

**Arrêté n° 1836 CM du 8 septembre 2022 portant application de la loi du pays n° 2022-5 du 11 janvier 2022 relative à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire**

(NOR : SDR22201067AC-1)

Paru in extenso au journal officiel n°74 N du 16/09/2022 à la page 20086 dans la partie ARRÊTÉS DU CONSEIL DES MINISTRES

Version en vigueur au 16/09/2022

- Chapitre Ier – Taux minimaux ( Article 1er à Art. 4 )
- Chapitre II – Rapport annuel des services de restauration scolaires( Art. 5 à Art. 8 )
- Chapitre III – Contrat d’engagement des producteurs et de leur groupement( Art. 9 à Art. 12 )
- Chapitre IV – Mesures finales ( Art. 13 à Art. 14 )

Le Président de la Polynésie française,  
 Sur le rapport du ministre de l’agriculture, du foncier, en charge du domaine et de la recherche,  
 Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d’autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d’autonomie de la Polynésie française ;  
 Vu l’arrêté n° 23-2018 APF/SG du 18 mai 2018 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;  
 Vu l’arrêté n° 650 PR du 23 mai 2018 modifié portant nomination du vice-président et des ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;  
 Vu la loi du pays n° 2022-5 du 11 janvier 2022 relative à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire ;  
 Vu l’arrêté n° 781 CM du 18 mai 2022 relatif à la composition et au fonctionnement du comité des produits locaux ;  
 Vu l’avis du comité des produits locaux en date du 19 juillet 2022 ;  
 Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 7 septembre 2022,

Arrête :

**CHAPITRE IER - TAUX MINIMAUX**

**Article 1er**

A compter du 1er août 2022, les pourcentages minimaux de produits locaux à livrer aux services de restauration scolaires soumis à la loi du pays n° 2022-5 du 11 janvier 2022 sont fixés ainsi qu’il suit :

Groupe d’aliments	Pourcentage minimal pour les archipels autres que les Tuamotu	Pourcentage minimal pour l’archipel des Tuamotu
Fruits :	50%	40%
Légumes :	50%	40%
Produits vivriers dans la part des féculents :	25%	15%
Poisson :	80%	70%

Groupe d’aliments	Pourcentage minimal pour Tahiti et Moorea	Pourcentage minimal pour les îles autres que Tahiti et Moorea
Viande :	15%	0%

**Art. 2**

Le contenu des différents groupes d’aliments est précisé à titre indicatif en annexe 1 du présent arrêté. La présente classification des aliments diffère de la classification nutritionnelle.

**Art. 3**

Pour chaque groupe d’aliments, le pourcentage des produits locaux se calcule selon la formule suivante :  
 (Poids des produits locaux appartenant au groupe d’aliments/Poids total des aliments du groupe) x 100.

Le calcul se fait sur la base du poids des produits livrés au service de restauration scolaire durant l’année scolaire en cours.

**Art. 4**

Le poids et l'origine des produits à prendre en compte sont indiqués sur les bons de livraison ou sur les factures des fournisseurs.

L'annexe 2 du présent arrêté indique les poids estimés pour les produits locaux habituellement livrés en paquet, en tas, en botte ou à la pièce. Ces valeurs sont à prendre en compte uniquement en cas d'absence d'informations écrites et en cas d'incapacité à peser le produit livré à sa réception par le service de restauration scolaire.

En cas d'absence de document justifiant l'origine, le produit est considéré comme d'origine importée.

## **CHAPITRE II - RAPPORT ANNUEL DES SERVICES DE RESTAURATION SCOLAIRES**

### **Art. 5**

Le rapport énoncé à l'article LP. 4 comporte les éléments suivants :

1° Année scolaire à laquelle le rapport est rattaché.

2° Informations générales concernant le service de restauration scolaire :

- identité et coordonnées du responsable du service de restauration scolaire ;
- liste des établissements scolaires desservis ;
- nombre de rationnaires inscrits à la rentrée scolaire par établissements desservis ;

3° Informations liées à l'approvisionnement du service de restauration scolaire :

- identité et coordonnées des fournisseurs ;
- tableau récapitulatif sur l'année scolaire écoulée des quantités livrées par groupe d'aliments et par origine, entrant dans le champ d'application de la loi du pays ;

4° Pièces à joindre au rapport :

- copie de l'acte d'engagement du marché de denrées alimentaires en cours lorsqu'il existe ;
- copie des éventuels contrats d'engagement signés entre le service de restauration scolaire et les producteurs ou leurs groupements.

Les pièces valides sur plusieurs années scolaires ne sont à fournir qu'une seule fois si elles n'ont pas été modifiées. Leur date de validité est rappelée dans le rapport de l'année considérée.

5° Observations éventuelles :

- observations du service de restauration scolaire sur les faits marquants relatifs à son approvisionnement en produits locaux au cours de l'année écoulée ;
- en tant que de besoin et sur demande du secrétariat du comité des produits locaux, observations des chefs des services administratifs en charge de la production agricole, des ressources marines et des transports interinsulaires maritimes sur les éventuels événements marquants de l'année pouvant expliquer une production ou un approvisionnement inhabituels dans une zone géographique particulière.

Un modèle de rapport est proposé en annexe 3.

### **Art. 6**

Lorsque le service de restauration scolaire est délégué à une tierce personne, les éléments mentionnés aux points 2 et 4 de l'article 5 sont complétées par les informations suivantes :

- identité et coordonnées de la personne morale chargée du service ;
- statuts de la personne morale ;
- copie du contrat en cours de validité liant la personne morale et l'(les) établissement(s) scolaire(s).

### **Art. 7**

Le rapport regroupant les éléments énoncés aux articles 5 et 6 est transmis avant le 31 décembre de l'année échu au comité consultatif des produits locaux. La transmission peut se faire par tout moyen certain de transmission, y compris par télécopie ou par courrier électronique.

### **Art. 8**

Le comité consultatif des produits locaux est chargé de dresser un bilan des différents rapports reçus et de vérifier le respect des taux des produits locaux énoncés à l'article LP. 3 de la loi du pays et de ses arrêtés subséquents. Il transmet ce bilan à la direction générale de l'éducation et des enseignements ainsi qu'au

Syndicat pour la promotion des communes de Polynésie française.

Il présente aux membres du comité des produits locaux ce document enrichi des observations des deux organismes précités et le cas échéant les observations des services mentionnés à l'article 5.

### **CHAPITRE III - CONTRAT D'ENGAGEMENT DES PRODUCTEURS ET DE LEUR GROUPEMENT**

#### **Art. 9**

Pour prétendre aux aides mentionnées aux articles LP. 18 à LP. 20, les agriculteurs, éleveurs aquaculteurs, pêcheurs et agro-transformateurs fournisseurs de produits locaux, et leur groupement doivent justifier d'un contrat d'engagement écrit conclu avec un ou des services de restauration scolaires.

#### **Art. 10**

Le contrat d'engagement dont un modèle est proposé en annexe 4 mentionne a minima :

- l'identité et les coordonnées des deux parties ;
- la nature des produits, les quantités et prix garantis, objets du contrat d'engagement ;
- la période de validité du contrat.

#### **Art. 11**

Le producteur ou le groupement de producteurs s'engage à livrer au service de restauration scolaire des produits conformes aux réglementations sanitaires et environnementales en vigueur.

#### **Art. 12**

Un contrat d'engagement est conclu entre chaque fournisseur et chaque service de restauration scolaire.

### **CHAPITRE IV - MESURES FINALES**

#### **Art. 13**

A modifié : [Arrêté n° 781 CM du 18 mai 2022](#).

#### **Art. 14**

Le ministre de l'agriculture, du foncier, en charge du domaine et de la recherche, est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 8 septembre 2022.

Par le Président de la Polynésie française :  
Edouard FRITCH.

Le ministre de l'agriculture,  
du foncier,  
Tearii Te Moana ALPHA.

**Annexe 1 - Contenu des différents groupes d'aliments**

**Annexe 2 - Poids à prendre en compte en l'absence d'autres informations disponibles**

**Annexe 3 - Modèle de rapport annuel du service de restauration scolaire**

**Annexe 4 - Modèle de contrat d'engagement entre un producteur et un service de restauration scolaire**

**ANNEXE 1 rattachée à l'arrêté n° 1836/CM du 8 septembre 2022 portant application de la loi du pays n° 2022-05 du 11 janvier 2022 relative à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire****Contenu des différents groupes d'aliments**

Le tableau est fourni à titre indicatif

<b>Aliment</b>	<b>Présentation</b>	<b>Poids</b>
Œuf	Unité	0,055 kg
	Douzaine d'œufs	0,660 kg
	En plateau de 20	1,1 kg
	En plateau de 30	1,65 kg
Chèvre	Carcasse	13 kg
Paquet de taro	Tubercule avec pétiole (en attache de fibre végétale sur le haut du pétiole) 3 ou 5 pièces par paquet	5 kg
Paquet feuilles comestibles (fafa, pota, épinards, amarantes, liseron...)	• Fāfā (feuille + pétiole fraîche) : en « grand » bouquet	• 3 kg
	• Pota (2-3 pièces par paquet parfois 5 petites pièces)	• 1 kg
	• Liseron : en botte	• 0,5 kg
Paquet herbes aromatiques (oignons verts, persil, persil chinois (=coriandre), menthe, basilic....)	En bottes ficelées	0,200 kg
Salade	Pièce	0,250 kg
Paquet haricot long	En bottes ficelées	0,200 kg
Paquet ananas	En paquet de 3, 5 ou 6 ananas (avec couronnes)	5 kg (attention aux couronnes qui pèsent 0,200 kg)
Ail en filet	Bobine de filet (6-7 pièces à l'intérieur)	0,250 kg
Paquet de poissons du lagon	En filoche (« tui » en tahitien)	5 kg
Jus (citron, canne à sucre, eau de coco...)	Bouteille 1 L	1 kg
Lait de coco	Bouteille (25 CL, 50 CL ou 1 L)	0,250 kg, 0,5 kg ou 1 kg
Paquet chips taro/tarua...	Sachet plastique hermétique à qualité alimentaire et de conservation	0,200 kg

**ANNEXE 2 rattachée à l'arrêté n° 1836/CM du 8 septembre 2022 portant application de la loi du pays n° 2022-05 du 11 janvier 2022 relative à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire****Poids à prendre en compte en l'absence d'autres informations disponibles**

<b>Aliment</b>	<b>Présentation</b>	<b>Poids</b>
Œuf	Unité	0,055 kg
	Douzaine d'œufs	0,660 kg
	En plateau de 20	1,1 kg
	En plateau de 30	1,65 kg
Chèvre	Carcasse	13 kg
Paquet de taro	Tubercule avec pétiole (en attache de fibre végétale sur le haut du pétiole) 3 ou 5 pièces par paquet	5 kg
Paquet feuilles comestibles (fafa, pota, épinards, amarantes, liseron...)	• Fāfā (feuille + pétiole fraîche) : en « grand » bouquet	• 3 kg
	• Pota (2-3 pièces par paquet parfois 5 petites pièces)	• 1 kg
	• Liseron : en botte	• 0,5 kg
Paquet herbes aromatiques (oignons verts, persil, persil chinois (=coriandre), menthe, basilic....)	En bottes ficelées	0,200 kg
Salade	Pièce	0,250 kg
Paquet haricot long	En bottes ficelées	0,200 kg
Paquet ananas	En paquet de 3, 5 ou 6 ananas (avec couronnes)	5 kg (attention aux couronnes qui pèsent 0,200 kg)
Ail en filet	Bobine de filet (6-7 pièces à l'intérieur)	0,250 kg
Paquet de poissons du lagon	En filoche (« tui » en tahitien)	5 kg
Jus (citron, canne à sucre, eau de coco...)	Bouteille 1 L	1 kg
Lait de coco	Bouteille (25 CL, 50 CL ou 1 L)	0,250 kg, 0,5 kg ou 1 kg
Paquet chips taro/tarua...	Sachet plastique hermétique à qualité alimentaire et de conservation	0,200 kg

**ANNEXE 3 rattachée à l'arrêté n° 1836/CM du 8 septembre 2022 portant application de la loi du pays n° 2022-05 du 11 janvier 2022 relative à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire****Modèle de rapport annuel du service de restauration scolaire**

ANNEE SCOLAIRE : 20... ./ 20... .

**INFORMATIONS GENERALES**

Responsable du service de restauration scolaire	Liste des établissement(s) desservi(s) par le service de restauration scolaire :	Nombre de rationnaires inscrits	
		Effectif d'août	Effectif de janv.
NOM : .....	.....	.....	.....
Prénom : .....	.....	.....	.....
Fonction : .....	.....	.....	.....
Commune : .....	.....	.....	.....
Téléphone : .....	.....	.....	.....
E-mail : .....	.....	.....	.....

**INFORMATIONS LIEES A L'APPROVISIONNEMENT DU SERVICE**

Liste des fournisseurs :

NOM	Adresse (Géographique et BP)	Contact (Tél et/ou Courriel)	Contrat d'engagement écrit (oui/non)
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

Tableau récapitulatif des approvisionnements (quantité livrée au service en kg) :

Groupe d'aliments	Origine locale (1)	Origine importée (2)	Poids total (3) = (1) + (2)	% des produits locaux (1)/(3) x100
A - Fruits				
B - Légumes				
C - Féculents dont produits vivriers				
D - Viande et produits animaux				
E - Poisson et produits de la mer				



**ANNEXE 4 rattachée à l'arrêté n° 1836/CM du 8 septembre 2022 portant application de la loi du pays n° 2022-05 du 11 janvier 2022 relative à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire****Modèle de contrat d'engagement  
entre un producteur<sup>1</sup> et un service de restauration scolaire****1) IDENTITE DES PARTIES**

Nous soussignés :

**Le producteur ou le groupement de producteurs représenté par :**

N° TAHITI ou N° Carte CAPL valide :

.....

N° d'autorisation sanitaire<sup>2</sup> valide :

.....

Nom du groupement : .....

NOM : .....

Prénom : .....

Adresse de l'exploitation : .....

Commune : .....

Téléphone : .....

E-mail : .....

**Le service de restauration scolaire représenté par :**

NOM : .....

Prénom : .....

Adresse géographique : .....

Commune : .....

Téléphone : .....

E-mail : .....

**2) PRODUITS COMMERCIALISES**

nous engageons à livrer/acheter les produits listés dans les conditions définies ci-après :

Produits commercialisés	Produits issus de l'agriculture biologique <sup>3</sup> (oui/non)	Volume total garanti	Prix garanti par kilo (F CFP TTC)	Fréquence/Conditions de livraison
<i>ex. bananes</i>		<i>210 kg</i>	<i>120 F</i>	<i>30 kg - 1 fois par période scolaire – Produits livrés au quai de Moorea.</i>

<sup>1</sup> Au sens de la loi du pays n° 2022-05, le terme « producteur » regroupe les agriculteurs, les éleveurs, les pêcheurs, les aquaculteurs et les personnes exerçant une activité d'agro-transformation utilisant des produits locaux, ou leurs groupements.

<sup>2</sup> Les producteurs de denrées animales et d'origine animale doivent être déclarés et autorisés par la Direction de la santé (Bureau de santé environnementale notamment).

<sup>3</sup> Si les produits sont certifiés biologiques, joindre le certificat valide.

Je soussigné, M. ...., producteur/responsable d'un groupement, m'engage à ce que les produits livrés soient conformes aux réglementations sanitaire et environnementale en vigueur (résidus de pesticides, salmonelle, ciguatera...). Je m'engage à informer dans les plus brefs délais le service de restauration scolaire de mon incapacité à livrer un produit et, le cas échéant, de ma capacité à substituer le produit manquant par un autre équivalent.

Je soussigné, M. ...., responsable du service de restauration scolaire ou de la commune, m'engage à ce que les produits achetés soient mandatés dans un délai de ..... jours après la date de livraison.

### 3) *DUREE DU CONTRAT*

Le présent contrat prend effet du ..... au ..... 202.....

Fait en 2 exemplaires originaux

à .....

à .....

le .....

le .....

Signature du producteur ou du représentant  
du groupement de producteurs

Signature du responsable du service  
de restauration scolaire ou de la commune