



## **SYNTHESE GLOBALE DU SEMINAIRE MIXTE RESTAURATION SCOLAIRE**

*La tarification d'un service restauration scolaire du 1<sup>er</sup> degré : enjeux et défis.*

**Dates :** Mardi 28 et mercredi 29 mars 2017

**Lieu :** Commune de Mahina – Ecole élémentaire Amatahiapo

**Public mixte :** élus et cadres communaux

**Thématiques abordées :** la tarification, les aides sociales,  
les recettes de fonctionnement



Courage politique ~ Connaissances ~ Compétences ~ Sincérité ~ Rigueur budgétaire  
~ Communication ~ Proximité ~ Relai d'information ~ Partenaires ~ Social ~  
Développement économique ~ Réussite scolaire ~ Coût de revient ~ Tarifs des repas  
~ Délibérations communales ~ Aides sociales ~ Citoyens responsables ~ Pays ~  
Echanges ~ Produits locaux ~ Réglementation ~ Bien être ~ Enfants ~ 1<sup>er</sup> degré ~

## SOMMAIRE DE LA SYNTHÈSE GLOBALE

*Cette synthèse présente de manière transverse les deux axes de travail clairement identifiés par les communes lors du séminaire mixte : la réduction des coûts de revient d'un repas et l'amélioration de la qualité et de la collecte des recettes de fonctionnement.*

<b>I) MOT DE L'ELU DELEGATAIRE .....</b>	<b>3</b>
<b>II) SYNTHÈSE GÉNÉRALE .....</b>	<b>4</b>
<b>III) RÉDUIRE LES COÛTS DE FONCTIONNEMENT .....</b>	<b>5</b>
III.1) IDENTIFIER SES COÛTS DE PRODUCTION D'UN REPAS.....	5
III.1.1) <i>Le budget annexe</i> .....	5
III.2) RÉDUIRE LES COÛTS DE FONCTIONNEMENT.....	6
III.2.1) <i>Le personnel du service restauration scolaire</i> .....	6
III.2.2) <i>Les énergies</i> .....	6
III.3) LES DENRÉES ALIMENTAIRES .....	6
III.3.1) <i>Ajuster les quantités</i> .....	6
III.3.2) <i>A la commande</i> .....	7
III.3.1) <i>Les produits locaux</i> .....	7
III.3.2) <i>A la préparation</i> .....	8
III.4) AUGMENTER LA FREQUENTATION DU RESTAURANT SCOLAIRE .....	8
III.5) RÉDUIRE LES IMPAYES .....	8
<b>IV) AMÉLIORER LES RECETTES DE FONCTIONNEMENT.....</b>	<b>8</b>
IV.1) LA PARTICIPATION DE LA COMMUNE.....	9
IV.1.1) <i>La bourse communale</i> .....	9
IV.1.2) <i>Les autres dispositifs</i> .....	10
IV.2) LES REDEVANCES DES PARENTS D'ÉLÈVES.....	10
IV.2.1) <i>La tarification</i> .....	11
IV.2.2) <i>Modalités des tarifs</i> .....	11
IV.2.3) <i>La gratuité</i> .....	11
IV.2.4) <i>Les tarifs « très bas »</i> .....	11
IV.3) LES AIDES DU PAYS .....	12
IV.3.1) <i>Identifier les aides existantes</i> .....	12
IV.3.2) <i>Mobiliser les aides existantes</i> .....	13
IV.3.3) <i>Relations avec les équipes pédagogiques</i> .....	13
IV.3.4) <i>Relations avec les parents d'élèves</i> .....	13
IV.4) LES AUTRES RECETTES.....	14
IV.5) AMÉLIORER LE TAUX DE RECOUVREMENT .....	14
<b>V) REMERCIEMENTS .....</b>	<b>15</b>

## **I) MOT DE L'ELU DELEGATAIRE**



Ce service est optionnel, déficitaire, et pourtant, nombreuses sont les communes qui font le choix d'offrir un repas aux enfants.

Je profite de l'occasion pour vous rappeler les enjeux d'un service de restauration scolaire de qualité : transmission des bons comportements alimentaires, participation à la réussite scolaire de l'enfant, promotion des produits locaux, éducation au goût...

Afin de perpétuer ce service, les communes mènent une bataille contre les dépenses inutiles pour produire des repas de qualité, à moindre coût.

L'accès aux plus défavorisés est une priorité. D'ailleurs, le vote des tarifs bas par les conseils municipaux illustre bien le souhait de rendre ce service accessible.

Les collectivités ont des politiques tarifaires, dont les modalités et les critères d'attribution varient d'une commune à l'autre.

Malgré l'ensemble de nos efforts, certains parents d'élèves continuent de ne pas payer leurs factures, fragilisant le budget du service.

La commune se trouve alors trop souvent dans l'obligation de mobiliser une part de ses ressources pour équilibrer le budget du service restauration scolaire, réduisant ainsi sa capacité à financer d'autres projets. Pourtant, cette politique ne doit pas mettre en danger les budgets communaux sur le long terme.

Le SPCPF travaille avec vos cadres afin d'identifier ces dépenses et de les réduire. C'est pour continuer à répondre à vos demandes que notre séminaire a été dédié à la tarification. Les pistes identifiées seront mises en œuvre par mon département au travers de notre projet d'accompagnement.

Il est nécessaire d'agir dès aujourd'hui pour demain.

Je tiens d'ailleurs à remercier nos partenaires publics et privés pour leur mobilisation. Merci à notre animatrice et merci aux invités de notre table ronde, aux affaires sociales, aux représentants des parents d'élèves, à l'AFD, à nos Tavana Hau (circonscriptions) et vous autres qui avez accepté de partager avec nous votre point de vue. C'est ensemble que nous y parviendrons.

Les informations retranscrites dans cette synthèse sont à adapter aux situations spécifiques de chaque commune, les différences d'organisation et de fonctionnement encourageant à prendre des décisions sur mesure. Ces diversités compliquent les comparaisons mais enrichissent nos réflexions.

A nous maintenant élus, de porter ces avancées.

Je vous souhaite à tous une bonne lecture.

Lucia TUPAI, 4<sup>ème</sup> Vice-président du SPCPF, élue déléguée restauration scolaire.

## **II) SYNTHÈSE GÉNÉRALE**

La restauration scolaire du 1<sup>er</sup> degré est un service public administratif optionnel. Et pourtant, communes et associations soucieuses d'offrir un repas équilibré aux enfants, au moins une fois par jour, organisent ce service dans 44 des 48 communes de Polynésie française.

Les enjeux sont forts car « nos enfants sont l'avenir », c'est pourquoi les communes favorisent l'accès de leurs cantines scolaires au plus grand nombre.

Cette politique de proximité, cohérente avec la finalité sociale de ce service, crée un déficit important. En effet, le tarif voté est rarement proche du coût de revient réel.

Aujourd'hui, les communes parviennent à équilibrer leur budget restauration scolaire grâce à un effort financier important de leur part.

Les élus affirment leur engagement et continuent de prôner la gestion en régie afin d'assurer ce service malgré tout. « Les élus souhaitent que tous les enfants mangent à la cantine ».

Cependant, ils s'interrogent sur les impacts de ce choix politique sur le long terme : comment trouver le juste équilibre entre accès à la cantine et équilibre budgétaire ? Comment concilier la vision politique de l'élu et la vision technique du gestionnaire ?

Pour les communes en cours de réflexion sur leur mode de gestion, les échanges ont permis de souligner la complexité de la gestion du service restauration scolaire du 1<sup>er</sup> degré en régie communale.

Ce séminaire mixte a été un temps fort pour apprendre, s'enrichir et s'instruire.

Le manque de communication et d'information entre les différents acteurs ne doit pas affecter ni le budget communal ni les familles. D'où la nécessité de construire un partenariat durable entre la commune, les services du Pays et les parents d'élèves. Comment améliorer les relations entre entités ?

En effet, le Pays, compétent en matière de social, joue un rôle majeur par la mise en place d'aides sociales en faveur des familles. Les dispositifs existants doivent être maîtrisés car ces aides représentent des recettes non négligeables. Quel est le suivi mis en place au sein des services ?

Les participants ont reconnu devoir mener le même combat du côté des dépenses en tentant de réduire les coûts de production d'un repas servi en restauration scolaire au maximum. La lutte aux dépenses inutiles est engagée et celle-ci touche tous les aspects du service.

Le Maire doit s'employer à mettre en place de la rigueur au sein de ses services.

D'une manière générale, les élus souhaitent interpeler leurs partenaires sur ce dossier complexe de la restauration scolaire pour engager des réflexions de fond et assurer une pérennité.

Certains élus souhaitent une reconnaissance par le Pays du rôle social joué par les communes au travers de leur service de restauration scolaire du 1<sup>er</sup>.

Le monde communal doit devenir force de propositions pour amorcer ces changements de fond.

*Un grand merci aux rédacteurs, cités dans l'ordre alphabétique : Warren Afo (Mahina), Ingrid Hikutini (Ua Pou), Orama Ienfa (Papeete), Angie LI (Rimatara), Moerani Mu (Uturoa), Firmin Paeamara (Gambier), Hiro Pouira (Rangiroa), Vaitiare Teauoa (Mahina), Moeata Teena (Bora Bora), sans qui ce document n'aurait pu être élaboré.*

### **III) REDUIRE LES COÛTS DE FONCTIONNEMENT**

Le coût du repas est calculé par le gestionnaire (en général) sur la base des informations transmises par le service comptabilité. Le travail du cadre doit être rigoureux, sérieux et sincère. Les élus doivent pouvoir faire,

La différence entre tarif d'un repas et cout de revient d'un repas, ceci est essentiel pour réussir à échanger efficacement entre les élus, cadres et parents d'élèves.

Suite aux présentations et échanges, les participants ont une meilleure compréhension des différentes entre le coût (de revient) d'un repas et le tarif d'un repas.

#### **III.1) Identifier ses coûts de production d'un repas**

Les élus connaissent le tarif de l'assiette (du repas) mais pas forcément le coût revient réel d'un repas servi dans leurs cantines scolaires. Ce séminaire a souligné les difficultés rencontrées par la majorité des communes à identifier le coût de revient réel d'un repas.

Le service restauration scolaire est en général excentré et mal connu par les autres services de la commune. Cela peut conduire à des difficultés à échanger les informations entre service, et donc à avoir une vision globale des coûts d'un repas. Or, le coût global permettrait « une vraie vision de la valeur actuelle du service restauration scolaire ».

Le directeur des affaires financières ou équivalent selon l'organisation de la commune doit être en mesure de coordonner l'ensemble des informations quel que soit le service afin de déterminer précisément les dépenses sur une année civile et sur une année scolaire.

Le responsable de la cuisine centrale est un acteur important pour la gestion. Il commande les denrées alimentaires en fonction des grammages, il suit les entrées et les sorties de stock, dispatche les repas par site...

Les communes souhaiteraient un même mode de calcul afin de pouvoir comparer les coûts entre communes et se demandent quelles sont les différentes dépenses à intégrer.

La définition de la part des parents d'élèves (tarif des repas) devrait se faire sur la base des coûts de fonctionnement du service restauration scolaire. Les élus doivent avoir à leur disposition ces informations pour la meilleure prise de décision possible.

##### III.1.1) Le budget annexe

A ce jour, toutes les communes des Iles-sous-le-Vent ainsi que des communes des Tuamotu ont fait le choix de mettre en place un budget annexe restauration scolaire.

La comptabilité analytique est peu développée dans les services communaux, ainsi, en l'absence de budget annexe, « il faut aller à la pêche ». Le budget annexe peut faciliter ce suivi en rattachant l'ensemble des dépenses du service, si et seulement si le budget est de qualité et sincère.

Le budget annexe devrait refléter les dépenses et recettes réelles. En effet, toutes les dépenses liées à la gestion administrative, à la préparation, à la livraison et au service des repas doivent être rattachées au budget annexe restauration scolaire, sinon celui-ci ne sera pas sincère.

Cependant, le budget annexe n'est qu'un outil. D'ailleurs ce n'est pas une obligation puisque le service de restauration scolaire du 1<sup>er</sup> degré est un service public administratif (SPA). La finalité sociale du service parait en contradiction avec la mise en place d'un budget annexe.

Les cadres devraient être associés car préparer, gérer, et améliorer ce budget supplémentaire représente une charge de travail. Cette lourdeur administrative est à prendre en compte dans la décision finale.

La situation de chaque commune est unique. Ainsi, la décision devrait être prise sur la base d'une analyse des avantages et désavantages spécifiques à la commune, en se demandant si la mise en place d'une comptabilité analytique ne suffirait pas.

**Le projet pilote « améliorer la qualité des budgets annexes restauration scolaire » mené en partenariat par l'AFD et le SPCPF dans la commune de Huahine.**

En partenariat avec l'AFD, le SPCPF suit la commune de Huahine dans ses travaux de passation d'un budget annexe cuisine centrale à un budget annexe restauration scolaire. La commune s'est engagée dans un suivi rigoureux de ses coûts avec par exemple l'installation de compteurs eau et électricité à chaque site restauration scolaire.

L'exemple de la commune de Huahine sera ensuite relayé à l'ensemble des communes souhaitant mettre en place un budget annexe restauration scolaire.

### **III.2) Réduire les coûts de fonctionnement**

#### **III.2.1) Le personnel du service restauration scolaire**

Les charges de personnel sont en général le premier poste de dépenses.

De nombreux départ à la retraite sont prévus pour les années à venir, c'est l'occasion pour les communes de recruter de nouvelles compétences et d'alléger leur budget.

Dans le cas d'un budget annexe, le salaire de tout le personnel affecté à la cuisine, à la livraison, à la cantine doit être impacté au BA avec une répartition du temps horaire si échéant.

#### **III.2.2) Les énergies**

La mise en place de panneaux solaires peut réduire la facture d'électricité, les nouveaux projets prévoient des sites qui deviennent auto suffisant.

A Fangatau, un projet d'évaporateur pour récupérer l'eau et le sel marin est en cours. Ce projet permettra d'alléger le budget de l'eau.

Une meilleure utilisation des équipements et du matériel peut optimiser l'utilisation du gaz.

Le compostage des denrées périssables en cuisine et dans les cantines scolaire participe à la réduction des déchets.

Le personnel en cantine doit être sensibilisé au développement durable.

### **III.3) Les denrées alimentaires**

Les denrées alimentaires sont un poste de dépenses important, en général, le plus important après la masse salariale.

Les communes tentent de réduire ce coût. Les décisions prises sont rarement motivées uniquement par une question de coût. Quelques exemples concrets : Pour des raisons de gaspillage alimentaire et d'équilibre alimentaire, le Maire de Tahaa a fait retirer le pain des repas. La commune de Mahina consciente des difficultés de sa population à fournir un petit déjeuner aux enfants, sans impacter sur le coût global, sert le dessert à la collation du matin.

#### **III.3.1) Ajuster les quantités**

Le gestionnaire (ou équivalent selon l'organisation de la commune) doit être en mesure d'équilibrer ces coûts sur la semaine, la période, l'année scolaire en jonglant avec des repas coûteux (ex : poisson cru) / accessibles (lentilles au poulet) et en ajustant les quantités.

En effet, on constate beaucoup de gaspillage alimentaire dans les bacs donc « non servis » et dans les assiettes « non consommés ». Les quantités sont donc à réduire en cuisine et à la cantine.

### III.3.2) A la commande

Les communes sont soumises au respect des règles de la commande publique. Cela est perçu commune une contrainte.

On remarque que pour l'ensemble des communes ce sont majoritairement les mêmes fournisseurs. Diversifier ses fournisseurs est une des pistes identifiées. Pour limiter cette dépendance les communes veulent privilégier la consommation des produits de leurs agriculteurs.

Pour la commune de Gambier une des pistes à creuser serait la mutualisation. Cela apporterait un plus pour la gestion du service, pour les commandes afin de réduire le prix des produits alimentaires.

Le contrôle des marchandises doit être **strict** pour éviter tout manquement de la part du fournisseur qui engendrait des coûts supplémentaires (DLC trop proches, denrées en mauvais état...).

La commune de Bora Bora travaille sur les appels d'offres pour améliorer ce « services après-vente » notamment lorsque le fournisseur n'est pas en mesure d'assurer la commande.

Dans les cantines scolaires, la majorité des denrées alimentaires utilisées sont en PPN mais au contraire des magasins il n'y a aucune prise en charge du fret par le Pays. « L'assiette des enfants aux Tuamotu est plus chère que celle d'un enfant à Tahiti. »

Les communes des îles souhaitent, au travers du SPCPF, sensibiliser le Pays à ce sujet pour une éventuelle prise en charge du fret de Tahiti vers les îles.

### III.3.1) Les produits locaux

« Il faut revenir sur les préférences locales, réinstaurer la gastronomie locale. »

Les communes « rurales » trouvent des producteurs en mesure de leur fournir un volume suffisant en produits locaux mais ce n'est pas le cas pour les grandes communes :

- Taputapuatea : une pépinière communale fournit des légumes à la cuisine centrale
- Teva I Uta : une coopérative agricole des producteurs des deux communes associées
- Ua Huka : projet du CJA à l'arboretum pour fournir la cuisine centrale en produits locaux

L'utilisation des produits locaux pourrait être un levier mais se confronte à une réglementation stricte et à des circuits de distribution pas toujours organisés.

Les élus des Marquises souhaitent pouvoir servir leur viande locale à la cantine scolaire au lieu de faire venir des cuisses de poulet importées. Les élus des Tuamotu souhaitent pouvoir servir du poisson du lagon à la cantine scolaire.

Le Maire est garant de la qualité sanitaire des denrées alimentaires préparées par ses équipes. Le Maire engage sa responsabilité en cas d'intoxications alimentaires, d'autant plus que les enfants sont une population fragile, plus sensibles qu'un adulte.

Selon la réglementation actuelle, les structures nécessaires n'existent pas dans les îles afin de proposer de la viande locale.

Concernant le poisson des lagons, il n'y a pas d'interdiction officielle d'en servir dans les cantines mais le risque d'intoxication est réel. Dès lors qu'il y a un risque ou suspicion de risques toutes les mesures doivent être prises pour garantir la sécurité alimentaire des enfants, au minimum : professionnalisme des pêcheurs, zone de pêche (consulter le site ciguatera online de l'institut Louis

Malardé), préparation du poisson en éliminant systématiquement la tête et le ventre qui concentrent le plus de toxine...

### III.3.2) A la préparation

Les cuisines préparent en général le même nombre de repas chaque jour (ex : 400 repas) alors qu'en réalité il y a toujours des absents à la cantine scolaire (395 enfants présents).

La préparation des repas en liaison chaude ne permet pas un ajustement en temps réel. C'est avec un suivi dans le temps du nombre d'enfants réellement présents que la cuisine va pouvoir ajuster les quantités de repas préparés.

Les participants ont apprécié de pouvoir visiter la cuisine centrale et de comprendre comment la cuisine centrale de Mahina quantifie les denrées alimentaires pour chaque site à livrer. Suite aux pesées quotidiennes des restes alimentaires, la commune a pu considérablement réduire les quantités préparées en amont.

Les grammages alimentaires ne sont pas une obligation réglementaire mais bien un guide qu'il ne faut pas hésiter à adapter selon les véritables besoins des enfants inscrits à la cantine scolaire.

Le coût alimentaire est un premier niveau d'information. Le calcul est effectué à partir des sorties de stocks et du nombre de repas préparé. Plus le suivi des stocks et des présences à la cantine scolaire seront précis, plus les informations présentées aux élus, seront de qualité.

### III.4) Augmenter la fréquentation du restaurant scolaire

La cuisine centrale est avant tout un outil de mutualisation, plus il y a de repas produits, moins le repas coûte cher grâce à des économies d'échelle. A partir d'analyse financière, il est possible de déterminer le nombre de repas idéal à produire par la cuisine pour optimiser l'outil.

La commune de Papara avec l'entreprise délégataire Newrest ont mené un travail de fond pour que la cantine scolaire soit plus accessible. La fréquentation de la cantine scolaire est passée de 700 à 1100 enfants ce qui permet au final des coûts de production par repas moins élevés.

### III.5) Réduire les impayés

Les impayés pèsent sur les budgets restauration scolaire « C'est un grand problème. », les mauvais payeurs ne sont pas toujours les familles en difficulté.

Tout comme les factures d'eau potable, les communes doivent mettre un place un véritable plan de lutte pour réduire le taux d'impayés en mettant en place les compétences et les procédures adaptées.

Le laxisme des années précédentes a habitué les parents d'élèves à ne pas payer, rien n'était mis en place pour les inciter à le faire, ces mauvaises habitudes sont difficiles à faire évoluer.

« Le Maire doit être pédagogue et juste ».

## IV) AMELIORER LES RECETTES DE FONCTIONNEMENT

Les recettes de fonctionnement d'un service de restauration scolaire du 1<sup>er</sup> degré se composent essentiellement des redevances perçues et des aides sociales octroyées par le Pays.

*Voir la présentation en plénière sur les recettes de fonctionnement disponible sur l'espace E-Ressources restauration scolaire.*

En vue de couvrir les charges afférentes à ce service, une participation est demandée aux familles. Cependant les communes votent majoritairement des tarifs en dessous du coût réel d'un repas. En conséquence, les budgets restauration scolaire sont équilibrés par les aides sociales et/ou par la commune.



Le Pays, compétent en la matière, participe également à l'effort au travers de dispositifs gérés par le service des affaires sociales, tout comme la caisse de prévoyance sociale (CPS).

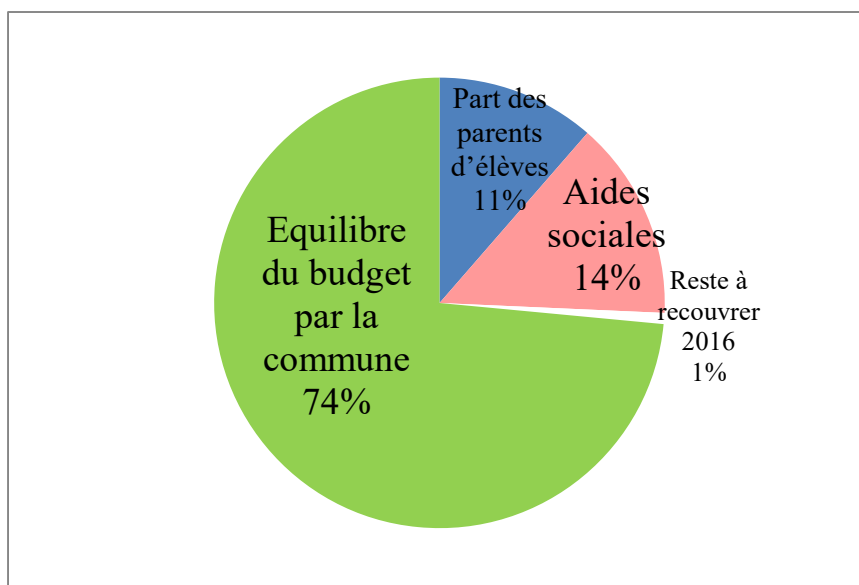
Certaines collectivités ont également mis en place un système de bourse communale, mais les modalités et critères d'attribution varient d'une commune à l'autre.

Malgré tous ces dispositifs, certains parents d'élèves ne paient pas leurs factures, fragilisant le budget du service. La commune se trouve alors dans l'obligation de mobiliser une part de son budget pour équilibrer le budget du service restauration scolaire.

Suite à la collecte des données à l'occasion séminaire il est possible de présenter la répartition de ces recettes sous forme de graphique.

*Voir PWP de la présentation en plénière sur les recettes de fonctionnement.*

### **Répartition des recettes de fonctionnement d'une commune équilibrant son budget par une subvention importante.**



#### **IV.1) La participation de la commune**

Le Pays est compétent en matière de social mais les communes mettent en place de nombreux dispositifs pour garantir l'accès de leur service restauration scolaire au plus grand nombre.

Rares sont les communes qui ont voté un tarif de repas proche du coût de revient réel.

L'aide de la commune se fait en premier lieu par les investissements lourds pour des locaux et du matériel aux normes et fonctionnels. Ce coût est rarement impacté sur les budgets des familles.

Le suivi des dépenses et des recettes n'est pas toujours rigoureux et il est parfois difficile d'identifier la participation financière réelle de la commune.

##### **IV.1.1) La bourse communale**

La « bourse communale » n'est pas une obligation c'est une aide facultative, c'est un choix politique du conseil municipal. C'est un dispositif de prise en charge des factures de cantine scolaire selon des modalités propres à chaque commune.

Les modalités des bourses ou aides communales diffèrent d'une commune à l'autre, tant sur les critères d'attribution que sur les modalités de prise en charge.

L'exemple de Taputapuatea présenté en atelier a permis de souligner qu'une partie de la population ne paye plus ses factures cantines scolaires grâce aux aides sociales existantes, ainsi la commune a souhaité mettre en place un dispositif qui s'adresse aux familles non bénéficiaires des aides attribuées par le CPS.

*Voir la présentation PWP de l'atelier les aides par la commune disponible sur l'espace E-Ressources restauration scolaire.*

Les communes sont conscientes de l'effort de transparence nécessaire pour ne pas proposer un dispositif d'aide qui serait associé aux prochaines échéances électorales.

#### IV.1.2) Les autres dispositifs

Le troc existe encore dans les petites communes « rurales » où il est possible pour les parents d'élèves de fournir en quantité suffisante des denrées alimentaires pour l'ensemble des demi-pensionnaires. La commune ou l'association en échange prépare et sert les repas. Ce dispositif est difficilement applicable dans les grandes communes.

La régie d'avance a l'avantage de favoriser l'achat des produits de l'île directement aux agriculteurs, maraîchers, pêcheurs de l'île (pas besoin de patente ni de n° Tahiti...). Les producteurs sont payés immédiatement. La délibération communale fixe le montant plafond et la nature des marchandises. Les communes désireuses de mettre en place ce dispositif sont invitées à se rapprocher du Trésor.

Les commandes en restauration scolaire étant fixes et prévisibles, cela peut représenter une réelle opportunité pour développer les circuits courts. Les producteurs de l'île étant généralement des parents d'élèves, ces rentrées d'argent peuvent leur permettre de payer leurs factures.

C'est une politique appréciée par la population car les retombées sont immédiates et visibles.

#### **IV.2) Les redevances des parents d'élèves**

Depuis les journées de la restauration scolaire de Teva I Uta et avec l'augmentation du nombre de bénéficiaires des aides sociales, certaines communes ont augmenté leurs tarifs. Les avancées restent très disparates.

Le vote de tarifs bas par le conseil municipal illustre le souhait des élus de rendre ce service accessible au plus grand nombre. C'est un choix politique.

Malgré ces efforts, les communes ont l'impression que les parents d'élèves ne sont jamais satisfaits et que certains souhaitent la gratuité.

Les parents d'élèves ont des demandes particulières : souhait d'un repas bio, de servir plus de poissons... sans vouloir augmenter les tarifs. « On demande plein de choses aux communes alors qu'elles n'ont pas toujours les moyens ».

Les délibérations communales portant sur la tarification des prestations de la cuisine centrale sont parfois rejetées par les subdivisions. Les communes ne comprennent pas toujours ces refus (alors que ces mêmes décisions ont été actées dans d'autres communes ou précédemment).

Les services souhaiteraient un accompagnement sur le plan juridique et une clarification des positions des uns et des autres.

#### IV.2.1) La tarification

Les élus doivent être en mesure de décider d'une tarification qui a du sens : les parents d'élèves supportent le coût des denrées alimentaires, les parents d'élèves supportent 30 % des charges afférentes au service...

Le constat est que certains tarifs ont été votés sans connaître le coût de revient réel d'un repas. En l'absence de ces informations, les élus votent des tarifs en fonction du pouvoir d'achat estimé de ses administrés. Il faut alors bien connaître sa population et la vie économique de sa commune.

Les travaux sur la tarification sont à mener en étroite collaboration élus/cadres. Le coût réel du repas, la répartition des recettes actuelles, impact sur le budget de la commune... autant d'éléments pour permettre au conseil municipal de prendre les meilleures décisions possibles.

#### IV.2.2) Modalités des tarifs

Les tarifs sont principalement au forfait, peu de communes sont à l'unité. Les périodes sont variables d'une commune à l'autre : au moins, à la période scolaire de 5 semaines, au trimestre, au semestre ou à l'année scolaire.

Les tarifs dégressifs selon les critères suivants : régime d'affiliation à la CPS et nombre d'enfants inscrits ont été jugés « discriminatoires » par les participants.

Au terme des réflexions, il paraît plus juste de mettre en place un tarif unique ou de prendre en compte un critère qui refléterait la situation réelle des familles, pour une égalité de traitement réelle.

Le tarif unique allège également les charges de gestion car les situations des familles connaissent de nombreux changements au cours de l'année et les tarifs dégressifs sont parfois difficiles à appliquer.

Les élus recommandent une augmentation en début de mandature.

Là encore il faut se demander si l'augmentation des tarifs doit être progressive sur plusieurs années ou franche pour une amélioration visible du service restauration scolaire.

*Voir la présentation PWP de la plénière sur la tarification d'un service de restauration scolaire disponible sur l'espace E-Ressources restauration scolaire.*

#### IV.2.3) La gratuité

La présentation des tarifs des repas actuellement pratiqués en Polynésie française a créé des réactions vives au sein des participants.

Dans le contexte socio-économique actuel, les élus ne comprennent pas le choix de la gratuité car « il y a toujours un payeur » et recommande d'afficher clairement le coût supporté par la commune au titre de cette décision de gratuité.

« L'école publique est une école publique donc peut-être que la population pense aussi à un service restauration scolaire gratuit. »

#### IV.2.4) Les tarifs « très bas »

Lors de la présentation, les tarifs forfaitaires ont été rapportés au tarif d'un repas. Les participants ont été surpris par ces tarifs et interpellent de nouveau sur le sens de ces tarifs votés si bas.

Et malgré tout, certains parents ne paient pas leurs factures de cantines scolaires.

Les recettes réellement collectées sont (très) faibles alors que les services réalisent un travail fastidieux en émettant ces factures de cantines scolaires.

Ces tarifs sont souvent « un héritage des équipes municipales précédentes ». Les nouveaux élus se heurtent souvent à un discours par les parents d'élèves qui ne comprennent pas la hausse de ces tarifs : « qu'est-ce que cette hausse de tarifs va réellement apporter de plus au service et aux repas servis ? ».

Les tarifs sont si bas qu'une augmentation éventuelle ne servirait pas à améliorer la qualité de service mais à assurer la continuité du service en réduisant la part de la commune.

L'augmentation des tarifs est mieux acceptée si la commune explique et peut justifier son choix par des chiffres. La présence du Maire aux réunions d'informations est un vrai plus (Commune de Taputapuatea).

### **IV.3) Les aides du Pays**

*Voir la présentation PWP de l'atelier les aides sociales disponible sur l'espace E-Ressources restauration scolaire.*

Le séminaire mixte était consacré à la restauration scolaire du 1<sup>er</sup> degré mais certaines communes assurent ou participent à la préparation des repas du secondaire et des internats. La présentation du fond social pour les collèges et lycées fut un point important.

Les participants n'avaient pas tous le même niveau de connaissance des aides sociales existantes. Les présentations ont été l'occasion de faire un point sur les aides existantes et sur leurs modalités.

Les services ont l'impression d'avoir des informations différentes selon qui est leur interlocuteur à la CPS. Il y a besoin d'un partenariat fort qui n'existe pas malgré des sollicitations auprès du Pays et les conventions qui sont signées.

Certaines communes n'avaient pas remarqué la modification du taux de prise en charge du complément familial pour les salariés bénéficiaires qui est passé désormais à 100 % pour tous (au lieu de 50% et 100% selon la moyenne économique).

Avec les nouvelles dispositions prises par le Pays en 2016, les tarifs des repas étant votés majoritairement en dessous de 500 F CFP (plafond des aides sociales accordées par la CPS), une partie de la population n'a plus à payer ses factures de cantines scolaires.

Certaines communes ne souhaitent pas augmenter leurs tarifs sur la base de ces aides sociales car elles dépendent de la politique menée par le gouvernement en place. Ce manque de visibilité est un frein à une réflexion de fond.

#### **IV.3.1) Identifier les aides existantes**

Les communes peuvent jouer un rôle de relais d'information auprès de leurs citoyens. Pour ce faire, les services communaux doivent connaître les modalités et les subtilités de chaque aide. C'est d'autant plus complexe pour les îles où il n'y a pas d'antennes CPS et affaires sociales.

Les îles éloignées souhaiteraient que des réunions d'informations destinées aux parents d'élèves soient organisées lors du passage des agents de l'un ou de l'autre service.

Pour bénéficier de ces aides sociales, les familles doivent être à jour vis-à-vis de la CPS (renouvellement RSPF, changement de situation...), les communes doivent inviter les familles à régulariser leur situation.

Si les parents ne bénéficient pas des aides alors que ces familles sont éligibles, cela met en difficulté « pour rien » le budget du service.

Un partenariat fort est à mettre en place entre les services du Pays et les communes afin de ne pas pénaliser les familles, de manière directe ou indirecte.

Les services communaux doivent se saisir du dossier et aller chercher de l'aide auprès des services compétents ou auprès de leurs homologues dans d'autres communes.

Lors du séminaire, il a été rappelé que les allocations familiales servaient également aux frais de cantines scolaires et c'est à ce titre qu'il est possible de mettre en place une procédure de saisie.

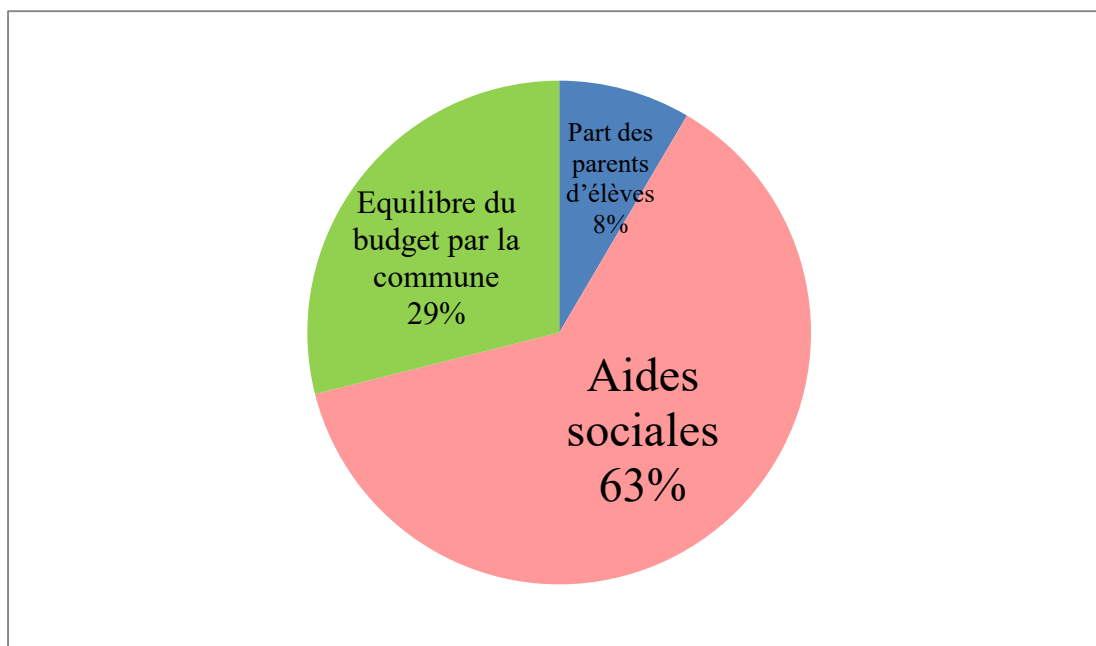
#### IV.3.2) Mobiliser les aides existantes

Une fois les aides connues, au vu des procédures imposées par les services du Pays, il est préconisé de nommer un référent qui peut être le gestionnaire, un agent des services de la comptabilité, de la régie, du secrétariat... qui soit en charge du suivi et du respect de ces mêmes procédures.

La compétence de cet agent est clé dans la mobilisation des aides sociales existantes.

En mobilisant les aides existantes, la part de la commune peut être considérablement en baisse.

#### **Répartition des recettes de fonctionnement d'une commune mobilisant les aides sociales**



#### IV.3.3) Relations avec les équipes pédagogiques

Dans le processus d'attribution des aides, les directeurs d'établissements ont un rôle clé à jouer puisque c'est à eux de transmettre la liste des élèves inscrits. Ils sont également destinataires des listes des enfants bénéficiaires du complément familial.

La radiation des élèves relève des directeurs des établissements alors que l'inscription des élèves est généralement assurée par les communes.

Les factures de cantines scolaires impayées ne sont pas un motif de refus d'un certificat de radiation. Cependant, les parents d'élèves partent dans une autre commune ou en métropole en laissant des factures parfois conséquentes.

Les relations entre la commune et l'équipe pédagogique varient selon « les personnes en place ».

#### IV.3.4) Relations avec les parents d'élèves

Cette démarche pour être efficace doit s'accompagner de rencontre avec les parents d'élèves pour les informer du coût réel d'un service restauration scolaire et clarifier les différents dispositifs d'aide dont les allocations familiales. « A quoi servent l'allocation des enfants ? ».

Les relations aux familles sont à développer au travers déjà de la facture qui doit être simple mais claire car c'est un support de communication entre la commune et les familles. Il faut encourager les familles à payer en proposant d'échelonner les paiements, en faisant le tour des quartiers et vallées.

Les équipes doivent aller à la rencontre des administrés pour informer et expliquer les modalités de la tarification, des aides sociales (pédagogie).

Il est important d'inviter les familles à régulariser leur situation auprès de la CPS pour bénéficier de l'ensemble des aides sociales existantes.

#### **IV.4) Les autres recettes**

La location des locaux et des équipements restauration scolaire représentent des recettes négligeables. La décision est souvent prise suite à une utilisation non respectueuse du matériel prêté à un tiers : disparition du petit matériel, équipements abîmés car mal utilisés...

La vente de repas sans concurrencer les entreprises privées. Ces prestations doivent restées annexes par rapport au service restauration scolaire au risque sinon de mobiliser son personnel en tout temps (gestion des heures supplémentaires, des repos compensateurs, des congés...). Les prix facturés doivent couvrir l'ensemble des charges de la prestation réalisée.

La vente des restes alimentaires est également une recette négligeable. Pour rappel, ces restes alimentaires ne devraient pas être destinés à la consommation humaine. Des projets de compostage se mettent en place afin de réduire les restes de préparation et les restes des assiettes. Il existe plusieurs dispositifs : composteur domestique, lombric composteur, éco digesteur... L'idéal étant de réduire au maximum le gaspillage alimentaire en amont et tout au long de la préparation et du service des repas.

#### **IV.5) Améliorer le taux de recouvrement**

Pour limiter les impayés les communes tentent d'agir en amont en développant le tissu économique local pour donner du travail aux familles, favoriser l'achat des produits locaux...

Pour inciter les parents d'élèves à payer les factures Teva i Uta et Rurutu remettent les factures directement aux enfants, à l'école, avec le concours des équipes pédagogiques.

Les communes qui ont mis en place une saisie sur allocations familiales réussissent à modérer l'impact de ces impayés. Cela implique un agent en mesure de respecter les procédures (facturation, traitement des impayés, relance avant transmission de la liste des impayés à la CPS...).

Le montage des dossiers pour la saisie sur allocations familiales soit se faire conformément aux demandes de la CPS sinon le dossier est tout simplement rejeté. Certaines communes ont fait le choix de destiner un agent au recouvrement des factures.

Ce processus limite les impayés mais enlève une partie de la relation aux parents d'élèves.

La saisie sur allocations familiales n'est pas encore en place dans toutes les communes. Certains élus trouvent regrettables de devoir « saisir à la source » et souhaiteraient que les parents d'élèves soient plus responsables en venant d'eux même payer leurs factures de cantines scolaires.

## V) REMERCIEMENTS

Merci à la commune de Mahina sans qui ce séminaire n'aurait pu avoir lieu.

Merci à Monsieur le Maire, TEUIRA Damas, et merci à son conseil municipal.

Merci aux élus et cadres qui ont répondu présents à notre invitation. Merci à vos adjoints et élus délégués : COJAN Marie-Pauline, KWONG Chantal, COLOMBANI Benjamin, TEIPUARI Gloria, AFO Warren. Merci à votre DGS, Jérôme CHARBONNIER.

Merci à votre équipe chargée de la communication avant et pendant ce séminaire, merci à MAONO Jean-Marc et à Elisa AYOU.

Un grand merci à toutes vos équipes et notamment au service des affaires scolaires, à TAIARUI Gisèle et à TEAUROA Vaitiare.

Merci à l'équipe de la cuisine centrale pour les repas gourmands : PEU Liliane, RICHMOND Isabelle, RAUHURI Christina, TETUIRA Berthe, CLARK Sylvia, VAITAHE Vinona, JAMET Tereva, BUTSCHER Gilbert, TEAVAE Tanguy, MANATE Mere, ISAIA Linda, MOITY Hilda, HUUKENA Loulou, TAIHO Titaua, BONET Mariella, TETUAIRIA Odile et MAITIA Turia. Merci aussi à l'association HERENUI, à TAIARUI Heifara et à Poera TAIARUI.

Merci aux agents pour l'accueil organisé et chaleureux, merci pour la propreté des locaux : DOUCET Germaine, TEAMO Edith, TAI Tanearii, TETAURU Tevaiarii, PURAU Jimmy, HUATEA Claudine, TEHAEURA Rose, ADAMS Solange, MAITERE Juanita, TOAREINUI Wanda, TAUAROA Célia, BANNER Katy, TOAREINUI Josseline, TERIINOHOPUAITERAI Tevahinemoea, TETUANUI Cécilla, TINIRAUARII Manuel, TUNOA Nadia, TUIHO Noélla, TAPUTU Ivana, TEINAORE Turo, TORII Yvonne, RAVETUPU Toimata, CHEBRET Francette, VERO Maima, ORBECK Pairu, TOAREINUI Denise, MANATE Brenda, MARUHI Vaiana, MATAIHO Teva, TAUMIHOU Arona, RAIHAUTI Nathalie, TETUANUI Matatana, TAPETA Linda, PAEAMARA Loana, MAOPI Hana, FAREAHU Hina, TEURURAI Noémie, TEAROHA Agnès, RAAPOTO Christine, FAARA Elnora, TAHARIA. Merci pour la sonorisation : ADAMS Solyna.

*Maururu roa à la ville de Mahina.*

