement durable**. C'est par les projets pédagogiques mis en oeuvre dans les écoles, les collèges, les lycées généraux, technologiques et professionnels et les structures spécialisées que cette approche empirique est rendue possible. Ainsi, l'engagement des élèves doit être encouragé afin de favoriser la prise d'initiative et les comportements écoresponsables.

En tant qu'[éco-délégués](#) (**un élève élu par classe**), les élèves peuvent proposer des projets pédagogiques. Leurs missions s'articulent autour des grands enjeux du développement durable et notamment autour de la réduction du gaspillage alimentaire, de la protection de la biodiversité et de la limitation de la consommation d'énergie au sein de l'établissement.

Depuis 2013, la généralisation de l'éducation au développement durable se traduit par la possibilité pour chaque école ou établissement de mettre en oeuvre la démarche "E3D" (École ou Établissement en Démarche de globale Développement Durable). Un label "E3D" peut être attribué aux écoles ou établissements qui s'engagent dans la démarche.

Document 3 : Lutter contre le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires

<https://www.soufflenouveau-plessis-robinson.fr/2021/10/19/lutter-contre-le-gaspillage-alimentaire-dans-les-cantines-scolaires/>

Octobre 19, 2021

Environ 75% des 12,9 millions d'élèves scolarisés mangent au moins une fois par semaine à la cantine, et 60% y mangent au moins 4 fois par semaine. Or, en matière de **gaspillage alimentaire**, les chiffres font peur. En France, **30 à 40 % de la quantité des produits du repas** (de la préparation à la consommation) **finit à la poubelle**. Depuis 2015 avec la loi de transition énergétique et dans le cadre de la loi Egalim d'octobre 2018, **les collectivités et acteurs de la restauration scolaire** sont tenus d'adopter **une démarche anti-gaspillage alimentaire au sein des cantines d'ici 2025**. Décryptage...

Au niveau national, le **gaspillage alimentaire** représente **une perte de 10 millions de tonnes** de produits, à toutes les étapes, de la production à la consommation en passant par la transformation et la distribution.

Gaspillage alimentaire : de quoi parle-t-on ?

« *Toute nourriture destinée à la consommation humaine, qui à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire* », telle est la définition donnée par Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, lancé par le Ministère de l'agriculture en 2013. Avec ce Pacte, la France s'est engagée à réduire le gaspillage alimentaire de moitié à l'horizon 2025.

Au niveau local, chaque collectivité développe ou fait partie d'un Programme Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PLPDMA), qui est obligatoire. La lutte contre le **gaspillage est un des objectifs prioritaires du PLPDMA**. Par ailleurs, l'état, les établissements publics, les collectivités territoriales doivent s'inscrire dans une démarche anti-gaspillage au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion.

Or, l'ADEME publie des chiffres éloquentes dans son guide pratique « *Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective* ». Par exemple, selon l'agence, le gaspillage alimentaire d'une seule cantine dans une école primaire de 200 élèves représente 3.4 tonnes par an soit l'équivalent de 13 800 repas gaspillés, et soit un coût de 20 000 €.



Pour L'ADEME, le coût de ce gaspillage ne se limite pas au prix d'achat des denrées non consommées. Il convient de prendre en compte les coûts liés aux opérations de transport des aliments, stockage au chaud ou au froid des denrées, de préparation en cuisine et de gestion des déchets. **C'est dire que le gaspillage alimentaire dans les cantines se trouvent à tous les étages** : menus inadaptés, surestimation des quantités achetées, surévaluation des quantités cuisinées, portions mal adaptées aux faims, etc.

Que dit la réglementation pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans les cantines ?

La loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (**Loi Egalim**) ainsi que l'ordonnance du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ont instauré un ensemble de nouvelles mesures dans la restauration collective

Diagnostic et actions

L'ordonnance du 21 octobre 2019 a étendu à tous les opérateurs de la restauration collective l'obligation de mettre en place **une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire**. Cette démarche devra intervenir après la **réalisation d'un diagnostic préalable**, incluant l'approvisionnement durable en denrées alimentaires. L'ordonnance précise que ce diagnostic doit comprendre :

- une estimation des quantités de denrées alimentaires gaspillées et de leur coût,
- une estimation des approvisionnements en produits issus de l'agriculture biologique ou autres produits mentionnés à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime,
- les économies liées à la réduction de ce gaspillage leur auraient permis de financer.

L'ordonnance a laissé jusqu'au 22 octobre 2020 aux opérateurs qui n'étaient pas déjà engagés dans cette voie **pour réaliser un diagnostic préalable** à la mise en place de la démarche, incluant l'approvisionnement durable, et **de rendre publics leurs engagements** (art. 88-II).

Dons

L'ordonnance inclue également des dispositions relatives aux dons aux associations, imposant en particulier aux opérateurs de restauration collective préparant plus de 3 000 repas par jour de **signer une convention de dons avec une association habilitée dans un délai d'un an, donc à échéance du 22 octobre 2020**.

La Loi Climat propose **une expérimentation** permettant aux gestionnaires publics ou privés volontaires de restauration collective « publique » **pour tester une solution de réservation de repas** dans le but d'ajuster les approvisionnements. Cette expérimentation est possible depuis août 2021 pour une durée de 3 ans et donnera lieu à une évaluation.

La cantine scolaire est au cœur d'enjeux majeurs en jouant notamment un rôle social grâce à la fourniture de repas à un prix inférieur au coût réel de production.

Aussi **pour réduire le gaspillage alimentaire** dans les cantines, **il est essentiel d'agir à tous les niveaux pour mobiliser tous les acteurs** : des élus au chef d'établissement, en passant par le chef de cuisine, les enseignants, les élèves, et les parents d'élèves !

Document 4 :

Article de presse du site internet www.tntv.pf publié le 25/05/21 à 14 :16

Hitia'a : une formation pour inclure les produits locaux dans les repas à la cantine

L'agro transformation, une alternative pour intégrer les produits locaux dans les menus des écoles. L'équipe de cuisine de l'école primaire Momo'a de Hitia'a a suivi une formation dispensée par l'association Korail.

Uru, manioc, papaye, banane... des produits faciles à récolter et que les enfants aiment. Nathalie Convert, formatrice, propose différentes manières de les transformer. Au quotidien ou pour des fêtes, il s'agit de diversifier leur utilisation et de familiariser les cuisiniers à ces nouvelles méthodes : *“On va voir des produits simples : des lamelles pour faire des frites de uru, on va avoir de la julienne. On travaille sur des beurres de fruits, des pâtes sans sucre. Ce sont des produits faciles, des transformations qui sont accessibles, qui ne demandent pas beaucoup de matériel mais qui permettent de diversifier et d'offrir plus de produits locaux et moins d'importé.”*

Améliorer les menus et inclure davantage de produits locaux, une demande de la commune de Hitiaa o te ra. *“Nous sommes en situation difficile. Arrêtons de gaspiller les produits locaux. Au lieu que ça tombe par terre, que ça pourrisse et qu'on donne aux cochons, je pense qu'à partir d'aujourd'hui on va utiliser ces produits-là dans nos assiettes. Autant dans les foyers que dans les cantines scolaires”,* déclare l'adjointe au maire, Dorita Royer.

Des idées innovantes, de nouvelles méthodes de transformation et des recettes originales, le personnel de cuisine est conquis : *“Je trouve que c'est une super idée. c'est bien qu'on se mette à consommer et produire local, dans les cantines”,* estime une cantinière.

Pour Nathalie, *“si on veut arriver à l'autonomie alimentaire, il faut absolument que le Polynésien se forme, qu'on fasse monter le Polynésien en compétences”.*

Former les Polynésiens à utiliser de nouveaux matériels et cuisiner local c'est l'objectif de l'association Korail. D'autant plus que l'approvisionnement en produits locaux est possible toute l'année, selon les saisons.

[Reportage : Andy Ebb, édité par Manon Kemounbaye](#)
[Rédaction web](#)

Document 5 :

Article de Tahiti Nui Télévision publié le 05/02/2022 à 10 :44

Le “manger local” – La restauration scolaire engagée dans la transition alimentaire

Le lycée hôtelier de Tahiti prépare ses élèves à la transition alimentaire, afin de favoriser l'introduction des produits locaux dans sa cantine scolaire. Comme 6 autres cuisines centrales de Polynésie, l'établissement se veut être un acteur central dans le développement du secteur primaire.

Depuis plusieurs années déjà, [le pays veut promouvoir le “manger local”](#). En novembre dernier, l'Assemblée de la Polynésie française a d'ailleurs adopté, à l'unanimité, le projet de loi du Pays relatif à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire avec des quotas minimaux, dès la rentrée d'août 2022, pour les établissements du 1er et du 2nd degré, sur l'ensemble des archipels.

Tout comme 6 autres établissements pilotes répartis sur l'ensemble du territoire, le lycée hôtelier de Punaauia souhaite favoriser l'introduction des produits locaux dans les assiettes de ses étudiants : *“On essaie de valoriser les produits locaux au-delà du ma'a Tahiti. Le lycée hôtelier est connu et reconnu pour ses capacités à transformer les produits locaux de manière gastronomique, donc c'est pour ça que c'est un partenaire très important pour nous, à la direction de l'agriculture. (...) Je pense qu'il y a une réelle prise de conscience, notamment chez les jeunes, de l'importance de l'alimentation sur la santé et sur l'environnement. Il est très important pour notre pays de se positionner comme une nation du Pacifique qui soit vraiment très engagée dans cette transition alimentaire”* explique Boris Lee, ingénieur agronome à la direction de l'agriculture et chargé de mission sur les projets alimentaires territoriaux.

Un schéma directeur sur 10 ans

Une transition alimentaire qui se découpe en plusieurs volets : le volet production, le volet transformation, le volet consommation et le volet anti-gaspillage alimentaire. *“Sur chacun de ces volets, il y a un travail particulier à faire. On veut installer plus d'agriculteurs et pour ça, on a besoin de plus de surfaces agricoles. On a besoin de chambres froides et de grandes structures de congélation pour pouvoir conserver les produits transformés sur le long terme. Au niveau des cantines, on a besoin que les cuisiniers et les acheteurs publics soient formés. Il faudrait essayer de mettre en place des coopératives sur chaque archipel, pour vraiment être compétitifs sur le marché. Notre schéma directeur planifie tout ce travail sur dix ans : de 2020 à 2030. Et on espère sur ce temps-là, en collaboration aussi avec l'Union européenne et les projets qui sont faits par PROTEGE notamment sur l'agroécologie, offrir des produits qui soient non seulement locaux mais également sains issus de l'agriculture biologique et idéalement de l'agroécologie”* précise Boris Lee, qui déplore que le code des marchés publics ne favorise pas suffisamment l'accès des petits producteurs à certains appels d'offres, rendant difficile pour eux de répondre à la demande.

Une demande qui est aujourd'hui bien réelle : *“Ce qui est produit est généralement déjà vendu et bien consommé, donc on a un réel besoin et une réelle demande au niveau de la production de produits locaux. Nous encourageons les agriculteurs et les porteurs de projets à vraiment se tourner vers la valorisation et la production de produits locaux. On peut produire plusieurs types de choses pour la restauration scolaire. Ce qui est très pratique, c'est le surgelé. Les agents de cuisine n'ont pas le temps pour les grandes cantines d'éplucher, de nettoyer, découper les produits locaux, donc ils ont besoin que ces produits soient prêts à l'usage pour gagner un maximum de temps et répondre à la demande en temps et en heure”*. En effet, quand il faut préparer entre 500 et plus d'un millier de menus par jour, outre le coût qui est multiplié par deux, le conditionnement des produits est essentiel pour un gain de temps et de productivité.

Si la production locale doit donc s'intensifier, des formations sont plus que nécessaires pour réussir pleinement cette transition alimentaire : *“Les agriculteurs ont besoin d'être formés en bio ou en agroécologie, les transformateurs ont besoin d'être formés pour respecter les normes d'hygiène, et les agents de cuisine ont besoin d'être formés pour réapprendre à valoriser un peu ces produits”*.

“Tout le monde doit faire un effort aujourd'hui”

Les professionnels sont en tous les cas ravis d'intégrer et de privilégier les produits locaux. Ils se disent prêts à travailler quotidiennement avec ces mets de choix, bien que cela demande du temps, notamment pour les produits vivriers. *“Avec de la farine de manioc, on fait des cookies, des wraps, des quatre-quarts, du pain... Nous devrions faire un effort sur les produits vivriers, mais on ne le fait pas car la charge de travail que doit avoir une cantine pour du vivrier est énorme. Éplucher un tarot, un ananas... ça prend du temps. À Tahiti et dans les îles, qui cherche à se rapprocher de la culture se rapproche forcément de la nature et de sa nature, car il va s'approprier les produits d'ici, et cela favorise le dialogue car il y a une dimension de transmission, des techniques que l'on sait faire à la maison et que l'on peut appliquer ici à l'école. Tout le monde doit faire un effort aujourd'hui”* indique Nicolas Sanquer, professeur au lycée hôtelier.

Les recettes réalisées par le lycée hôtelier se veulent facilement réalisables à la maison du plus grand au plus petit : *“Si le bateau qui emmène la farine et le riz ne vient plus jusqu'à nous, il va quand même falloir qu'on fasse quelque chose à manger. Il faut qu'on se prépare à se rapprocher du produit, à le comprendre, et là, je pense qu'on aura tout gagné. Et on aura des circuits plus courts en allant directement au producteur car on est un petit pays, et on n'a pas besoin d'autant de savoir-faire pour manipuler un produit qui est déjà extraordinaire”* conclut Nicolas Sanquer. Ses recettes réalisées avec les mets locaux devraient prochainement avoir un QR code qui permettra de les retrouver en ligne, avec une vidéo explicative qui se veut simplifiée et ludique à retrouver sur YouTube, afin de rendre le “manger local” accessible au plus grand nombre.

[Interviews Nicolas Perez et Tauhiti Tauniua-Mu San N. S.](#)

Document 6 :

Article de presse du site internet www.tntv.pf publié le 05/03/2021 - Environnement

Environnement : Teva i uta sensibilise ses enfants au gaspillage alimentaire

Jeudi dernier, "les apprentis gourmets" de Teva i uta ont participé à des ateliers, au CJA Farepua de Papeari. Une opération qui vise à sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire en leur faisant découvrir et apprécier les produits locaux.

La commune de Teva i uta a démarré sa campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire dans ses cantines scolaires, où les légumes ne sont pas forcément appréciés par les enfants. Le projet d'ateliers d'apprentis gourmets est né d'un constat : après avoir pesé la nourriture gaspillée, ce sont principalement les légumes que les enfants mettent de côté.

Dans l'un des ateliers froids des apprentis gourmets, les enfants de CM1 et CM2 préparent des crudités au coco râpé. De la découpe à la préparation, les enfants font tout, sous l'œil attentif des enseignants et encadrants. En même temps, dans un atelier chaud, il est proposé aux enfants de réaliser une pizza dont la pâte est faite à base de uru. Il s'agit de leur faire découvrir les produits locaux qu'ils ont planté à l'école. Sur 12 recettes proposées, les écoles en ont retenu 7.

"Ces recettes seront également réutilisées par notre cuisine centrale", témoigne Namoeata Bernardino, adjointe au maire. "Les enfants apprennent déjà dans ces ateliers à connaître le produit, à les préparer eux-mêmes et à apprécier ce produit. [...] Ca facilitera ensuite, pour nos services de restauration scolaire, l'introduction de ces nouvelles recettes dans la carte des menus". Un pari jusqu'ici réussi pour la commune, car à en croire les enfants, ils disent trouver ces plats "délicieux" et "trop bons".

Les ateliers se prolongeront jusqu'au mois de mai pour les élèves du cycle 3 de Teva i uta. Plus tard, la commune souhaite étendre ce projet aux familles afin de les sensibiliser également à la consommation de produits locaux et au gaspillage alimentaire.

[Reportage d'Andy Ebb, édité par Evaina Teinaore](#)

Art. LP. 2.— Le septième alinéa de l'article LP. 2 de la loi du pays n° 2017-15 du 13 juillet 2017 relative à la Charte de l'éducation de la Polynésie française est modifié comme suit :

“Les personnes responsables d'un enfant soumis à l'obligation scolaire doivent le faire inscrire dans l'un des établissements ou écoles publics ou privés sous contrat d'association avec l'Etat, ou bien déclarer au ministre en charge de l'éducation, qu'elles lui feront donner l'instruction dans un établissement privé hors contrat ou optent pour l'instruction dans le cadre familial. Dans ce cas, il est exigé une déclaration annuelle.”

Art. LP. 3.— L'avant-dernier alinéa de l'article LP. 2 de la loi du pays n° 2017-15 du 13 juillet 2017 relative à la Charte de l'éducation de la Polynésie française est modifié comme suit :

“Par ailleurs, tout autre motif que ceux énumérés aux alinéas 10 à 14 du présent article, doit être précisé au moment de la déclaration. L'instruction peut alors être dispensée par les parents, ou par l'un d'entre eux, ou par toute personne de leur choix. Aucun diplôme particulier n'est requis pour assurer cet enseignement.”

Art. LP. 4.— Le dernier alinéa de l'article LP. 2 de la loi du pays n° 2017-15 du 13 juillet 2017 relative à la Charte de l'éducation de la Polynésie française, est modifié comme suit :

“La présente obligation s'applique à compter de la rentrée scolaire de l'année civile pour l'enfant ayant atteint l'âge de trois ans avant le 31 décembre de l'année civile en cours.”

Art. LP. 5.— La première phrase du troisième alinéa de l'article LP. 7 de la loi du pays n° 2017-15 du 13 juillet 2017 relative à la Charte de l'éducation de la Polynésie française est supprimée.

Art. LP. 6.— L'annexe de la loi du pays n° 2017-15 du 13 juillet 2017 relative à la Charte de l'éducation de la Polynésie française, intitulée “La politique éducative de la Polynésie française” est modifiée comme suit :

1° La deuxième phrase de l'action 3 du 1.1 - Objectif 1, est modifiée comme suit :

- “D'une part, la scolarité est obligatoire dès l'âge de 3 ans en Polynésie française.” ;

2° La première phrase du 1.3 - Objectif 3 est modifiée comme suit :

- “En Polynésie française, la scolarisation est obligatoire dès l'âge de 3 ans.”

3° Le cinquième paragraphe de l'action de l'objectif 2 du 4.2, est modifié comme suit :

- “Si l'âge obligatoire de scolarisation est de 3 à 16 ans en Polynésie française, en réalité, l'enfant est consulté vers l'âge de 4 ans et ce, jusqu'à la fin de ses études dans le secondaire, voire jusqu'à sa majorité (18 ans).”

Art. LP. 7.— Dans tous les textes de compétence de la Polynésie française, il convient de remplacer l'âge minimal de l'instruction obligatoire à 3 ans au lieu de 5 ans.

Art. LP. 8.— Les dispositions de la présente loi du pays entreront en vigueur à la rentrée scolaire 2022-2023.

Le présent acte sera exécuté comme loi du pays.

Fait à Papeete, le 11 janvier 2022.

Edouard FRITCH.

Par le Président de la Polynésie française :

*Le ministre de l'éducation, du travail
et de la modernisation de l'administration,*
Christelle LEHARTEL.

Travaux préparatoires :

- avis n° 76 CESEC du 18 août 2021 du Conseil économique, social, environnemental et culturel de la Polynésie française ;
- arrêté n° 2221 CM du 1er octobre 2021 soumettant un projet de loi du pays à l'assemblée de la Polynésie française ;
- examen par la commission de l'éducation, de l'enseignement supérieur, de la jeunesse et des sports le 3 novembre 2021 ;
- rapport n° 169-2021 du 8 novembre 2021 de Mmes Moihara Tupana et Maeva Bourgade, rapporteuses du projet de loi du pays ;
- adoption en date du 25 novembre 2021 ; texte adopté n° 2021-45 LP/APF du 25 novembre 2021 ;
- publication à titre d'information au JOPF n° 97 du 3 décembre 2021.

LOI DU PAYS n° 2022-5 du 11 janvier 2022 relative à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire

NOR : SDR212022LP

Après avis du Conseil économique, social, environnemental et culturel de la Polynésie française,

L'assemblée de la Polynésie française a adopté ;

Le Président de la Polynésie française promulgue la loi du pays dont la teneur suit :

TITRE Ier - DISPOSITIONS GENERALES

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

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

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

- 1° “Établissements” : établissements d’enseignement général et professionnel du premier et du second degré publics et privés, ainsi que des structures d’enseignement agricole publiques et privées ;
- 2° “Groupe d’aliments” : famille d’aliments présentant une homogénéité de composition nutritionnelle ou respectant les usages de consommation. Pour l’application de la présente loi du pays, on distingue les groupes d’aliments suivants :
 - “Fruits” : fruits frais, congelés ou transformés ;
 - “Légumes” : légumes frais, congelés ou transformés. Ce groupe inclut les herbes aromatiques, les légumes crus et à cuire et les plantes comestibles ;
 - “Viande” : produits issus d’animaux terrestres. Ce groupe inclut les œufs ;
 - “Poisson” : produits issus de la pêche. Ce groupe inclut les poissons du lagon et de la pêche hauturière ainsi que les coquillages, céphalopodes, échinodermes, macroalgues marines et crustacés ;
 - “Féculeux” : produits riches en amidon comprenant notamment le riz, les pâtes, le pain, la semoule, la pomme de terre, les légumes secs... ;
 - “Produits vivriers” : fruits, racines et tubercules tropicaux bruts ou transformés. Ce groupe comprend notamment les fruits de l’arbre à pain, les bananes plantain et les fê'i, les taros, les tarua, la patate douce, l’igname, le manioc... Pour l’application de la présente loi du pays, ces différents aliments sont intégrés au groupe des “féculeux” ;
- 3° “Période scolaire” : période séparant deux périodes de vacances scolaires consécutives ;
- 4° “Producteurs” : agriculteurs, éleveurs, pêcheurs, aquaculteurs et personnes exerçant une activité d’agro-transformation utilisant des produits locaux, ou leur groupement ;
- 5° “Produits locaux” : denrées alimentaires d’origine végétale ou animale produites en Polynésie française, brutes ou transformées. Un produit transformé est considéré comme local si plus de 50 % des matières premières qui le composent ont été produits en Polynésie française.

Un arrêté pris en conseil des ministres précise et ajuste en tant que de besoin le contenu des différents groupes d’aliments mentionnés au 2°.

TITRE II - TAUX MINIMAUX

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

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

Groupe d'aliments	Pourcentage minimal	Pourcentage maximal
Fruits :	50 %	100 %
Légumes :	50 %	100 %
Produits vivriers dans la part des féculeux :	25 %	100 %
Poisson :	80 %	100 %
Viande :	0 à 15 %	100 %

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

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

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

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

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

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

TITRE III - COMITE CONSULTATIF DES PRODUITS LOCAUX

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

Art. LP. 6.— Le comité est obligatoirement saisi pour rendre un avis sur :

- A) La révision des taux déterminés par arrêté pris en conseil des ministres en application de l'article LP. 3 ;
- B) Le cahier des charges du label et son plan de contrôle associé, définis à l'article LP. 11 ;
- C) L'attribution et le maintien du label énoncé à l'article LP. 10.

Art. LP. 7.— Le comité consultatif des produits locaux est présidé par le ministre en charge de l'agriculture. Il est notamment composé du ministre en charge de l'éducation, du ministre en charge de la santé, de représentants à l'assemblée de la Polynésie française, de maires, de représentants des services de restauration scolaire du premier et du second degré, de représentants de la Chambre de l'agriculture et de la pêche lagonaire, de parents d'élèves et de représentant de la Caisse de prévoyance sociale.

Art. LP. 8.— Le secrétariat du comité est assuré par le service en charge de l'agriculture.

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

TITRE IV - DISPOSITIONS RELATIVES AU LABEL ET AUX AIDES

CHAPITRE Ier - LABEL

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

Art. LP. 11.— Le cahier des charges rattaché au label et son plan de contrôle associé sont fixés par arrêté pris en conseil des ministres après avis du comité consultatif des produits locaux. Il indique les conditions d'attribution, de maintien et de durée du label. Il précise notamment les obligations à respecter en matière d'équilibre nutritionnel et de taux d'incorporation des produits locaux dans la préparation des repas.

Art. LP. 12.— Le label est décerné par arrêté du Président de la Polynésie française après avis du comité consultatif des produits locaux.

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

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

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

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

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

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

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

CHAPITRE II - AIDES AUX PRODUCTEURS ET AUX ETABLISSEMENTS

Art. LP. 18.— L'article LP. 5 de la loi du pays n° 2012-27 du 10 décembre 2012 instaurant un dispositif de soutien au développement de l'aquaculture en Polynésie française est complété par un alinéa rédigé comme suit :

“C) Les taux d'aide mentionnés aux A) et au B) et à l'article LP 6 de la présente loi du pays sont majorés de 10 % pour les aquaculteurs s'étant durablement engagés à approvisionner un établissement au sens de la loi du pays n° 2022-5 du 11 janvier 2022 relative à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire.”

Art. LP. 19.— Le quatrième alinéa de l'article LP. 5 de la loi du pays n° 2017-26 du 9 octobre 2017 modifiée relative aux aides à la filière agricole est remplacé par les dispositions suivantes :

“Dans ces mêmes limites, cet arrêté précise, le cas échéant, les filières, les secteurs géographiques, les engagements en matière d'approvisionnement des établissements au sens de la loi du pays n° 2022-5 du 11 janvier 2022 relative à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire et les projets prioritaires pouvant bénéficier d'un taux de subventionnement et d'un plafond majorés.”

Art. LP. 20.— Le huitième alinéa de l'article LP. 4 de la loi du pays n° 2017-27 du 9 octobre 2017 relative aux aides à la pêche est remplacé par les dispositions suivantes :

“Ce même arrêté précise, le cas échéant, les filières, les secteurs géographiques, les engagements en matière d'approvisionnement des établissements au sens de la loi du pays n° 2022-5 du 11 janvier 2022 relative à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire et les types de projets prioritaires pouvant bénéficier d'un taux de subventionnement et d'un plafond majorés ainsi que le délai d'obtention d'une nouvelle aide.”

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

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

TITRE V - DISPOSITIONS DEROGATOIRES, TRANSITOIRES ET FINALES

Art. LP. 23.— Sur demande dûment justifiée du responsable de l'établissement, adressée au ministre en charge de l'agriculture, la date d'entrée en application des pourcentages énoncés à l'article LP. 3 peut être repoussée par décision motivée du Président de la Polynésie française jusqu'au 1er août 2023 pour un ou plusieurs groupes d'aliments, et pour certaines communes ou zones géographiques.

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

Le présent acte sera exécuté comme loi du pays.

Fait à Papeete, le 11 janvier 2022.
Edouard FRITCH.

Par le Président de la Polynésie française :

*Le ministre des finances,
de l'économie et du tourisme,*
Yvonnick RAFFIN.

*Le ministre de l'agriculture,
de l'économie bleue et du domaine,*
Tearii Te Moana ALPHA.

*Le ministre de l'éducation, du travail
et de la modernisation de l'administration,*
Christelle LEHARTEL.

Travaux préparatoires :

- avis n° 73 CESEC du 29 juillet 2021 du Conseil économique, social, environnemental et culturel de la Polynésie française ;
- arrêté n° 2199 CM du 30 septembre 2021 soumettant un projet de loi du pays à l'assemblée de la Polynésie française ;
- examen par la commission de l'éducation, de l'enseignement supérieur, de la jeunesse et des sports le 3 novembre 2021 ;
- rapport n° 171-2021 du 10 novembre 2021 de Mmes Louisa Tahuhuterani et Joëlle Frebault, rapporteuses du projet de loi du pays ;
- adoption en date du 25 novembre 2021 ; texte adopté n° 2021-46 LP/APF du 25 novembre 2021 ;
- publication à titre d'information au JOPF n° 97 du 3 décembre 2021.

Document 8 :

Du producteur aux assiettes des cantines scolaires !

[consommation](#) • [tahiti](#)

©Polynésie la 1ère

Une délégation du Syndicat pour la Promotion des Communes de Polynésie a participé au 35ème forum sur la restauration publique territoriale en France. Des échanges fructueux pour inspirer nos communes en matière de restauration collective

Polynésie la 1ère (MLSF), Heidi Yieng Kow et Ambroise Colombani • Publié le 17 octobre 2021 à 17h19

C'est d'abord sur le terrain que la délégation du SPCPF est allée à la rencontre des agriculteurs. Dans les Landes, on compte plus de 10 000 hectares agricoles. Leur mode de production, leurs contraintes... Un savoir-faire et expérience à partager. *"Cette délégation est venue prendre un maximum d'informations. C'est d'ailleurs le sens même de ce congrès, de ce forum d'échange. Et puis, c'est également aller à la rencontre des intervenants, qui sont des experts dans leur domaine, sur des sujets qui préoccupent à la fois la Métropole mais également la Polynésie française"*, explique Christophe Hébert, président de AGORES (Association nationale des directeurs de la restauration collective).

Du terroir à l'assiette, il n'y qu'un pas qui mène la délégation dans la région normande à Harfleur. Au menu : visite de la cuisine centrale. *"Bien manger, cela passe par une bonne alimentation et donc par des maraîchers bio qui sont sur notre territoire. L'idée est vraiment de créer des filières du producteur en passant par la restauration municipale mais aussi aider à favoriser des filières de vente"*, précise Christine Morel, maire de la commune d'Harfleur.

Puis, rencontre avec des élèves de l'école élémentaire qui cultivent des jardinières au sein de l'école et dont les produits serviront à élaborer des recettes en classe lors d'ateliers du goût appelés Cooking Classe. *"Nous avons mis en place aussi chez nous en Polynésie, le Cooking Classe. Ici, ils sont rentrés encore plus dans le détail : quelle est la qualité de ce produit ? Quels sont les éléments nutritifs de cette plante ? Et si on consomme trop, quelles sont les conséquences ? (...) On a vu des intervenants très enrichissants et qui nous donnent des idées. Comment on peut développer chez nous en Polynésie française ?"* s'interroge Thomas Moutame, vice président du SPCPF en charge de la restauration scolaire.

Document 9 :

Mahina lutte contre le gaspillage alimentaire

La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles porte ses fruits à Mahina. L'ajustement des quantités en fonction des élèves présents a permis des premières économies.

Par [Jean-Luc Massinon](#) Publié le 29 Sep 20 à 10:19

La Dépêche de Tahiti

[Mon actu](#)

Ce n'est pas la première fois que la commune de Mahina se lance dans une lutte contre le gaspillage alimentaire dans les cantines des écoles, mais cette fois, **des résultats concrets ont été enregistrés.**

La nouvelle majorité autour de Damas Teuira, composée davantage de techniciens que de politiciens carriéristes, ne ménage pas ses efforts pour faire aboutir ses projets et respecter ses promesses de campagne. Pour preuve, au cours de la première période scolaire (de la rentrée aux vacances de septembre), en ajustant en temps réel les quantités d'aliments à préparer par rapport aux effectifs d'élèves présents chaque jour, ce plan de lutte a permis de faire près d'un million de francs d'économie.

L'amélioration de la qualité des repas, avec l'introduction même de menus végétariens, fait aussi baisser les restes dans les assiettes. Mais surtout, à l'issue de la restauration, si les enfants n'ont pas réclamé de supplément, les parts de repas non distribuées, autrefois envoyées à la poubelle ou revendues à des éleveurs, sont désormais proposées à des familles dans la précarité. La glotonnerie des enfants fait qu'il n'y a parfois rien à redistribuer, mais il est arrivé qu'une soixantaine de repas puisse être proposée à des personnes en difficulté plutôt que d'être jetée.

Cette stratégie gagnante a pu être mise en place grâce à l'investissement des élus impliqués dans ce projet, à l'adhésion complète des équipes de la cuisine centrale, du service des écoles, des taties dans les établissements et du bureau des affaires sociales communales.

Dans chaque cantine, les taties pèsent séparément les déchets laissés dans les assiettes et les aliments non servis. Les écoles transmettent leurs résultats aux élus en charge du plan de lutte pour analyses. Selon l'appétit des enfants, les gamelles de plats non consommés reprennent le chemin de la cuisine centrale.

Redistribution : En fonction des plats non consommés, les agents du bureau des affaires sociales communales prennent contact avec des familles en difficulté pour venir chercher à la cuisine centrale des portions en fonction du nombre de membres dans le foyer. (©JLM)

Damas Teuira, maire de Mahina : « De nombreux repas n'étaient pas consommés... ils étaient revendus à des éleveurs »

Depuis le retour en régie de la restauration scolaire communale, y a-t-il du changement ?

Depuis le 1er janvier 2020, nous avons récupéré en régie la gestion de la restauration. Il est vrai que durant toute la campagne, nous avons été touchés par la situation des familles en difficulté et nous avons pris la décision de lutter. D'une part de lutter contre le gaspillage alimentaire, et d'autre part de faire bénéficier aux familles les plus nécessiteuses des repas qui n'ont pas été consommés dans les écoles. Ces repas redistribués à des familles que nous avons identifiées, toujours en accord avec l'antenne de la DFSE (direction des solidarités, de la famille et de l'égalité, NDLR) de Mahina et le bureau des affaires sociales communales.

Mais quand il n'y a pas des restes, il n'y a pas de distribution de repas. Comment était venue cette idée ?

Nous étions partis des constats du programme de lutte contre le gaspillage alimentaire. De nombreux repas n'étaient pas consommés. À l'époque, ils étaient revendus à des éleveurs. Nous avons donc décidé de rationner le nombre de repas confectionnés tous les jours, et de faire bénéficier des repas qui n'ont pas été consommés à des familles en situation de précarité. Il y en a beaucoup à Mahina, et cela s'est même amplifié depuis la crise sanitaire.

Ces efforts payent-ils ?

Aujourd'hui, le budget de la cantine tourne entre 40 et 50 millions de francs. On espère faire des économies. Nous sommes déjà passés sous la barre des 45 millions de francs alors que les prévisions avant la reprise en régie étaient établies à hauteur de 50 à 52 millions de francs à l'année. Nous avons demandé à faire des économies tout en préservant bien sûr la qualité des repas. Il y a eu des appels d'offres pour les denrées alimentaires. L'échelle d'économie sera importante.

Nathalie Bigorgne, 6e adjointe en charge de l'éducation, la jeunesse et la restauration municipale : « La distribution des repas non consommés est effectuée au jour le jour »

La nouvelle équipe a souhaité revoir les menus ?

Nous avons étendu aux autres écoles le projet de lutte contre le gaspillage qui avait déjà été fait au sein de l'école Amatahiapo. Je me suis penchée sur les menus, car je trouvais que certains repas n'étaient pas si équilibrés que ça. Dans certains menus, il y avait deux fois des féculents, comme du riz, mais aussi des pommes de terre. Il n'y avait pas assez de poisson. J'ai fait un travail avec l'économiste de la cuisine centrale. Désormais, je veille à ce qu'il n'y ait qu'un féculent. Il y a toujours une entrée avec des légumes. On a même intégré des menus végétariens. Nous varions aussi les viandes.

Les enfants apprécient-ils ?

Pour 80 % des plats, les enfants mangent bien. Il n'y a plus de riz et pommes de terre en même temps, alors les enfants saucent avec le pain, mais on a remarqué qu'il ne reste plus rien dans les assiettes. J'ai décidé de monter une commission de restauration scolaire, où l'on va étudier les menus avec une diététicienne de la direction de la santé. Seront présents des agents de la cuisine centrale, des parents d'élèves et un directeur d'école.

Peut-on mieux manger et faire des économies ?

Pour la première période, l'économiste a évalué l'économie à un million de francs. Avec cet argent économisé, nous pourrions acheter de meilleurs produits pour les enfants et favoriser les circuits courts, favoriser les agriculteurs locaux et en particulier ceux de Mahina.

Comment contrôlez-vous ?

Le grammage est déjà effectué avant que ça ne parte de la cuisine centrale. Et à la fin du repas, les tatie pèsent les restes sains, c'est-à-dire les aliments qui n'ont pas été distribués aux élèves, mais aussi les déchets laissés dans les assiettes.

Et tout ne finit plus aux cochons ?

La distribution des repas non consommés est effectuée au jour le jour. Nous avons une liste actualisée de familles qui en ont le plus besoin. Mais c'est seulement quand il y a des restes. L'objectif est malgré tout qu'il n'y ait plus de restes.

Cet article vous a été utile ? Sachez que vous pouvez suivre [La Dépêche de Tahiti](#) dans l'espace [Mon Actu](#). En un clic, après inscription, vous y retrouverez toute l'actualité de vos villes et marques favorites.