



CESEC

Conseil économique, social, environnemental et culturel de la Polynésie française
'Apo'ora'a Mātutu Ti'arau e Mata U'i nō Pōrīnetia farāni

AVIS

**Sur le projet de loi du pays relatif à la promotion des produits
locaux dans la restauration scolaire**

SAISINE DU PRESIDENT DE LA POLYNESIE FRANÇAISE

Rapporteurs :

Messieurs Tepuanui SNOW et Edgard SOMMERS

Adopté en commission le **27 juillet 2021**
Et en assemblée plénière le **29 juillet 2021**

73/2021

S A I S I N E



Le Président

N° **F04627** / PR
(NOR : SDR2120222LP)

Papeete, le **25 JUN 2021**

à

**Monsieur le Président du Conseil économique,
social, environnemental et culturel de la Polynésie française**

Objet : Consultation sur le projet de loi du Pays relatif à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire

P. J. : 1 projet de loi du Pays accompagné de son exposé des motifs

Monsieur le Président,

J'ai l'honneur de solliciter l'avis du Conseil économique, social, environnemental et culturel sur le projet de loi du Pays relatif à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire conformément à l'article 151 de la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de ma considération distinguée.



Edouard FRITCHE

EXPOSE DES MOTIFS

Lors des ateliers polynésiens organisés en octobre 2017 en écho aux Etats généraux de l'alimentation et ayant abouti à l'adoption de la loi Egalim, les participants avaient émis le souhait d'intégrer plus de plats à base de produits locaux dans la restauration collective notamment scolaire. Il s'agit ainsi pour notre population de se réapproprier ses ressources et de réaffirmer son attachement à sa culture et à un mode de vie plus respectueux de la nature et moins dépendant des apports extérieurs. La consommation de produits locaux permet en effet de profiter de produits plus frais et plus goûteux issus des circuits courts, d'encourager l'économie de proximité, de diminuer l'empreinte carbone liée au transport des denrées alimentaires et de soutenir le développement de l'agriculture locale.

L'ambition d'intégrer plus de produits locaux dans les assiettes n'est pourtant pas toujours du goût des enfants et des adolescents, usagers de la restauration scolaire qui, pour beaucoup ne sont pas habitués à consommer des mets traditionnels polynésiens. C'est donc généralement tout un programme d'apprentissage à la consommation des produits locaux qu'il faut mettre en place dans la sphère éducative. La création de potagers pédagogiques ou, plus récemment, les classes du goût et les cooking classes dans les écoles élémentaires y contribuent.

Réalisée sur l'année 2019 sur un panel d'établissements scolaires du premier et du second degrés, une étude commandée par le ministère de l'agriculture a montré que, tous archipels confondus, 27% des fruits, légumes, produits vivriers, poissons, œufs et viande de la restauration scolaire étaient issus de la production agricole et de la pêche polynésiennes. Des variations existent entre archipels et entre établissements du primaire et du secondaire, mais la volonté, par conviction personnelle ou politique, de privilégier la consommation des produits locaux, si possible de « son île » ou de « son archipel » est unanime.

Cependant, l'approvisionnement régulier et suffisant des services de restauration scolaire en produits locaux reste un des freins majeurs. Pour y remédier, des initiatives associatives ou communales cherchent à mieux appréhender et coordonner les différents producteurs et fournisseurs du territoire pour atteindre cet objectif de plus de produits locaux dans les cantines. Ainsi, des projets alimentaires territoriaux centrés autour de la restauration scolaire sont en cours d'élaboration dans certaines communes polynésiennes, portés par leur municipalité et soutenus par le Syndicat pour la promotion des communes de Polynésie française et la Direction de l'agriculture.

Parallèlement, le ministère de l'agriculture a engagé de nombreux programmes d'investissement visant à structurer la chaîne d'approvisionnement en denrées alimentaires. Ainsi, l'installation de zones de collecte et de stockage des produits agricoles, aquacoles et carnés dans les archipels polynésiens et sur Tahiti est en cours ainsi que la construction de plusieurs ateliers d'agro-transformation qui permettront de livrer aux services de restauration collective des produits prêts à l'emploi.

Toujours dans l'optique de rapprocher l'offre et la demande en produits locaux, l'Assemblée de Polynésie française a adopté en novembre 2019 une modification du code polynésien des marchés publics visant à réserver aux agriculteurs, éleveurs et pêcheurs titulaires d'une carte ou d'une licence professionnelle certains marchés ou lots de marchés portant sur l'achat de produits agricoles ou de la mer pour en garantir la fraîcheur, le respect de la saisonnalité et la traçabilité des approvisionnements.

Le présent projet de loi du pays s'inscrit donc parallèlement dans cette démarche de promotion et de valorisation des filières agricoles et piscicoles de la Polynésie française qui constitue l'un des objectifs majeurs de notre politique agricole et alimentaire. Il contribue à favoriser l'émergence d'une filière locale garantissant la qualité, la provenance et le goût des produits locaux. Il entend par là même encourager le développement de l'emploi et de l'économie du Fenua et concourir à l'objectif de sécurité alimentaire. Il contribue à la protection de l'environnement en favorisant les circuits courts de distribution.

Cette démarche est ainsi en conformité avec le droit à l'alimentation énoncé par la déclaration des droits de l'homme de 1948 qui dispose que les Etats et la communauté internationale doivent garantir à chacun un accès à une alimentation suffisante, de qualité et correspondant aux traditions culturelles locales.

Le texte réglementaire présenté est divisé en 5 titres ainsi définis :

Le **titre I « Dispositions générales »** précise le champ d'application de la loi et définit certains termes.

L'article LP 1^{er} de la loi du Pays prévoit que les repas servis dans le cadre de la restauration collective des établissements scolaires du premier et du second degré comportent une part prépondérante de produits locaux (tel que le uru, fē'i, taro, papaye, poissons issus de la pêche ou de l'élevage polynésien...). Les services de restauration concernés sont ceux des écoles, collèges et lycées de l'enseignement général et professionnel ainsi que les établissements de l'enseignement agricole, du public et du privé (incluant donc les CJA, les MFR et autres lycées agricoles).

L'article LP 2 définit et répertorie les différents groupes d'aliments qui sont concernés par cette obligation ainsi que les producteurs qui livrent aux cantines. La liste des produits pourra être précisée par arrêté pris en conseil des ministres.

Le **titre II « Taux minimaux »** fixe la règle de calcul et indique dans son article LP 3 les fourchettes dans lesquelles les taux d'approvisionnement des cantines en produits locaux seront fixés par groupe d'aliments. Il prévoit que ces taux soient définis par arrêté pris en conseil des ministres et révisables afin de prendre en considération la production agricole et les capacités d'approvisionnement des services de restauration scolaire.

En ce qui concerne la consommation de viande locale, un dispositif particulier est mis en place en raison des disparités actuelles existant entre Tahiti, où est localisé à ce jour le seul abattoir polynésien, et les différents archipels encore dépourvus de structures d'abattage fonctionnelles. Des études sont en cours pour la construction d'un abattoir à Raiatea ainsi qu'à Nuku Hiva.

Il est également proposé que, pour les atolls des Tuamotu, les taux qui sont fixés pour chaque groupe d'aliments soient minorés de 10% afin de prendre en compte les conditions particulières et peu propices à l'agriculture de ces îles basses (ressources en eau douce limitées, sols pauvres et filtrants, salinité de l'air élevée, difficultés d'approvisionnement maritime, etc.)

Le choix des pourcentages minimaux de chaque fourchette d'aliments a été réalisé en cohérence avec les résultats de l'étude de 2019 sur l'utilisation des produits locaux dans la restauration scolaire. Ces pourcentages ont fait l'objet de discussions avec les personnels des services de restauration scolaire des premier et second degrés au cours de l'élaboration de la loi. Il a notamment été rappelé qu'au sens du présent projet réglementaire, l'adjectif « local » s'applique à toute denrée alimentaire produite en Polynésie française et non pas forcément sur l'île considérée. Ainsi, un ananas de Moorea et une carotte de Tubuai consommés à Hao sont considérés comme « local ». La valeur maximale de 100% doit être considérée comme le reflet de la volonté de politique publique commune d'atteindre, à terme, l'autonomie et la sécurité alimentaire de notre Pays.

L'article LP 4 prévoit les modalités de contrôle et d'information de l'administration, notamment par l'établissement d'un rapport annuel par les acheteurs publics concernés.

Le **titre III** prévoit la création et l'organisation d'un **comité consultatif des produits locaux** chargé de coordonner cette action et de faire des propositions au gouvernement en vue de favoriser cette démarche. Le ministre chargé de l'agriculture est le président de ce comité dont l'avis est obligatoirement sollicité pour la révision des taux de produits locaux à utiliser en restauration scolaire ou encore pour l'attribution du **label** aux établissements scolaires détaillé au **titre IV**.

Afin de soutenir la démarche, il est créé à l'article LP 10 un label attribué aux établissements respectant un cahier des charges encadrant l'approvisionnement et l'utilisation des produits locaux par leur service de restauration scolaire. Les titulaires de ce label pourront bénéficier d'aides majorées versées par la Caisse de prévoyance sociale pour la prise en charge du coût des repas. Sur ce point, le ministère en charge des travaux en cours sur la réforme globale de notre protection sociale généralisée indiquait son souhait convergeant d'une meilleure répartition des aides allouées aux services de restauration engagés dans des démarches nutritionnelles qualitatives et locales.

Les agriculteurs, éleveurs, pêcheurs, aquaculteurs ou encore agro-transformateurs qui s'engagent à approvisionner de façon durable la restauration scolaire pourront bénéficier de taux d'aides majorés pour l'amélioration de leurs outils de production et la valorisation de leurs produits. A cet effet les articles LP 18 à LP 20 viennent modifier les textes réglementaires régissant les modalités d'attribution des aides aux secteurs de l'agriculture, de l'aquaculture et de la pêche.

Les **dispositions transitoires et finales** sont exposées au **titre V**. Afin de permettre une adaptation progressive des acteurs concernés, l'entrée en vigueur des dispositions de la loi du Pays est prévue au 1^{er} août 2022 avec toutefois la possibilité d'un report d'un an supplémentaire. L'article LP 23 prévoit ainsi de pouvoir repousser à 2023 l'obligation des services de restauration scolaire à satisfaire à la part de produits locaux attendus dans les menus.

Pour les établissements scolaires déjà engagés dans un marché de denrées alimentaires, l'article LP 24 repousse la date de mise en application des taux de produits locaux énoncés à l'article LP 3 au 1^{er} août de l'année suivant l'expiration dudit marché.

Tel est l'objet du projet de loi du Pays que j'ai l'honneur de soumettre à votre approbation.



TEXTE ADOPTE N°

ASSEMBLEE DE POLYNESIE FRANCAISE

LOI ORGANIQUE N° 2004-192 DU 27 FEVRIER 2004

SESSION [ORDINAIRE][EXTRAORDINAIRE]

"[ex.2 janvier 2018]"

PROJET DE LOI DU PAYS

(NOR : SDR2120222LP-3)

relatif à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire

(Texte phase préparatoire)

L'Assemblée de Polynésie française a adopté le projet de loi du Pays dont la teneur suit :

Travaux préparatoires :

- Avis n°[NUMERO]/CESEC du "[ex.2 janvier 2018]" du Conseil économique, social, environnemental et culturel de la Polynésie française ;
 - Arrêté n°[NUMERO]/CM du "[ex.2 janvier 2018]" soumettant un projet de loi du Pays à l'Assemblée de la Polynésie française ;
 - Rapport n° [NUMERO] du "[ex.2 janvier 2018]" de "[ex. M. Prénom NOM]", rapporteur du projet de loi du Pays ;
 - Adoption en date du "[ex.2 janvier 2018]" texte adopté n°[NUMERO] du "[ex.2 janvier 2018]" ;
 - Décision n°[NUMERO]/CE du "[ex.2 janvier 2018]" du Conseil d'Etat ;
 - Publication à titre d'information au JOPF n° [NUMERO]spécial du "[ex.2 janvier 2018]" .
-

TITRE I - DISPOSITIONS GENERALES

Article LP 1. - A compter du 1^{er} 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.

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

« **Etablissements** » : 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 ;

« **Groupe d'aliments** » : famille d'aliments présentant une homogénéité de composition nutritionnelle ou respectant les usages de consommation. Pour application de la présente loi du Pays, on distingue les groupes d'aliments suivants :

- « **Fruits** » : fruits frais, congelés et transformés. Ce groupe inclut les condiments et les préparations à base de coco de type mitihue ou lait de coco ;
- « **Légumes** » : légumes frais, congelés et transformés. Ce groupe inclut les herbes aromatiques, les légumes crus et à cuire ;
- « **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 et crustacés ;
- « **Féculents** » : 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 et de ses arrêtés d'application, ces différents aliments sont intégrés au groupe des « **féculents** » ;

« **Période scolaire** » : période séparant deux périodes de vacances scolaires consécutives. Une année scolaire est actuellement divisée en sept périodes scolaires ;

« **Producteurs** » : agriculteurs, éleveurs, pêcheurs et personnes exerçant une activité d'agro-transformation utilisant des produits locaux, ou leur groupement ;

« **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.

TITRE II - TAUX MINIMAUX

Article 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 des produits livrés au service de restauration scolaire avant préparation des repas.

A compter du 1^{er} 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 féculents :	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.

Article 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

Article 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.

Article 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.

Article LP 7. - Le comité consultatif des produits locaux est présidé par le ministre chargé de l'agriculture. Il est notamment composé du ministre chargé de l'éducation, du ministre chargé de la santé, de représentants de l'Assemblée de Polynésie française, des Communes, des services de restauration scolaire du premier et du second degré, de la Chambre de l'agriculture et de la pêche lagonaire, des parents d'élèves et de la Caisse de prévoyance sociale.

Article LP 8. - Le secrétariat du comité est assuré par le service chargé de l'agriculture.

Article 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 I - LABEL

Article 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'Education ou du secteur primaire.

Article 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 en outre les obligations à respecter en matière de régularité d'approvisionnement, de quantité et de qualité des produits locaux livrés aux services de restauration scolaire, ou encore en matière d'équilibre nutritionnel et de taux d'incorporation des produits locaux dans la préparation des repas.

Article LP 12. - Le label est délivré par arrêté du Président de la Polynésie française après avis du comité consultatif des produits locaux.

Article 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.

Article 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 la direction générale de l'éducation et des enseignements et la direction des ressources marines.

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

Article 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.

Article 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

Article LP 18. - L'article LP 5 de la loi du Pays 2012-27 du 10 décembre 2012 instaurant un dispositif de soutien au développement de l'aquaculture en Polynésie française est complété par l'alinéa suivant :

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

Article LP 19. - Le dernier alinéa de l'article LP 5-I de la loi du Pays 2017-26 du 09 octobre 2017 relative aux aides à la filière agricole est modifié comme suit :

« 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° du 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 ».

Article LP 20. - Le dernier alinéa de l'article LP 4-I de la loi du Pays 2017-27 du 09 octobre 2017 relative aux aides à la pêche est modifié comme suit :

« 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° du 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 ».

Article 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.

Article 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

Article LP 23. - Sur demande motivée du maire ou du directeur de l'établissement scolaire, adressée au ministre chargé de l'agriculture, la date d'entrée en application des pourcentages énoncés à l'article LP 3 peut être repoussée jusqu'au 1^{er} août 2023 pour un ou plusieurs groupes d'aliments, et pour certaines communes ou zones géographiques.

Article 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 1^{er} 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 1^{er} août de l'année suivant la date d'expiration du marché ou de la convention.

Délibéré en séance publique, à Papeete, le [ex."2 janvier 2017"]

Le Président

Signé :

AVIS

Vu les dispositions de l'article 151 de la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée, portant statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu la saisine n° **4627/PR du 25 juin 2021** du Président de la Polynésie française reçue le **1^{er} juillet 2021**, sollicitant l'avis du CESEC sur **un projet de loi du pays relatif à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire** ;

Vu la décision du bureau réuni le **1^{er} juillet 2021** ;

Vu le projet d'avis de la commission « Développement du territoire » en date du **27 juillet 2020** ;

Le Conseil économique, social, environnemental et culturel de la Polynésie française a adopté, lors de la séance plénière du **29 juillet 2021**, l'avis dont la teneur suit :

I - OBJET DE LA SAISINE

Le Président de la Polynésie française soumet à l'avis du Conseil Economique, Social, Environnemental et Culturel de la Polynésie française (CESEC), un projet de loi du pays sur la promotion des produits locaux dans les cantines.

II - CONTEXTE ET ENJEUX

Avec la mise en place du schéma directeur de l'agriculture 2021-2030, le Pays a choisi d'assurer sa sécurité alimentaire au travers d'un réseau d'exploitations agricoles de type familial et de petites unités de collecte et d'agro-transformation réparties sur l'ensemble des archipels polynésiens. Cette politique vise à favoriser une économie de proximité et un approvisionnement en circuits courts afin de garantir la fraîcheur des produits.

Pour porter cette volonté de retourner vers une agriculture et une alimentation polynésienne plus traditionnelles mettant en valeur les produits du fenua, un projet de loi du Pays visant à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire est aujourd'hui proposé.

Selon le Pays, un vaste programme d'apprentissage à la consommation de mets traditionnels polynésiens doit être mis en œuvre au sein des établissements d'enseignement du premier et du second degré, afin d'intégrer plus largement les produits locaux dans la restauration scolaire servant près de 60 000 repas par jour.

En outre, aux termes de l'exposé des motifs, le présent projet de loi du pays a pour objectifs de contribuer :

- à valoriser les productions agricoles et piscicoles de la Polynésie, afin de favoriser l'émergence d'une filière locale garantissant la qualité, la provenance et le goût des produits locaux et par là même, encourager le développement de l'emploi et de l'économie du fenua et concourir à l'objectif de sécurité alimentaire ;
- à la protection de l'environnement en favorisant les circuits courts de distribution.

Pour ce faire, ce projet de réglementation définit des pourcentages de fruits, légumes, produits vivriers, viandes et poissons, à respecter pour l'élaboration des menus dans les restaurants scolaires. Dans ce cadre, il prévoit :

- les modalités de contrôle et d'information de l'administration, notamment par l'établissement d'un rapport annuel par les acheteurs publics concernés ;
- la création et l'organisation d'un comité consultatif des produits locaux chargé de coordonner ce dispositif ;
- l'attribution, aux établissements respectant les pourcentages définis, d'un label donnant droit à une majoration des aides versées par la CPS pour la prise en charge des repas.
- l'attribution de taux d'aides majorées aux producteurs qui s'engagent à approvisionner durablement la restauration scolaire en produits locaux.

Sur le plan calendaire, l'entrée en vigueur de ce dispositif est prévue au 1^{er} août 2022 avec cependant la possibilité d'un report d'un an supplémentaire.

III - OBSERVATIONS ET RECOMMANDATIONS

Le projet de loi du pays appelle, de la part du CESEC, les observations et recommandations suivantes :

1. Sur le principe de promouvoir les produits locaux dans la restauration scolaire :

Pour le CESEC, la restauration scolaire répond à différents enjeux : santé publique, justice sociale, citoyenneté, développement économique, développement durable et éducation (à l'alimentation, à la socialisation et à l'intégration).

Dans le contexte de crise actuel, favoriser l'introduction de produits locaux dans la restauration scolaire induira un développement économique des filières d'approvisionnements agricoles locales et par là même valorisera les métiers du secteur primaire. Cela aura pour conséquence d'encourager les producteurs à poursuivre, voire étendre leurs exploitations et conduira indéniablement à créer des emplois.

Le CESEC ne peut qu'encourager ce type de mesure. **Toutefois, compte tenu des divers enjeux en la matière et du public concerné, à savoir nos enfants et leur santé, un tel dispositif requiert des préalables et d'importantes garanties ci-après exposés.**

2. S'agissant de l'approvisionnement :

a. Sur l'analyse des besoins et les taux fixés :

En préambule, le CESEC note qu'à l'article LP 2 dans la définition donnée des « producteurs », les aquaculteurs ne sont pas mentionnés.

Lors de la présentation, les auteurs du projet de texte ont fait état d'une étude réalisée en 2019 et ont précisé, à l'aide d'un tableau de statistiques, que la production locale serait largement supérieure aux besoins des établissements scolaires.

Par ailleurs, l'institution a noté deux expériences globalement positives en matière d'utilisation de produits agricoles locaux dans la restauration scolaire : celles des communes de Teva I Uta et de Taputapuatea. Toutefois, les gestionnaires auditionnés par l'institution font état d'importants freins au niveau de l'approvisionnement régulier et de la disponibilité des produits locaux. En effet, l'accès à la production locale est conditionné par la loi de l'offre et de la demande, la grande distribution captant une large part de cette production.

Le CESEC préconise que la réglementation proposée s'inspire de ces expériences, dès lors qu'elles sont transposables, afin d'élaborer une stratégie qui tendrait à lever ces freins.

Le CESEC recommande qu'une politique publique intégrant l'ensemble des partenaires concernés (CAPL, producteurs, agro-transformateurs, etc.), soit poursuivie, pour garantir l'approvisionnement des cantines en produits agricoles locaux, répondant aux enjeux de production et de protection de l'environnement.

En outre, la production locale demeure impactée par la saisonnalité mais également par les aléas naturels ainsi que les pestes.

Aussi, compte tenu de leur éloignement par rapport à l'île principale de Tahiti, le CESEC estime que l'atteinte des taux sera difficile voire impossible, tant pour les îles des

Tuamotu Gambier, que les autres îles éloignées dans la mesure où elles sont desservies par voie maritime.

De plus, le fait de fixer des taux par groupe d'aliments ne prend pas en compte le cas des établissements scolaires privés qui ne consomment pas de viande. De facto, ces établissements ne rempliront pas cette obligation à ce niveau.

Le CESEC recommande donc que le dispositif prévu tienne compte des particularités inhérentes à chaque type de restauration tel que ceux liés à des confessions religieuses ou des philosophies particulières.

Par ailleurs, le CESEC constate que les pourcentages de produits locaux utilisés en restauration scolaire sont définis en globalisant la quantité totale des produits du groupe d'aliments auxquels ils appartiennent, sur la base du produit livré avant préparation des repas, sans pour autant définir d'unité de mesure de ces quantités. Il en est de même pour la définition des produits transformés qui sont considérés comme étant locaux si plus de 50% des matières premières qui le composent ont été produites en Polynésie

Le CESEC recommande que soit définie l'unité permettant d'exprimer la mesure des quantités des aliments ainsi que l'unité de référence pour le calcul du pourcentage des matières premières composant un produit local (ces quantités font-elles référence au poids des produits, à leurs volumes, à leurs valeurs monétaires, etc ?).

Enfin, le CESEC déplore que les statistiques présentées ne mettent pas en lumière la production locale au regard de la consommation des ménages et des professionnels de la restauration comparée à celle des cantines scolaires.

En conséquence, la faisabilité du dispositif projeté pourrait être remise en cause.

b. Sur les mesures d'accompagnement :

S'agissant des mesures prises en matière de marchés publics dits réservés pour favoriser le recours aux producteurs agricoles et pêcheurs lagonaires pour l'acquisition de produits frais, le CESEC rappelle sa crainte sur les difficultés des fournisseurs à se structurer, notamment en coopératives, pour être aptes à répondre à la commande publique.

Pour le CESEC, afin de favoriser l'insertion des produits locaux dans les cantines scolaires, il est nécessaire de structurer la filière de production (coopératives) et les circuits de commercialisation (centrales d'achat). La mise en place d'un tel système doit avoir un vrai effet de création de filières.

Outre le fait que les producteurs doivent être accompagnés dans la mise en œuvre d'un tel dispositif, **la création de centrales d'achat, sur la base de l'exemple de fonctionnement de la commune de Teva I Uta, pourrait constituer une solution à destination des autres communes, notamment rurales.**

De plus, en matière de regroupement, l'institution rappelle que **la coopérative agricole est un instrument qui offre aux agriculteurs le moyen de se regrouper, de mutualiser leurs moyens, de faire des économies d'échelle et d'augmenter leur capacité de développement.** Cette forme d'organisation est un outil qui peut contribuer à une meilleure structuration du secteur agricole¹.

¹ Avis du CESEC n° 52/2020 du 17 décembre 2020 sur le schéma directeur de l'agriculture 2021-2030 de la Polynésie française.

En tout état de cause, l'un des enjeux fondamentaux pour réussir l'introduction d'aliments locaux dans les menus des cantines est **une adaptation aussi bien des services de restauration scolaires que des producteurs.**

Enfin, le CESEC rappelle que les délais de paiement pèsent sur l'exploitation des producteurs et nécessitent d'être respectés, à l'instar du secteur de la pêche. Le respect des délais de paiement constitue l'une des clés de réussite pour assurer la pérennité du dispositif.

3. Sur la qualité et la traçabilité des produits locaux :

Pour le CESEC, le terme « qualité » regroupe, pour les produits alimentaires, différentes composantes : la qualité nutritionnelle, organoleptique (gustative) et sanitaire. Compte tenu, encore une fois, du public concerné par ce dispositif, il est impératif que ces trois dimensions essentielles soient prises en compte. Or, **la simple notion de produits « locaux » ne suffit pas pour garantir ces trois composantes de la qualité.**

Pour sa part, le SPCPF estime que la formulation « *livrés au service de restauration* » retenue à l'article LP 3 laisse subsister la question de la traçabilité d'un produit, surtout lorsque celui-ci est livré par un grossiste. Le syndicat se demande, à cet effet, si des attestations sur l'honneur de l'origine des produits ne devraient pas être mises en place.

Dans ce cadre, le CESEC rappelle que **la politique d'achat des productions locales doit avoir pour objectif de préserver l'authenticité de la cuisine, une sécurité alimentaire et d'accroître la qualité des repas servis aux enfants en privilégiant les produits de saison et de proximité issus d'une démarche durable (agriculture raisonnée voire biologique)².**

L'enjeu est ici de taille, puisque **cela détermine la provenance de ce que mangent nos enfants dans les cantines scolaires³. Une procédure ou un cahier des charges doivent être définis afin d'assurer cette traçabilité.**

Pour l'institution, un pan de la production locale n'est pas suffisamment encadré par un système de contrôles et d'analyses d'utilisation de produits phytosanitaires de synthèse tels que les pesticides. De même, qu'en est-il au niveau de l'utilisation des antibiotiques et des hormones à usage vétérinaires ?

En effet, pour l'heure, seuls les dispositifs de valorisation de la qualité et d'agriculture biologique garantissent, par l'obligation d'un respect d'un cahier des charges strict, cette qualité mais également une traçabilité des productions.

La restauration collective doit constituer un levier pour la transition alimentaire et agricole et une priorité doit être accordée aux productions reconnues dans le cadre des dispositifs qui précèdent.

Aussi, le CESEC recommande fortement la mise en place d'un plan efficient de surveillance, de contrôle et d'analyse de l'utilisation de produits réputés nocifs pour la santé (pesticides, antibiotiques et hormones) sur l'ensemble de la production locale.

Le CESEC estime que le programme d'apprentissage à la consommation des produits locaux dans les établissements scolaires ne pourra se faire qu'à la condition que les enfants consomment et apprécient les repas qui sont élaborés.

² Rapport n°154/CESEC du 8 novembre 2019 intitulé « Le diabète, un défi vital pour la Polynésie ».

³ Ibidem.

En conséquence, le CESEC préconise qu'une réflexion soit envisagée sur la valorisation gustative des produits locaux dans les menus proposés.

Compte tenu de la prévalence de l'obésité et du surpoids en Polynésie française, des exigences sont également incontournables du point de vue des aspects nutritionnels de nos produits locaux.

Le CESEC recommande que soient ajoutés, au sein du projet de texte (intitulé et article LP 1 notamment), après la notion de produits locaux, les termes « de qualité et durables », à l'instar de la loi EGALIM⁴. La notion de qualité doit obligatoirement être définie au regard de trois composantes mentionnées précédemment.

En outre, le CESEC préconise que l'implication des équipes pédagogiques dans un tel dispositif soit poursuivie. Pour l'institution⁵, l'éducation sanitaire et nutritionnelle, pour l'heure facultative dans le programme d'enseignement de base et soutenu par un environnement scolaire favorable à la santé, a toute sa place. Les enseignants devraient continuer à être sensibilisés et formés à cette partie de l'éducation.

Enfin, le CESEC rappelle que la collation matinale dans les écoles du premier degré, composée de fruits frais ou d'un laitage, a été mise en place en 2013⁶. **De manière à ce que ce dispositif s'intègre dans le présent projet de loi du pays, l'institution propose que le champ d'application du projet de texte soit également élargi au petit déjeuner et que ces deux dispositifs soient mis en cohérence.**

L'institution note également que l'expérience des « salades-bars » dans certains collèges et lycées montre que le fait de garder les élèves au sein de l'établissement permet de mieux cerner la politique de nutrition.

Ceci participe à la lutte contre la « malbouffe » et les pathologies qui en découlent.

4. Concernant la gestion des coûts :

Le CESEC rappelle que la restauration scolaire est une branche de la restauration dite collective et « *un service public qui n'a, en principe, pas de visée commerciale. Ce service poursuit une finalité sociale : proposer une alimentation présentant les garanties d'hygiène, de sécurité et d'équilibre nutritionnel à un prix nettement inférieur à celui du marché*⁷ ».

En Polynésie française, les services de restauration scolaire peuvent faire l'objet de différents modes de gestion. Cette gestion peut être exercée directement en régie communale, ou déléguée à une société privée ou à des associations, notamment de parents d'élèves. De ce fait, la gestion des coûts des repas facturés aux parents varie d'une commune à une autre, voire d'une école à une autre au sein d'une même commune.

Concernant le second degré, cette compétence relève uniquement du Pays, ce qui permet de produire un repas facturé au même prix, pour l'ensemble des établissements scolaires de l'enseignement public de Polynésie, à un prix forfaitaire par trimestre (actuellement de 9900 FCFP).

Dans le cadre du dispositif aujourd'hui proposé, **la gestion des coûts et la tarification entre les différents degrés doivent être mieux organisées et tendre vers une harmonisation.** Il s'agira

⁴ 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.

⁵ Rapport n°154/CESEC du 8 novembre 2019 intitulé « Le diabète, un défi vital pour la Polynésie ».

⁶ Circulaire n°709/MSP du 12 septembre 2013 portant sur l'amélioration de l'alimentation en milieu scolaire.

⁷ Circulaire n°HC2051/DIPAC/PJF/BJC/mm du 29 décembre 2011.

de trouver un équilibre entre des menus peu coûteux et des menus qui nécessitent l'achat de matières premières au coût plus élevé (souvent le cas des produits locaux).

Un partenariat doit être instauré entre l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire et les producteurs/transformateurs pour faciliter la mise en œuvre de l'ensemble de ces mesures.

Sur le plan de la comptabilité, l'institution rappelle l'intérêt pour les communes de mettre en place un budget annexe de la restauration scolaire de manière à avoir une meilleure visibilité des différents coûts en la matière.

Compte tenu des économies d'échelle pouvant être opérées, le CESEC considère que l'intercommunalité constitue une solution à la bonne mise en œuvre d'un tel dispositif.

Enfin, le CESEC estime que la valorisation du recours aux produits locaux frais et sains permet aussi de lutter contre le gaspillage alimentaire. **Il recommande que soit ajouté un article relatif à cette lutte contre le gaspillage alimentaire.** Cet article pourrait, par exemple, prévoir que les services de restauration scolaire limitent la quantité de nourriture qu'ils jettent et permettre de redistribuer aux plus démunis le surplus non consommé.

La lutte contre le gaspillage alimentaire doit s'inscrire dans un cadre réglementaire spécifique.

5. Sur les modalités de contrôle et de suivi :

a. S'agissant du comité consultatif :

Dans l'attente de connaître la fixation de la composition et les règles de fonctionnement du comité consultatif des produits locaux par arrêté pris en conseil des ministres, les élus communaux souhaitent que soit notamment prise en compte la représentation de l'ensemble des archipels et de différentes typologies de communes (petites, grandes, îles hautes, îles basses, etc.).

Pour sa part et compte tenu des éléments qui précèdent, le CESEC propose que soient ajoutés et créés des sous-comités propres à chaque archipel de la Polynésie qui remonteraient leurs conclusions au comité de pilotage. En effet, l'institution considère que chaque archipel a ses spécificités en termes de besoins et de productions.

b. Sur la labellisation et les bonifications :

A la demande des élus communaux, le dispositif comporte un système incitatif en lieu et place d'un malus. En effet, un système de label est créé pour les établissements scolaires auquel s'ajoute la possibilité d'obtention de bénéfices d'aides majorées en matière de prise en charge du coût des repas au titre des régimes de protection sociale.

Parallèlement, les producteurs qui s'engagent à approvisionner de façon durable la restauration scolaire peuvent bénéficier de taux d'aides majorés pour l'amélioration de leurs outils de production et de valorisation de leurs produits.

Pour le CESEC, en l'état, le label délivré uniquement aux établissements scolaires n'est pas adapté aux établissements du premier degré dans la mesure où, en règle générale, les communes gèrent elles-mêmes leur service en régie avec des cuisines centrales.

Par ailleurs, l'institution estime qu'il est nécessaire, compte tenu de la problématique de l'approvisionnement précitée, de mettre en place un dispositif plus contraignant au niveau de la production. **Une part de cette production doit pouvoir être réservée à la restauration scolaire.**

Enfin, le CESEC note que la Caisse de Prévoyance Sociale (CPS) a été consultée sur le principe de ce dispositif. **En revanche, elle ne s'est pas prononcée sur le surcoût généré par le présent projet de texte et sur ses modes de financement.** Or, pour le CESEC, la Caisse ne doit pas être la seule à supporter cette dépense.

Il constate également que les acteurs concernés par ce dispositif, tels que le SPCPF, les gestionnaires de cantines, les producteurs notamment biologiques, ont un certain nombre d'observations complémentaires à formuler sur ce dispositif.

Le CESEC invite donc le Pays à consulter l'ensemble de ces partenaires pour en discuter.

IV - CONCLUSION

Le service si particulier qu'est la restauration scolaire constitue un véritable outil de développement. Les quantités commandées par les cuisines scolaires participent à la croissance économique du secteur primaire de chaque commune. Ce type de mesure est également un relais supplémentaire pour une éducation au goût et aux bons comportements alimentaires.

Promouvoir les produits locaux au travers de cette restauration scolaire contribue fortement à ce développement. Pour l'institution, il est indéniable qu'il existe des potentialités pour les productions locales dans le secteur de la restauration scolaire.

Toutefois, compte tenu des divers enjeux en la matière et du public concerné, à savoir nos enfants et leur santé, un tel dispositif requière des préalables et d'importantes garanties.

Sans remettre en cause le principe de promouvoir les produits locaux dans la restauration scolaire polynésienne, le CESEC appelle l'attention des autorités compétentes sur les points suivants :

- une politique publique intégrant l'ensemble des partenaires concernés (CAPL, producteurs, agro-transformateurs, etc.), doit être poursuivie, pour garantir l'approvisionnement des cantines en produits agricoles locaux, répondant aux enjeux de production et de protection de l'environnement ;
- l'atteinte des pourcentages sera difficile voire impossible tant pour les îles des Tuamotu Gambier que pour les autres îles éloignées desservies par voie maritime ;
- l'unité permettant d'exprimer la mesure des quantités des aliments ainsi que l'unité de référence pour le calcul du pourcentage des matières premières composant un produit local doivent être définies ;
- afin de favoriser l'insertion des produits locaux dans les cantines scolaires, il est nécessaire de structurer les circuits de commercialisation et de créer des filières ;
- la politique d'achat des productions locales doit avoir pour objectif de préserver l'authenticité de la cuisine, une sécurité alimentaire et d'accroître la qualité des repas servis aux enfants en privilégiant les produits de saison et de proximité issus d'une démarche durable (agriculture raisonnée voire biologique) ;
- un plan efficace de surveillance, de contrôle et d'analyse de l'utilisation de produits réputés nocifs pour la santé (pesticides, antibiotiques et hormones) doit être mis en place sur l'ensemble de la production locale ;

- une procédure ou un cahier des charges doivent être définis afin d'assurer la traçabilité des produits ;
- que soient ajoutés, au sein du projet de texte (intitulé et article LP 1 notamment), après la notion de produits locaux, les termes « de qualité et durables » ;
- la gestion des coûts et la tarification entre les différents degrés doivent être mieux organisés et tendre vers une harmonisation ;
- un partenariat doit être instauré entre l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire et les producteurs/transformateurs pour faciliter la mise en œuvre de l'ensemble de ces mesures ;
- la lutte contre le gaspillage alimentaire doit s'inscrire dans un cadre réglementaire spécifique ;
- pour atteindre l'équilibre financier, l'intercommunalité constitue une solution à la bonne mise en œuvre d'un tel dispositif ;
- des sous-comités propres à chaque archipel de la Polynésie qui remonteraient leurs conclusions au comité de pilotage doivent être créés.

Sur le principe, le CESEC est favorable à une alimentation saine pour les enfants. En revanche, introduire une obligation réglementaire alors que la filière n'est pas structurée, les coûts ne sont pas maîtrisés, le marché n'est pas centralisé, ne lui semble pas raisonnable.

SCRUTIN

Nombre de votants :	40
Pour :	39
Contre :	0
Abstention :	1

ONT VOTE POUR : 39

Représentants des entrepreneurs

01	ANTOINE-MICHARD	Maxime
02	BAGUR	Patrick
03	BENHAMZA	Jean-François
04	BOUZARD	Sébastien
05	BRICHET	Evelyne
06	CHIN LOY	Stéphane
07	GAUDFRIN	Jean-Pierre
08	PLEE	Christophe
09	REY	Ethode

Représentants des salariés

01	FONG	Félix
02	GALENON	Patrick
03	HELME	Calixte
04	LE GAYIC	Cyril
05	SHAN CHING SEONG	Emile
06	SOMMERS	Edgard
07	SOMMERS	Eugène
08	TERIINOHORAI	Atonia
09	TEUIAU	Avaiki
10	TIFFENAT	Lucie
11	TOUMANIANTZ	Vadim
12	YIENG KOW	Diana

Représentants du développement

01	BESINEAU	Rainui
02	BODIN	Mélinda
03	ELLACOTT	Stanley
04	HOWARD	Marcelle
05	OTCENASEK	Jaroslav
06	SAGE	Winiki
07	TEMAURI	Yvette
08	TEVAEARAI	Ramona
09	VASSEUR	Philippe

Représentants de la vie collective

01	FOLITUU	Makalio
02	HAUATA	Maximilien
03	KAMIA	Henriette
04	PARKER	Noelline
05	PROVOST	Louis
06	ROOMATAAROA-DAUPHIN	Voltina
07	SNOW	Tepuanui
08	TEIHOTU	Maiana
09	TIHONI	Anthony

S'EST ABSTENU : 01

Représentant du développement

01	LOWGREEN	Yannick
----	----------	---------

9 (neuf) réunions tenues les :
7, 8, 12, 13, 15, 26 et 27 juillet 2021
par la commission « Développement du territoire »
dont la composition suit :

MEMBRE DE DROIT

Monsieur Eugène SOMMERS, Président du CESEC

BUREAU

- | | | |
|------------|---------------|----------------|
| ▪ BOUZARD | Sébastien | Président |
| ▪ BENHAMZA | Jean-François | Vice-président |
| ▪ HOWARD | Marcelle | Secrétaire |

RAPPORTEURS

- | | |
|-----------|----------|
| ▪ SNOW | Tepuanui |
| ▪ SOMMERS | Edgard |

MEMBRES

- | | |
|-----------------------|---------------|
| ▪ BRICHET | Evelyne |
| ▪ CHIN LOY | Stéphane |
| ▪ ELLACOTT | Stanley |
| ▪ FOLITUU | Makalio |
| ▪ FONG | Félix |
| ▪ GALENON | Patrick |
| ▪ LE GAYIC | Cyril |
| ▪ LE MOIGNE-CLARET | Teiva |
| ▪ LOWGREEN | Yannick |
| ▪ OTCENASEK | Jaroslav |
| ▪ PALACZ | Daniel |
| ▪ PROVOST | Louis |
| ▪ REY | Ethode |
| ▪ ROOMATAAROA-DAUPHIN | Voltina |
| ▪ SAGE | Winiki |
| ▪ TERIINOHORAI | Atonia |
| ▪ TEVAEARAI | Ramona |
| ▪ TIHONI | Anthony |
| ▪ TOUMANIANTZ | Vadim |
| ▪ TOURNEUX | Mareva |
| ▪ UTIA | Ina |
| ▪ WIART | Jean-François |
| ▪ YIENG KOW | Diana |

MEMBRES AYANT EGALEMENT PARTICIPE AUX TRAVAUX

- | | |
|------------|------------|
| ▪ HAUATA | Maximilien |
| ▪ TIFFENAT | Lucie |

SECRETARIAT GENERAL

- | | | |
|------------|---------|--------------------------------------|
| ▪ BONNETTE | Alexa | Secrétaire générale |
| ▪ NAUTA | Flora | Secrétaire générale adjointe |
| ▪ LORILLOU | Tekura | Conseillère technique |
| ▪ NORDMAN | Avearii | Responsable du secrétariat de séance |
| ▪ DIDELOT | Orama | Secrétaire de séance |

LE CONSEIL ECONOMIQUE, SOCIAL, ENVIRONNEMENTAL ET CULTUREL DE LA POLYNESIE FRANCAISE

Le Président du Conseil économique, social, environnemental et culturel de la Polynésie française,
Le Président et les membres de la commission « Développement du territoire » remercient, pour
leur contribution à l'élaboration du présent avis,

Particulièrement,

- ✚ Au titre de la Vice-présidence, Ministère de l'agriculture, de l'économie bleue et du domaine, en charge de la recherche (VP) :
 - **Monsieur Cyril VIGNOLE**, conseiller technique en charge de l'agriculture
- ✚ Au titre du Ministère de la santé et de la prévention, en charge de la protection sociale généralisée (MSP) :
 - **Monsieur Florian PLANCHENAULT**, chargé de projet au département des programmes de prévention
- ✚ Au titre du Ministère de l'éducation, de la modernisation de l'Administration, en charge du numérique (MEA) :
 - **Monsieur Thierry DELMAS**, directeur de cabinet
- ✚ Au titre de la Direction de l'agriculture (DAG) :
 - **Monsieur Philippe COURAUD**, directeur
 - **Madame Christine WONG**, ingénieure agronome
- ✚ Au titre de la Chambre de l'agriculture et de la pêche lagonaire (CAPL) :
 - **Monsieur Thomas MOUTAME**, président
- ✚ Au titre du Centre de la mère et de l'enfant :
 - **Madame Taimai MAAMAATUAIAHUTAPU**, puéricultrice
- ✚ Au titre de la Caisse de prévoyance sociale (CPS) :
 - **Monsieur Jean-Paul AITA**, directeur des prestations de la PSG
 - **Madame Heirani PANAI**, chef de service prestations aux familles
- ✚ Au titre du Syndicat pour la promotion des communes de Polynésie française (SPCPF) :
 - **Madame Mihirangi MOEROA**, chef du département projet de la restauration scolaire
 - **Madame Reva TETUANUI**, chargée de mission
- ✚ Au titre de la Cuisine centrale de la Commune de Papeete :
 - **Madame Uraeva RAAPOTO**, responsable du bureau de la commande publique
- ✚ Au titre de la Cuisine centrale de la Commune de Teva I Uta :
 - **Monsieur Rino CAVALLO**, gestionnaire du service de la restauration scolaire
 - **Monsieur Vergnhes, CLEMENT**, élu au conseil municipal en charge de l'agriculture et membre de la commission de la restauration scolaire de la commune

- ✚ Au titre de la Cuisine centrale de la Commune de Moorea-Maiao :
 - **Madame Jade YOU-SING**, 2^{ème} adjointe au Maire
 - **Madame Brenda LEAOU**, directrice des ressources et des moyens, en charge de la restauration scolaire

- ✚ Au titre de la Fédération des associations de parents d'élèves de l'enseignement public de Polynésie française (FAPEEP) :
 - **Monsieur Félix PUTARATARA**, membre

- ✚ Au titre de la Fédération des associations de parents d'élèves du privé de Polynésie française :
 - **Monsieur Teiki PORLIER**, président de l'APE catholique
 - **Monsieur Charles HIHI**, président de l'APE protestante

- ✚ Au titre des Etablissements scolaires de l'enseignement privé :
 - **Monsieur Yann ATGER**, directeur de l'enseignement adventiste

- ✚ Au titre de la Société NEWREST :
 - **Monsieur Nicolas LETELLIER**, directeur général
 - **Madame Karine SANCHEZ**, directrice support et des achats du groupe
 - **Madame Marine DE CHARRY**, responsable du département achats

- ✚ Au titre de Kid's café :
 - **Madame Lindy CARLSON**, co-gérante
 - **Monsieur Jean-Michel CARSLON**, co-gérant

- ✚ Au titre du Système participatif de garantie BIOFETIA :
 - **Madame Françoise HENRY**, vice-présidente

- ✚ Au titre des personnes qualifiées :
 - **Madame Poema MOUTAME**, initiatrice du projet "cooking class"