

**CONCOURS DE  
REDACTEUR TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2<sup>E</sup> CLASSE**

*Session 2015*

**ÉPREUVE DE RAPPORT TECHNIQUE AVEC PROPOSITIONS OPERATIONNELLES**

**Durée : 3 heures - Coefficient : 1**

**INDICATIONS DE CORRECTION**

**Le corrigé présente 4 points :**

- 1/ Présentation du sujet et de son intérêt
- 2/ Intérêt(s)/ apport(s) de chaque document
- 3/ Éléments de correction (1<sup>e</sup> partie/2<sup>e</sup> partie du devoir) : éléments au minimum attendus et liste « dans l'idéal »
- 4/ Plan à titre indicatif

***En préambule :** les éléments indiqués ci-dessous sont transmis à titre indicatif. Les correcteurs (tous les correcteurs de l'épreuve) peuvent se mettre par exemple d'accord sur des éléments de correction plus précis et peuvent donc être amenés à les modifier.*

**Thème général du sujet :** Restauration scolaire dans les écoles primaires

**1<sup>e</sup> partie sur :** les enjeux de la restauration scolaire dans les écoles primaires

**2<sup>e</sup> partie :** propositions sur la mise en place d'une restauration bio et privilégiant les produits locaux

**Intitulé :**

Vous êtes rédacteur territorial principal de 2<sup>e</sup> classe, responsable du service éducation/petite enfance, au sein de la Commune de RESTAURE (15 000 habitants, 200 agents).

La commune gère directement la restauration scolaire avec une cuisine centrale municipale qui prépare les repas de ses 5 groupes scolaires comprenant chacun une école maternelle et une école élémentaire (maternelles et élémentaires).

Dans un premier temps, le Directeur général des services vous demande de rédiger à son attention, exclusivement à l'aide des documents ci-joints, un rapport sur les enjeux de la restauration scolaire dans les écoles primaires.

**Externe : 8 points  
Interne/3<sup>e</sup> voie : 12 points**

Sensibilisée aux questions éducatives, de santé et d'environnement, l'équipe municipale souhaite à la fois mettre en place une restauration scolaire « bio », et privilégier les circuits courts avec des produits d'origine locale.

Dans ce cadre et dans un deuxième temps, le Directeur général des services vous demande d'établir des propositions opérationnelles visant à atteindre ces objectifs.

**Externe : 12 points  
Interne/3<sup>e</sup> voie : 8 points**

*Pour traiter cette seconde partie, vous mobiliserez également vos connaissances.*

## 1) Présentation du sujet

### **Cadrage national (extrait)**

#### **UN RAPPORT POUR QUOI FAIRE ?**

➤ La commande comporte une mise en situation qui, si elle doit être exploitée pour satisfaire aux exigences formelles de présentation du rapport (timbre, destinataire, objet...) est essentiellement destinée à permettre au candidat une prise en compte précise des attentes du destinataire.

➤ Le rapport vise d'abord à informer rapidement et efficacement celui-ci, en général en position d'autorité hiérarchique, sur les problématiques essentielles du sujet ; de plus, s'inscrivant le plus souvent dans un processus de prise de décision, le rapport doit proposer des solutions réellement opérationnelles adaptées au(x) problème(s) soulevé(s).

#### Actualité, intérêt du sujet :

C'est un sujet **concret, réaliste**, qui correspond à une problématique prégnante des communes, même si la restauration scolaire est un service public facultatif.

En effet, l'amélioration de la qualité et la variété des menus dans les cantines scolaires est devenue une préoccupation majeure des collectivités publiques.

Ce thème a l'avantage d'être suffisamment large pour ne pas privilégier un profil de candidats plus qu'un autre : il est question d'aspects juridiques (le cadre institutionnel, les différents modes de gestion, le code de marchés publics, les normes), d'aspects financiers (la tarification, la problématique du coût du bio) ; d'enjeux politiques mais aussi économiques ; du mode projet dans des aspects opérationnels et pratiques (liens avec le personnel enseignant, avec les parents, avec le personnel de restauration, ...).

Il existe par ailleurs une véritable actualité en la matière :

- De nouveaux textes sur la qualité nutritionnelle sont parus en 2011<sup>1</sup>.
- Le « bio » fait des émules car de nombreuses collectivités le mettent en place, ainsi que les circuits courts, avec le souci de privilégier les produits locaux, d'autant que le Grenelle I préconise d'introduire 20% de produits bio dans la restauration collective et que le Code des marchés publics favorise, depuis un décret du 25 août 2011, les circuits courts (art. 53)<sup>2</sup>.
- Sujet actuel car des initiatives se multiplient partout en France, à des échelles différentes : depuis le repas bio à caractère festif, organisé une ou deux fois dans l'année jusqu'aux projets les plus ambitieux visant le 100% bio à tous les repas.
- La loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (art. 39) prévoit des « projets alimentaires territoriaux » afin que tous les acteurs concernés par cette question (collectivités territoriales, agriculteurs, acteurs de l'économie sociale et solidaire, organismes de recherche, ...), sur un territoire donné, travaillent ensemble en vue de rapprocher production locale et consommation locale.
- Enfin, récemment le Ministre de l'Agriculture, Stéphane Le Foll, a relayé un objectif exprimé par le Président de la République à savoir « *parvenir à 40% de produits dits de qualité (bio, produits localement, etc.) d'ici 2017 dans la restauration collective* ». Pour ce faire, un guide pratique datant du 2 décembre 2014, intitulé « *Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective* » a été transmis à tous les élus afin de bien utiliser le Code de marchés publics comme outil pour y parvenir.

<sup>1</sup> Décret n° 2011-1227 et arrêté AGRG/10/32380A, du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

<sup>2</sup> Certes, le critère de préférence géographique est strictement interdit. Mais désormais un nouveau critère existe relatif aux « performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture ».

- Par ailleurs, une proposition de loi est en cours de discussion au Sénat pour un égal droit d'accès à la restauration scolaire dans les écoles primaires. Il y a cependant peu de chance que cette proposition aboutisse à une loi car, précise Marie-Arlette Carlotti, le 4 février 2015, « *instituer un 'droit à la cantine' nécessiterait la création d'une compétence obligatoire pour les communes et la mise à disposition de moyens financiers importants pour adapter la restauration scolaire, qu'il s'agisse du double service, de l'agrandissement et de la rénovation des locaux, etc. Dans un contexte budgétaire contraint, cette solution semble difficile à retenir* ».

### Présentation du choix de l'intitulé

#### **Cadrage national (extraits)**

Le sujet est présenté sous la forme d'une **commande** qui met précisément le candidat en situation, en lui donnant notamment des informations synthétiques sur la collectivité territoriale ou l'établissement concerné.

Elle indique précisément la ou les questions que le rapport devra traiter et invite le candidat, en fonction de la situation décrite, à dégager des solutions opérationnelles.

Le rapport comporte ainsi deux parties distinctes :

**Une première partie, exclusivement rédigée à l'aide des éléments du dossier**, qui informe le destinataire sur les problématiques essentielles du sujet (cadre juridique, contraintes techniques et financières, etc.).

**Une deuxième partie qui propose des solutions opérationnelles**. Cette partie peut valoriser des informations du dossier (par exemple des expériences éclairantes conduites par différents établissements et collectivités) mais fait également appel aux **connaissances du candidat**.

**Pour la première partie** du devoir (**partie « informative »**), il est question des enjeux de la restauration scolaire dans les écoles primaires afin de dresser globalement un état des lieux de la question. Les défis que doivent aujourd'hui relever les communes dans ce domaine ne manquent pas.

La formulation « enjeux » permet d'éviter des copies uniquement sur le volet réglementaire par exemple.

Il n'est pas question de la restauration en collèges (départements) ou en lycées (régions), particulière car règlementée par la loi du 13 août 2004.

**La deuxième partie** du devoir (**partie « propositions »**) porte sur la mise en place à la fois du bio ET des produits locaux, ce qui représente deux volets un peu différents puisqu'il peut y avoir du bio sans produits locaux et des produits locaux sans bio. La volonté politique est large, fondée sur un souci environnemental global.

A ce propos, l'intitulé est précis puisqu'il s'agit de « *privilégier les circuits courts avec des produits d'origine locale* ». En effet, la définition exacte d'un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte avec un seul intermédiaire, ce qui ne signifie pas privilégier les produits locaux (on peut acheter ainsi en Chine !). Avec cet intitulé, les attentes sont clarifiées : il s'agit de favoriser l'approvisionnement local.

**La mise en situation** proposée dans l'intitulé est réaliste car elle correspond à des situations réelles<sup>3</sup>.

---

<sup>3</sup> Pour exemples : Lamballe – Côte d'Armor avec 13 000 habitants avec sa cuisine centrale et ses 15 écoles (élémentaires/ maternelles) OU Joué les Tours en Indre et Loire, commune de 36 000 habitants, 9 écoles maternelles, 10 écoles élémentaires avec une cuisine centrale OU encore Leers, Commune du Nord avec ses 9 646 habitants, 4 groupes scolaires et 800 repas /jour préparés par une cuisine centrale.

Elle prévoit une commune de moyenne importance car ces dernières sont souvent très dynamiques en matière de restauration bio (beaucoup d'exemples existent).

Il s'agit d'une gestion en régie directe avec une cuisine centrale municipale qui approvisionne les restaurants scolaires<sup>4</sup>. Les candidats devront donc évoquer la question des marchés publics.

D'autres modes de gestion existent et sont évoqués dans le dossier :

- En régie directe :
  - Avec une cuisine centrale déléguée.
  - Avec des cuisines multiples dans plusieurs écoles.
- En gestion concédée.

Le choix d'une régie directe est guidé par plusieurs raisons :

- Pour simplifier le sujet, qui est déjà assez complexe. Ainsi il correspond au grade, puisqu'il n'est pas question de délégation de service public.
- Une régie directe est mieux placée pour traiter avec les producteurs locaux.
- Les 2/3 du marché sont en régie.
- L'actualité : des municipalités font le choix d'une (re) municipalisation de la restauration afin de mieux en contrôler le contenu et les coûts. C'est le cas de Valence par exemple.

Par ailleurs, dans le cadre d'une gestion concédée, les grandes sociétés de restauration collective, si elles sont positionnées sur le bio, privilégient peu les produits locaux, en raison du coût.

#### Ce qui n'est pas ou peu abordé dans le sujet

Chaque enjeu pourrait faire l'objet d'un dossier en soit... Aussi, ce sujet est volontairement simplifié sur certains aspects : il est impossible d'être exhaustif avec un dossier d'une vingtaine de pages.

Il en est ainsi de la question de la laïcité, tout comme de la question de la tarification. Ainsi, la tarification sociale voire la gratuité et ses conséquences en termes de capacité d'accueil ne sont pas abordés, car le dossier aurait été alors trop dense.

**Ce qui n'est pas traité** du tout (pour ne pas alourdir le propos, parce que le dossier est déjà suffisamment dense) :

- La tarification sociale.
- La pause méridienne et les activités périscolaires liées à la restauration scolaire.
- L'enjeu de la réduction des déchets de cantine (bien que le bio représente une première réponse...).
- Les différentes modalités techniques de la restauration scolaire (liaison chaude, liaison froide).
- La loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (art. 39) prévoyant des « projets alimentaires territoriaux » afin de rapprocher production locale et consommation locale.

#### Difficulté(s) éventuelle(s) pour les candidats :

L'exercice en soi est difficile puisqu'il s'agit à la fois de synthétiser un dossier d'une vingtaine de pages puis de rédiger des propositions opérationnelles adaptées au contexte donné, et ce dans un délai très court (3 heures).

L'épreuve est ainsi prévue et précisée dans une note de cadrage nationale et publique dont les éléments principaux sont rappelés dans le présent corrigé.

Le présent sujet ne pose pas de difficulté particulière puisque le thème est abordable et réaliste et le dossier accessible (24 pages).

---

<sup>4</sup> Il y a plusieurs systèmes, non évoqués ici pour ne pas alourdir le propos, dont le système de la liaison froide : les plats sont préparés dans la cuisine centrale, refroidis puis remis à température dans les restaurants scolaires.

Si le dossier paraît dense pour un exercice de synthèse dans le cadre d'une épreuve d'une durée de trois heures, cette difficulté est à relativiser dans la mesure où 7 documents (n° 1, 2, 3, 4, 6, 8, 12) sur les 13 du dossier sont destinés à la 1<sup>e</sup> partie de synthèse soit un total de 16 pages.

Le plan du devoir sera aisé à réaliser en particulier pour la deuxième partie du devoir (présentation d'un plan classique ci-après : atouts, leviers puis écueils à éviter, points de vigilance).

Pour la **première partie** du devoir, les candidats disposent d'un document particulièrement aidant pour repérer globalement les différents enjeux de la restauration scolaire (le document 1, placé volontairement en début de dossier).

Les candidats devront toutefois faire la preuve d'une réelle capacité à synthétiser les éléments du dossier, ce qui semble difficile sans une préparation sérieuse à ce type d'exercice. Par ailleurs, une certaine exigence est précisée dans le corrigé : les candidats ne doivent pas présenter un catalogue des enjeux mais **structurer** leur propos.

Concernant la **deuxième partie** du devoir, le dossier est particulièrement aidant, avec quatre documents présentant des retours d'expériences (documents n° 4, 5, 7 et 9) et un document sur « les conditions de réussite » de la mise en place du bio (document n° 13).

La plupart des éléments sont dans le dossier. Il est finalement exigé des savoir-faire concernant la méthode projet et non pas des connaissances techniques précises hors dossier. En effet, exiger des connaissances particulières hors dossier reviendrait à privilégier les éventuels candidats travaillant dans ce domaine ciblé.

Cela n'empêchera pas les candidats d'aborder des éléments hors dossier (sur le mode de gestion par exemple, ou sur des expériences telles que la mise en place d'une légumerie municipale<sup>5</sup>, etc...).

La difficulté de cette 2<sup>e</sup> partie réside dans le fait de bien cibler le sujet : il ne faut pas uniquement traiter le bio mais également traiter de la problématique des produits locaux.

Cela ajoutant un certain niveau de difficulté, les correcteurs pourront évaluer avec bienveillance, donc ne pas pénaliser des copies contenant des propositions uniquement sur la mise en place du bio, **si et seulement si** elles sont jugées suffisamment étayées.

Par ailleurs, concernant la méthode projet, il sera exigé de la part des candidats d'aller bien au-delà d'une simple liste d'étapes projets. Il faut appliquer cette méthode au projet concerné.

Autre difficulté : les documents sont mélangés, notamment ceux concernant le bio, pour ne pas trop faciliter la lecture du dossier.

#### Application du barème :

La note de cadrage de cette épreuve prévoit l'application d'un barème différent pour chaque voie.

- 1e partie « informative », 8/20 pour la voie externe et 12/20 pour la voie interne.
- 2e partie « propositions », 12/20 pour la voie externe et 8/20 pour la voie interne.

#### La problématique de l'introduction qui « chapeaute » les deux parties du devoir :

Les correcteurs de cette épreuve doivent s'entendre sur des critères précis d'évaluation, sous la forme d'une grille de travail par exemple. A cette occasion doit être discutée l'évaluation de l'introduction.

En effet, il est attendu une introduction, d'environ 15 lignes, « *comprenant impérativement l'annonce des deux parties du rapport* » (cf. note de cadrage). C'est pourquoi tous les correcteurs de cette épreuve (par respect du principe d'équité de traitement entre les candidats) doivent s'entendre sur l'évaluation de l'introduction : soit globalement au titre du

---

<sup>5</sup> Cela existe à Reims par exemple.

critère « construction formelle » dans chacune des 2 parties, soit à part en prévoyant un barème précis déduit du barème de chaque partie.

Exemple : évaluation (voie interne) sur 1 point pour chacune des deux parties du devoir, ce qui ramène l'évaluation de la 1e partie « informative » sur 7,5 points et l'évaluation de la 2e partie « propositions » à 11,5 points.

*Concernant la transition entre les deux parties du devoir et la conclusion :*

Globalement, la transition entre les deux parties du devoir, tout comme la conclusion, ne sont pas des éléments exigés mais préconisés (cf. note de cadrage). Leur présence est valorisée (cela démontre une copie structurée), mais leur absence ne peut être pénalisée.

## 2/ Intérêt(s) / apport(s) de chaque document du dossier

### **Cadrage national (extrait)**

Le dossier rassemble au plus une dizaine de documents et compte de l'ordre d'**une vingtaine de pages**.

Il peut comporter des documents de nature (documents juridiques, documents officiels, articles de presse spécialisée ou non...) et de forme (textes, documents graphiques ou visuels...) **variées** dont le candidat doit mesurer l'importance relative.

Si les informations peuvent être redondantes d'un document à l'autre, aucun document n'est jamais totalement inutile, le dossier ne contenant pas de « document-piège ».

Le dossier est dense mais adapté à l'exigence de l'exercice de synthèse, d'autant plus que 7 documents concernent directement la 1<sup>e</sup> partie.

Documents n° 1, 2 et 6 sur les différents enjeux de la restauration scolaire  
 Document n° 3 : sur le principe de laïcité / choix des menus  
 Document n° 4 : sur les formes de gestion (régie, gestion déléguée)  
 Document n° 8 : sur la question de la tarification  
 Document n° 12 : sur les règles nutritionnelles et les normes d'hygiène à respecter

Pour la 1<sup>e</sup> partie

Document n° 4 : sur le « bio » dans les cantines  
 Documents n° 5, 7 et 9 : retours d'expérience  
 Document n° 10 : écueils à éviter pour favoriser les circuits courts  
 Document n° 11 : le Code des marchés comme outil pour favoriser les circuits courts  
 Document n° 13 : conditions de réussite pour favoriser l'approvisionnement local : la nécessité d'adapter l'organisation de la restauration.

Pour la 2<sup>e</sup> partie

Document n° :	Nature du document (juridique, spécialisé, technique, presse généraliste...)	Apport(s) du document
<b>Document 1 :</b> <i>Le maire et les cantines (extrait) – Bruno Cohen-Bacrie – Journal des Maires – février 2010 – 2 pages</i>	Presse spécialisée	- <b>Pour la 1<sup>e</sup> partie du devoir</b> - Document utile car il est relativement <b>complet</b> . Il aborde les <b>différents enjeux</b> : nature juridique de la restauration (service facultatif), la question des tarifs, le principe d'égal accès des usagers et les différences de traitement possibles, les menus spécifiques (allergies alimentaires, le principe de laïcité). Il est sciemment prévu en document 1 car il s'agit d'une bonne entrée en matière pour les candidats.

Document n° :	Nature du document (juridique, spécialisé, technique, presse généraliste...)	Apport(s) du document
<p><b>Document 2 :</b></p> <p><i>La restauration collective sur le fil du couteau (extraits) – Olivier Berthelin – Maires de France – octobre 2011</i></p>	<p>Presse spécialisée</p>	<p>- <b>Pour la 1<sup>e</sup> partie du devoir -</b></p> <p>Un 2<sup>e</sup> document général présentant <b>les enjeux de la restauration scolaire</b>, comme le document 1 mais complémentaire car il a une approche différente. Son intérêt est de présenter la restauration scolaire comme <b>un enjeu politique fort</b> ou plutôt plusieurs enjeux :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- les contraintes fortes (sécurité, financières),</li> <li>2- le rôle primordial de la communication,</li> <li>3- la problématique de la capacité d'accueil,</li> <li>4- la question du choix des menus, de la qualité de la restauration.</li> </ol> <p>Autres apports de cet article :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il présente l'article <b>53 du code de marchés publics</b>, plus favorable aux circuits courts ;</li> <li>- Il présente <b>l'objectif de 20% de produits bio</b> dans la restauration collective fixé pour <b>2012 par le Grenelle</b> de l'environnement pour les services de l'État. Cet objectif est certes facultatif pour les CT mais il représente une large incitation.</li> </ul>
<p><b>Document 3 :</b></p> <p><i>Gérer le service public des cantines scolaires (extraits) – Mounia Idrissi – La Gazette des communes – n° 2187 – 9 septembre 2013</i></p>	<p>Presse spécialisée</p>	<p>- <b>Pour la 1<sup>e</sup> partie du devoir -</b></p> <p>Extrait d'un article sur l'accès réglementé des cantines et le principe de laïcité (concernant le choix des menus)</p> <p>Un encart rappelle le caractère facultatif et payant du service et la problématique du choix des menus.</p>
<p><b>Document 4 :</b></p> <p><i>Servir du bio dans les cantines scolaires (extraits) – Franck Lemarc – Maires de France – septembre 2008</i></p>	<p>Presse spécialisée</p>	<p>- <b>Pour les deux parties du devoir -</b></p> <p>Il est intéressant car il définit le bio, décrit les aspects positifs de la mise en place du bio dans les cantines, évoque la méthode pour la mise en place du bio (question de l'approvisionnement, des modes de gestion, méthode projet et problème du coût).</p>
<p><b>Document 5 :</b></p> <p><i>Des produits locaux dans les assiettes (extrait) – Séverine Cattiaux – Fiche méthode développement durable – Profession territoriale – n°128 – octobre 2010</i></p>	<p>Presse spécialisée</p>	<p>- <b>Pour la 2<sup>e</sup> partie du devoir -</b></p> <p>Retour sur expérience.</p> <p>Exemple de Champagnier en Isère (1 200 habitants). Intérêt de l'article : il présente de manière très concrète et « vivante » ce projet, évoque bien <b>les produits locaux</b> (et pas seulement bio), la démarche projet, l'importance de préparer les parents à des menus différents,...</p>
<p><b>Document 6 :</b></p> <p><i>Service public local, la restauration scolaire (extraits) – Jean-Philippe Levy – La Gazette des communes – 1er septembre 2008</i></p>	<p>Presse généraliste</p>	<p>- <b>Pour la 1<sup>e</sup> partie du devoir -</b></p> <p>Un 3<sup>e</sup> document qui présente de manière générale les <b>enjeux</b> de la restauration scolaire collective. Il est complémentaire avec les documents n° 1 et n° 3 car il est <b>axé sur le cadre institutionnel</b> et les <b>modes de gestion du service</b> de la restauration scolaire.</p>
<p><b>Document 7 :</b></p> <p><i>Grande-Synthe : la ligne bio – Delphine Ducoeurjoly – Acteurs de la vie scolaire – n° 55 – Mars 2014</i></p>	<p>Presse spécialisée</p>	<p>- <b>Pour la 2<sup>e</sup> partie du devoir -</b></p> <p>Retour d'expérience.</p> <p>Exemple de Grande Synthe (ville de 21 000 habitants environ), sur la mise en place du bio.</p> <p>L'intérêt de l'article est qu'il précise l'importance de <b>l'information auprès des parents</b> et de la <b>formation du personnel</b>.</p>

Document n° :	Nature du document (juridique, spécialisé, technique, presse généraliste...)	Apport(s) du document
<p><b>Document 8 :</b></p> <p><i>Cantines : le juste prix (extrait) – Patricia Bonamy – La lettre du cadre territorial – n° 367 – 15 octobre 2008</i></p>	<p>Presse généraliste</p>	<p>- <b>Pour la 1<sup>e</sup> partie du devoir -</b></p> <p>Article sur la <b>tarification</b>, qui est un « véritable enjeu de politique locale ».</p> <p>Cette article traite notamment de la <b>liberté de tarification</b> depuis le décret n° 2006-753 du 29 juin 2006 ; le « <b>localisme tarifaire</b> » avec la détermination possible des tarifs suivant les revenus des familles mais pas des risques contentieux en cas de tarifs basés sur la notion de résidence.</p>
<p><b>Document 9 :</b></p> <p><i>Langouët, commune pionnière des cantines bio en France, a franchi le pas il y a dix ans – La Gazette.fr – 1er septembre 2014</i></p>	<p>Presse généraliste</p>	<p>- <b>Pour la 2<sup>e</sup> partie du devoir -</b></p> <p>Retour d'expérience.</p> <p>Langouët est certes une petite commune de 532 habitants, mais il s'agit d'un article très intéressant car il balaie les différents enjeux de la mise en place du bio : la question de l'approvisionnement, la nécessité de dialogue avec les parents, les changements d'habitude en cuisine, l'augmentation de la fréquentation, la baisse des coûts au final.</p>
<p><b>Document 10 :</b></p> <p><i>Denrées alimentaires : comment favoriser les circuits courts ? – Delphine Ducoeurjoly – Acteurs de la vie scolaire – n° 39 – Août-septembre 2012</i></p>	<p>Presse spécialisée</p>	<p>- <b>Pour la 2<sup>e</sup> partie du devoir -</b></p> <p>Article plus spécialisé sur la commande publique et <b>les circuits courts</b>.</p> <p>Il est plus technique que d'autres documents du dossier.</p> <p>Les documents n° 11 et n° 12 sont complémentaires : les candidats pourront ainsi mieux repérer les éléments concernant les marchés publics.</p>
<p><b>Document 11 :</b></p> <p><i>Restauration collective : le bio dans les marchés publics (extraits) – Hugo Thérond – La Gazette.fr – 29 juillet 2013</i></p>	<p>Presse spécialisée</p>	<p>- <b>Pour la 2<sup>e</sup> partie du devoir -</b></p> <p>Document complémentaire du document n° 9.</p> <p>Particulièrement abordable pour les candidats car il est très succinct et clair.</p> <p>Il est rappelle les principes articles du <b>Code des marchés publics</b> permettant de favoriser les circuits courts (art. 14, 45 et 53)</p>
<p><b>Document 12 :</b></p> <p><i>Étude. Le régime de la restauration scolaire (extraits) – Répertoire mensuel du ministère de l'intérieur – n° 10 – 2011</i></p>	<p>Presse spécialisée</p>	<p>- <b>Pour la 1<sup>e</sup> partie du devoir -</b></p> <p>Article sur les <b>règles nutritionnelles</b> et les <b>normes d'hygiène et de salubrité</b> à respecter.</p> <p>Les contraintes liées à ces règles et normes devront être évoquées par les candidats en termes d'enjeux. Étant cependant moins attendus sur les autres enjeux (cf. les bonnes copies), ce document a été placé « logiquement » en fin de dossier.</p>
<p><b>Document 13 :</b></p> <p><i>Les conditions de réussite (extrait) – Guide « Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective » – ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt – Novembre 2014</i></p>	<p>Presse spécialisée</p>	<p>- <b>Pour la 2<sup>e</sup> partie du devoir -</b></p> <p>Une page schématique sur la nécessité d'adapter l'organisation de la restauration, en cas d'approvisionnement local (notamment la question du coût, des marchés publics, des menus, de la motivation des cuisiniers,...)</p> <p>Ce document est particulièrement aidant pour alimenter les propositions opérationnelles. Les candidats devront faire la preuve d'une lecture ciblée du dossier puisqu'il s'agit de la dernière page de ce dernier.</p>

### **3/ Éléments de correction (éléments au minimum attendus / liste « dans l'idéal »)**

#### Évaluation des copies et missions du cadre d'emplois

Les correcteurs évalueront toute copie à l'aune des missions du cadre d'emplois et plus particulièrement de l'article 3-II.

Rappel du décret n°2012-924 du 30 juillet 2012 portant statut particulier du cadre d'emplois des rédacteurs territoriaux :

Article 3-I :

"Les rédacteurs territoriaux sont chargés de fonctions administratives d'application. Ils assurent en particulier des tâches de gestion administrative, budgétaire et comptable, en participant à la rédaction des actes juridiques. Ils contribuent à l'élaboration et à la réalisation des actions de communication, d'animation et de développement économique, social, culturel et sportif de la collectivité.

Les rédacteurs peuvent se voir confier des fonctions d'encadrement des agents d'exécution.

Ils peuvent être chargés des fonctions d'assistant de direction ainsi que de celles de secrétaire de mairie d'une commune de moins de 2 000 habitants."

Article 3-II :

"Les rédacteurs principaux de 2ème classe et les rédacteurs principaux de 1ère classe ont vocation à occuper les emplois qui, relevant des domaines d'activités mentionnés au I, correspondent à un niveau d'expertise acquis par la formation initiale, par l'expérience professionnelle ou par la formation professionnelle tout au long de la vie.

Ils peuvent à ce titre réaliser certaines tâches complexes de gestion administrative, budgétaire et comptable, être chargés de l'analyse, du suivi ou du contrôle de dispositifs ou assurer la coordination de projets.

Ils peuvent également se voir confier la coordination d'une ou plusieurs équipes, et la gestion ou l'animation d'un ou de plusieurs services".

➔ Ce corrigé précise les éléments essentiels que tout candidat doit aborder et la liste « idéale » qui permettra de distinguer les bonnes copies.

#### **PREMIERE PARTIE :**

Tous les éléments sont dans le dossier pour rédiger cette 1<sup>ère</sup> partie.

Barème :

Voie externe : 8 points

Voie interne : 12 points

<b>A/ Informations essentielles du dossier qu'un candidat devra <u>au minimum</u> faire figurer dans sa copie pour espérer obtenir la moyenne</b>	<b>Documents référents :</b>
Cadre institutionnel, définition de la restauration scolaire : un service social facultatif Élément à faire apparaître idéalement dans introduction ( <i>ou élément pouvant être de nouveau abordé en 1e partie par les candidats</i> ) :	<b>Documents 1, 3, 6</b>
<i>Concernant les différents enjeux, le candidat ne pourra se contenter d'établir une liste « à la Prévert » de ces derniers. Il est exigé une structuration des propos.</i>	
Globalement un enjeu politique fort, avec une exigence des parents.	<b>Document 2</b>
L'enjeu du principe d'égalité des usagers devant le service public. Une application difficile pour les communes (capacité d'accueil, coûts,...), des critères d'accueil très encadrés par la jurisprudence.	<b>Documents 1 et 3</b>

Un enjeu de santé publique.	<b>Documents 6</b>
La tarification : un enjeu politique. Liberté de tarification depuis 2006 ; la question du « juste prix ». Caractère social de ce service public avec une prise en charge partielle du coût réel par les usagers.	<b>Documents 1, 6 et 8</b>
L'enjeu du choix des menus et de la qualité de la restauration, le principe de laïcité. Un domaine source de conflits et de contentieux.	<b>Documents 2 et 3</b>
De nombreuses contraintes en termes de règles nutritionnelles, de normes d'hygiène et de sécurité.	<b>Documents 2, 6 12 et 13</b>
Un coût financier important.	<b>Documents 2, 4 et 8</b>
Choix du mode de gestion : un enjeu (régie directe, gestion concédée) avec des répercussions en termes de personnel et en termes financiers notamment.	<b>Document 6</b>
<p><i>Le candidat ne devrait pas aborder dans la 1<sup>e</sup> partie de son devoir la mise en place du bio en privilégiant les produits locaux dans la mesure où il s'agit du thème de la 2<sup>e</sup> partie (propositions).</i></p> <p><i>Toutefois, les correcteurs pourront évaluer avec souplesse et bienveillance une copie qui décrit de manière précise et adéquate ces aspects dans la 1<sup>e</sup> partie tout en présentant des propositions opérationnelles sur la question dans la 2<sup>e</sup> partie, en créant parfois quelques redondances.</i></p> <p><i>En effet, la mise en place du bio et de circuits courts représente un enjeu de la restauration scolaire.</i></p> <p><i>Ainsi, l'essentiel est que le candidat ait, d'une part, fait la preuve d'une juste compréhension de la question d'une part et mis en exergue une méthodologie projet appropriée au contexte d'autre part.</i></p>	

<b>B/ Liste <u>complète</u> des autres informations du dossier (qu'un bon candidat saura valoriser) (Cela détermine les bonnes copies)</b>	<b>Documents référents :</b>
Définition plus précise de la restauration scolaire : un service qui poursuit une finalité sociale « <i>dans la mesure où la collectivité qui en est à l'origine répond exclusivement à des impératifs de bonne organisation et de bon fonctionnement de ses services, ainsi que de santé publique au sens large</i> ».	<b>Document 6</b>
Concernant l'enjeu de santé publique, plus de précisions : le surpoids, la problématique des allergies, la nutrition, l'apprentissage du goût, la qualité de la nourriture, les labels...	<b>Documents 1 et 13</b>
Concernant le principe d'égal accès et le principe de laïcité, plus de précisions : des différences de traitement possibles si elles sont fondées sur des considérations d'intérêt général (exemple des tarifs différenciés), la question des menus spécifiques.	<b>Documents 1, 2, 3, et 8</b>
Le candidat pourra préciser des exemples de contraintes concernant les règles nutritionnelles et les normes d'hygiène à respecter.	<b>Document 12</b>
La problématique de la capacité d'accueil.	<b>Documents 2, 3 et 9 (élément brièvement évoqué)</b>
La restauration scolaire : compétence communale transférable aux EPCI.	<b>Document 6</b>
La surveillance des enfants, qui ne peut être déléguée au privé.	<b>Document 1</b>

## DEUXIEME PARTIE: propositions opérationnelles

→ Ce corrigé précise les éléments essentiels que tout candidat doit aborder et la liste « idéale » qui permettra de distinguer les bonnes copies.

→ Il distingue également les éléments que le candidat peut trouver dans le dossier, des éléments attendus de par ses connaissances extérieures au dossier.

Rappel : pour rédiger leurs propositions, les candidats doivent savoir repérer les éléments utiles du dossier et également utiliser leurs connaissances extérieures (les connaissances extérieures ne sont pas demandées pour la 1<sup>ère</sup> partie du devoir).

Dans le cas présent, le dossier comprend **beaucoup d'éléments** permettant aux candidats de rédiger des propositions opérationnelles. Peu de connaissances extérieures techniques précises sont attendues du candidat. Lors de leur évaluation, les correcteurs seront donc attentifs à donner plus d'importance au **critère « exploitation pertinente des éléments du dossier »**, qu'au **critère « valorisation des connaissances extérieures au dossier »**.

Barème :

Voie externe : 12 points

Voie interne : 8 points

A/ Propositions attendues <u>au minimum</u> dont les éléments figurent dans le dossier	Documents référents
<p><i>Les candidats doivent bien évoquer le bio ET la question des produits locaux. Les documents du dossier sont suffisamment aidants</i></p> <p><i>Cela ajoutant un certain niveau de difficulté, les correcteurs pourront évaluer avec bienveillance, donc ne pas pénaliser, des copies contenant des propositions uniquement sur la mise en place du bio, <b>si et seulement si</b> elles sont jugées suffisamment étayées.</i></p>	
<p>- <b>Levier d'action</b> - La définition du bio (« <i>tous produits issus de l'agriculture biologique. C'est-à-dire une agriculture qui n'utilise pas de produits chimiques de synthèse</i> ») et de ses atouts (pourquoi le choix du bio ?) : une réponse avant tout à une préoccupation environnementale ; et aux préoccupations de santé publique (lutter contre la « malbouffe »).</p>	Document 4
<p>- <b>Levier d'action</b> - Le « pourquoi » du bio : respect de l'incitation du Grenelle I : 20% de produits bio dans la restauration collective (obligatoire pour l'État mais cela reste facultatif pour les collectivités territoriales).</p>	Documents 4, 5, 6 et 8
<p>- <b>Levier d'action</b> - Pourquoi privilégier les produits locaux ? Lien avec le bio : pour une véritable politique environnementale ; maintien et dynamisation du tissu agricole local.</p>	Documents 9 et 10, 13
<p>- <b>Levier d'action</b> - La nécessité d'une volonté politique.</p>	Document 2
<p>- <b>Levier d'action</b> - Outil : le Code des marchés publics, un outil à plusieurs titres avec le critère des circuits courts et le critère environnement<sup>6</sup> (<i>documents n° 2, 6</i></p>	Documents 2, 6, 10 11 et 13

<sup>6</sup> Dans le cas de figure présenté (15 000 habitants), il s'agit d'un MAPA. On est bien dans un seuil > de 15 000€ et en dessous de 200 000€. Estimation : 600 repas /jour x 2 euros par repas pour les denrées alimentaires x 120 jours scolaires soit 144 000 euros avec possibilité d'allotissement entre la viande, le poisson, les légumes, et les fruits par exemple.

<p>et n° 10 sur l'article 53 du code de marchés publics qui prévoit que les « performances en matière d'approvisionnement directs de produits de l'agriculture » deviennent un des critères d'attribution. Le document n° 11 présente de manière claire 3 articles du Code (14, 45 et 53).</p> <p>Cet article 53 est cité dans plusieurs documents. Il est donc attendu que les candidats évoquent au moins « le code des marchés publics » comme outil.</p>	
<p>- <b>Écueils à éviter, les points de vigilance –</b> Produits locaux : la question de l'approvisionnement. Trouver et encourager les filières locales productrices de produits bio.</p>	<p><b>Documents 4, 8, 9 et 10</b></p>
<p>- <b>Écueils à éviter, les points de vigilance –</b> Un surcoût financier à prendre en compte, au moins à court terme mais à relativiser (<i>documents n° 2, n° 4</i>). En effet, certains articles précisent qu'il n'y a pas surcoût automatiquement, notamment compte tenu d'une optimisation de l'utilisation des produits et de quantité moindre de déchets (<i>documents n°5, 9</i>). Cette prise de recul est exigée de la part des candidats.</p>	<p><b>Documents 2, 4, 5, 9 et 13</b></p>
<p>- <b>Écueils à éviter, les points de vigilance –</b> Mener des actions envers les différents acteurs, afin de les accompagner au changement induit par le bio et l'utilisation de produits locaux : les parents, les enseignants (actions d'information, de communication) ; le personnel (actions de formation concernant les cuisiniers notamment). L'extrait du guide pour « favoriser l'approvisionnement local » (document 13) est particulièrement aidant : il faut organiser différemment la restauration (marchés, personnel...)</p>	<p><b>Documents 2, 4, 5, 7 9 et 13</b></p>
<p>- <b>Concernant la méthode projet : une certaine exigence requise</b></p> <p>Beaucoup d'éléments sont présents dans le dossier : les documents 4, 5, 7, 9 sont des retours d'expérience dans lesquels les candidats doivent puiser des éléments. Le document 13 (dernière page) est particulièrement aidant en schématisant la nécessaire adaptation de l'organisation de la restauration.</p> <p>Aussi, l'exigence sera importante du côté des correcteurs en termes d'éléments minimum attendus.</p> <p>Il est ainsi attendu au minimum une réflexion structurée de la part des candidats : les candidats devront aller au-delà d'une simple liste des étapes projet ou d'un « copier-coller » des éléments du document 13. Ils devront présenter des propositions opérationnelles adaptées au contexte et réalistes.</p> <p>Les principaux éléments d'un projet attendus sont : « quoi ? » c'est-à-dire le périmètre du projet ; « pourquoi / pour qui ? » (finalité recherchée, objectifs) ; état des lieux, « comment ? » (moyens financiers, humains, méthodes, formations à mettre en place, implication du personnel de restauration...), « qui / avec qui ? » (<i>pilotage du projet : organisation, acteurs, partenariat</i>), « quand ? » (délais, échéances) sans oublier d'évoquer l'importance de l'évaluation, du suivi et des éventuelles ajustements nécessaires.</p> <p>Outre le document 13, d'autres documents du dossier évoquent les étapes d'un projet, en particulier ceux-ci : importance de « <i>définir clairement le projet, à court et à moyen termes</i> » (<i>document 4</i>), qui peut prendre entre 6</p>	<p><b>Documents 4, 5, 7, 9 et 13</b></p>

<p>mois et un an (<i>document 5</i>), procéder à un état des lieux et cibler ses besoins (<i>documents 4 et 5</i>), penser aux formations (<i>document 4</i>), être en lien avec la filière bio locale (<i>document 4</i>), réfléchir au mode de gestion adéquat (<i>document 4</i>), la mise en place d'une commission consultative extra-communale avec les différents acteurs concernés « <i>afin que tout le monde s'approprié le projet</i> » (<i>document 5</i>).</p> <p>L'accompagnement au changement est un axe essentiel que le candidat devra mettre en exergue, d'autant que plusieurs documents du dossier l'évoquent (<i>documents n° 2, 4, 5, 7, 9</i>).</p> <p>Il devra évoquer au minimum les acteurs suivants : les parents, le personnel de restauration.</p> <p>Cependant, il est important de signaler que le degré d'exigence en termes d'évaluation des copies doit être en adéquation avec le grade (rédacteur principal de 2<sup>e</sup> classe). Ainsi, compte-tenu des statuts particuliers du cadre d'emplois, il est exigé une méthodologie projet portant sur les aspects opérationnels et non pas stratégiques (ce qui correspondrait au cadre d'emplois d'attaché).</p>	
---	--

B/ Propositions attendues <u>dans l'idéal</u> dont certains éléments figurent dans le dossier et d'autres sont hors dossier.	Documents référents / ou hors dossier
<p>- <b>Levier d'action</b> - Atout du bio (suite) : une réponse à la demande de qualité des repas souvent exprimée par les parents des élèves.</p>	Hors dossier
<p>- <b>Levier d'action</b> - Atout du bio et des circuits courts (suite) : une image positive et dynamique de la commune</p>	Hors dossier
<p>- <b>Levier d'action</b> - L'approvisionnement en produits locaux représente beaucoup d'enjeux, qui sont autant de leviers d'action. Le candidat pourra citer par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enjeu de développement économique local</li> <li>- Enjeu écologique planétaire</li> <li>- Enjeu écologique local</li> <li>- Enjeu social et équitable</li> <li>- Enjeu de démocratie participative</li> </ul> <p>Pour information, ces enjeux sont décrits dans le guide « Favoriser l'approvisionnement local » du ministère de l'Agriculture, extrait non intégré volontairement dans le dossier.</p>	Hors dossier
<p>- <b>Levier d'action</b> - Atout du bio et de l'approvisionnement local (suite) : une réorganisation nécessaire de la restauration sur plusieurs points, avec notamment la notion de mobilisation du personnel.</p>	Documents 4, 13 (point brièvement évoqué) et hors dossier
<p>- <b>Levier d'action</b> - Marchés publics : permettre aux agriculteurs locaux de mieux répondre en prévoyant des allotissements précis par type de produits et en prévoyant des formations et des documents de vulgarisation. Le document 9 présente 3 articles du code comme outils mobilisables pour l'approvisionnement en produits locaux (articles 14, 45, 53). Les bons candidats, qui auront été jusqu'au bout de la lecture des documents, pourront citer ces articles et ce guide.</p>	Documents 2, 10 et 11
<p>- <b>Levier d'action</b> - Outil : le mode de gestion. Les bonnes copies évoqueront cette question.</p>	Document 4

<p>- <b>Levier d'action -</b> Outil : l'Agenda 21 de la commune.</p>	<p><b>Hors dossier</b></p>
<p>- <b>Levier d'action -</b> Outil : s'appuyer sur des structures d'accompagnement telles que l'Agence bio, le réseau FNAB, l'association UnPlusBio et autres promoteurs de la restauration collective bio en France.</p>	<p><b>Document 4</b> - <i>Point simplement évoqué dans un encart -</i></p>
<p>- <b>Levier d'action -</b> D'autres outils, idées peuvent être évoqués par les candidats : recours à une diététicienne, mise en place d'une légumerie municipale, ...</p>	<p><b>Document 5</b></p>
<p>- <b>Écueils à éviter, les points de vigilance –</b> Prendre en compte les différents acteurs, plus de précisions : les enfants (actions pédagogiques vis-à-vis des enfants pour découvrir de nouveaux légumes, de nouvelles saveurs) ; former/ informer le personnel en charge de la surveillance, les ATSEM.</p>	<p><b>Hors dossier</b> quasiment car élément brièvement évoqué dans le <b>document 2</b></p>
<p>- <b>Écueils à éviter, les points de vigilance –</b> Difficulté : les normes d'hygiène ne favorisent pas la cuisine traditionnelle et l'utilisation de produits frais.</p>	<p>Élément brièvement évoqué dans le <b>document 2</b></p>
<p>- <b>Écueils à éviter, les points de vigilance –</b> Écueil possible : le succès d'une restauration bio peut engendrer une problématique de capacité d'accueil dans les cantines.</p>	<p><b>Hors dossier</b> quasiment car élément brièvement évoqué dans le <b>document 9</b></p>
<p>- <b>Écueils à éviter, les points de vigilance –</b> Un principe : il s'agit de faire du 100% bio avec une politique « du tout ou rien » (avis de certains –cf. <i>document n° 7</i>). Dans tous les cas, avoir une politique pérenne afin d'encourager les producteurs locaux à s'investir dans le bio.</p>	<p><b>Hors dossier</b> <i>car évoqué brièvement</i></p>

#### **4- Plan à titre indicatif**

*PLAN indicatif (plusieurs approches sont évidemment possibles. La logique du plan doit être appréciée en fonction de sa cohérence et de son équilibre).*

*Le plan détaillé transmis ci-dessous est **exhaustif** et d'un niveau élevé d'exigence avec pour objectif de citer tous les items attendus.*

*A la lecture des copies, **tous**<sup>7</sup> les correcteurs de cette épreuve pourront définir un autre degré d'exigence, notamment concernant les éléments attendus au minimum.*

*L'introduction « chapeaute » idéalement les deux parties du devoir mais certains candidats pourront faire le choix d'introduire chaque partie du devoir.*

*La conclusion n'est pas obligatoire puisque rien de tel n'est indiqué dans la note de cadrage de l'épreuve.*

**Plan succinct présenté de manière détaillée ci-après:**

**1<sup>e</sup> partie du devoir : I-** La restauration scolaire et ses enjeux

- A- Enjeux vis-à-vis du public
- B- Enjeux en interne (en termes de gestion)

**2<sup>e</sup> partie du devoir : II-** Propositions opérationnelles visant à la mise en place d'une restauration « bio » et privilégiant les produits d'origine locale

- A- Les leviers d'action, les facteurs de réussite
- B- Des points de vigilance, des difficultés possibles

#### **Autre plan possible**

**1<sup>e</sup> partie :**

- A- Un secteur particulièrement réglementé / aspects réglementaires, principes (accès, laïcité). Les droits et obligations/ des règles ; des normes... qui ne sont pas toujours faciles à appliquer
- B- Les choix facultatifs, qui relèvent de choix politiques / les marges d'action en termes de qualité, de tarifs, de modes de gestion ...

**2<sup>e</sup> partie**

- A- Actions en interne (moyens à mobiliser ; la question de la maîtrise des coûts ; le choix du mode de gestion ; l'outil marchés publics, la formation des personnels,...)
- B- Actions tournées vers les autres acteurs (gestion de l'approvisionnement, liens avec les producteurs, sensibilisation des parents, enfants, enseignants,...)

#### **Autres plans possibles / 2<sup>e</sup> partie**

**2<sup>e</sup> partie**

- I- Les conditions de réussite
- II- Les aspects méthodologiques

**2<sup>e</sup> partie :**

Plan suivant la chronologie d'un projet : avant (conditions de réussite)/ pendant et après

---

<sup>7</sup> Il est important que tous les correcteurs de l'épreuve, pour une même voie de concours, se mettent d'accord et évaluent les copies selon les mêmes critères et le même niveau d'exigence afin de respecter le principe d'égalité de traitement entre les candidats.

Comme indiqué dans la note de cadrage de l'épreuve, il est attendu une présentation du rapport sous la forme suivante :

Commune de X

Le 24 septembre 2015

## RAPPORT

À l'attention de Monsieur le Directeur général des services

Objet : la restauration scolaire dans les écoles primaires

**Références** (mention facultative): Code général des collectivités publiques, Code de l'éducation, Code de la santé publique

### INTRODUCTION :

#### Cadrage national (extrait)

Le rapport doit comporter une introduction d'une quinzaine de lignes rappelant le contexte et comprenant impérativement l'annonce du plan du rapport.

#### Plan détaillé :

Dans la plan détaillé, l'indication « **élément essentiel** » précise les idées clé au minimum attendues pour obtenir la moyenne des points sur la partie du devoir concerné. Les idées dites « **plus secondaires** » sont les éléments plus précis que les bonnes copies pourront évoquer.

#### Introduction (à titre indicatif) :

La restauration scolaire est un service public facultatif. Plus précisément, il s'agit d'un service social à vocation éducative qui participe à l'éducation au goût, à l'apprentissage d'une alimentation saine.

Malgré son caractère facultatif, la restauration scolaire représente un enjeu politique fort, à différents titres.

C'est par ailleurs un « domaine périlleux »<sup>8</sup> où les maires sont confrontés à une certaine exigence de la part des parents et surtout à des marges de manœuvre réduites par de nombreuses contraintes (techniques, financières, impératifs du code des marchés publics...).

Ainsi, par exemple, l'amélioration de la qualité et la variété des menus dans les cantines scolaires sont devenues une préoccupation majeure des collectivités publiques, tout comme la tarification.

#### Annonce du plan :

De nombreux enjeux caractérisent la restauration scolaire au sein des communes que nous aborderons dans une **première partie du devoir (I-)**, en distinguant les enjeux qui relèvent des liens avec le public (respect du principe d'égalité d'accès, choix des repas, tarification,...), de ceux qui relèvent de l'organisation interne des communes (normes contraignantes, coût, modes de gestion...).

Afin de répondre à la volonté du maire de la commune de X, la **deuxième partie du devoir (II-)** présentera des propositions opérationnelles visant à mettre en place une restauration « bio » privilégiant les produits locaux, en décrivant d'une part les leviers d'action possibles à actionner dans ce cadre et d'autre part les points de vigilance à prendre en compte pour mener à bien ce projet.

---

<sup>8</sup> Expression utilisée en introduction du document 2 – « la restauration collective sur le fil du couteau ».

**I- la restauration scolaire dans les écoles primaires et ses enjeux**

*Concernant les différents enjeux, le candidat ne pourra pas se contenter d'établir une liste « à la Prévert » de ces derniers. Il est exigé une structuration des propos.*

**A- Enjeux vis-vis du public concerné**

- Concernant le cadre institutionnel (documents n°1, 3, 6) (définition de la restauration scolaire comme un service public facultatif), les candidats pourront faire le choix de présenter le cadre institutionnel de la restauration scolaire collective en introduction et/ou en 1<sup>e</sup> partie du devoir. – élément essentiel
- Définition plus précise de la restauration scolaire : un service qui poursuit une finalité sociale « dans la mesure où la collectivité qui en est à l'origine répond exclusivement à des impératifs de bonne organisation et de bon fonctionnement de ses services, ainsi que de santé publique au sens large ». (document n° 6) - idée plus secondaire, détermine les bonnes copies, plus précises
- Globalement un enjeu politique fort, avec une exigence des parents (document n° 2) – élément essentiel
- Un enjeu de santé publique (document n° 6) – élément essentiel
- Concernant l'enjeu de santé publique, plus de précisions : le surpoids, la problématique des allergies, la nutrition, l'apprentissage du goût, la qualité de la nourriture, les labels... (documents n°1 et 13) – idée plus secondaire, détermine les bonnes copies, plus précises
- Certes un service public facultatif, mais s'il est mis en place, il s'agit de respecter le principe d'égal accès à ce service. (documents n° 1, 3) – élément essentiel
- Concernant le principe d'égal accès et le principe de laïcité, plus de précisions : des différences de traitement possibles si elles sont fondées sur des considérations d'intérêt général (exemple des tarifs différenciés), la question des menus spécifiques (documents n°1, 2, 3, 8) – idée plus secondaire, détermine les bonnes copies, plus précises
- La tarification : un enjeu politique. Liberté de tarification depuis 2006 ; la question du « juste prix ». Caractère social de ce service public avec une prise en charge partielle du coût réel par les usagers (documents n°1,6, 8) – élément essentiel
- L'enjeu du choix des menus et de la qualité de la restauration : un domaine source de contentieux (document n°2) – élément essentiel

*Rappel de la remarque déjà précisée dans les éléments du corrigé (tableau) : le candidat pourra faire le choix d'évoquer dans la 1<sup>e</sup> partie l'enjeu que représente ici le bio, ainsi que les produits locaux. Les correcteurs doivent évaluer avec bienveillance et souplesse cette éventuelle redondance avec la 2<sup>e</sup> partie du devoir.*

**B- Enjeux « en interne » (en termes de gestion)**

- De nombreuses contraintes en termes de règles nutritionnelles, de normes d'hygiène et de sécurité (documents n° 2, 6, 12, 13) – élément essentiel
- Le candidat pourra préciser des exemples de contraintes concernant les règles nutritionnelles et les normes d'hygiène à respecter (document n° 12) – idée plus secondaire
- Un coût financier important (document n°2, 4, 8) – élément essentiel

- Choix du mode de gestion : un enjeu (régie directe, gestion concédée) avec des répercussions en termes de personnel et en termes financiers notamment (*documents n° 6*) – **idée plus secondaire, présente dans les bonnes copies.**
- La problématique de la capacité d'accueil (*documents n°2 et 9*) – **idée plus secondaire car brièvement évoquée dans les documents n° 3 et 11**
- La restauration scolaire : compétence communale transférable aux EPCI (*document n°6*) - **idée plus secondaire**
- La surveillance des enfants, qui ne peut être déléguée au privé (*document n°1*) – **idée plus secondaire**

*Rappel de la remarque déjà précisée dans les éléments du corrigé (tableau) : le candidat pourra faire le choix d'évoquer dans la 1<sup>e</sup> partie l'enjeu que représente ici le bio, ainsi que les produits locaux. Les correcteurs doivent évaluer avec bienveillance et souplesse cette éventuelle redondance avec la 2<sup>e</sup> partie du devoir.*

*Transition (elle est facultative) : le bio et l'approvisionnement local*

L'introduction des produits biologiques en restauration collective et l'utilisation de produits locaux, relèvent avant tout d'un choix politique et répondent à plusieurs enjeux : santé, environnement et économie locale (document 14 notamment).

## **Deuxième partie du devoir : partie PROPOSITIONS OPERATIONNELLES**

### **II- Propositions opérationnelles visant à la mise en place d'une restauration**

*Les candidats doivent bien évoquer le bio ET la question des produits locaux. Les documents du dossier sont suffisamment aidants.*

*Cependant, considérant que cela ajoute un certain niveau de difficulté, les correcteurs pourront évaluer avec bienveillance, donc sans pénaliser, des copies contenant des propositions uniquement sur la mise en place du bio, **si et seulement si** elles sont jugées suffisamment étayées.*

#### **A- Les leviers d'action (outils), les facteurs de réussite**

- La définition du bio (« *tous produits issus de l'agriculture biologique. C'est-à-dire une agriculture qui n'utilise pas de produits chimiques de synthèse*») et de ses atouts (pourquoi le choix du bio ?) : une réponse avant tout à une préoccupation environnementale ; et aux préoccupations de santé publique (lutter contre la « malbouffe ») (*documents n°4*) – **élément essentiel.**
- Atout du bio (suite) : une manière de mobiliser le personnel de la restauration (*document n° 4, 13 et hors dossier*) – **idée plus secondaire**
- Atout du bio : une réponse à la demande de qualité des repas souvent exprimée par les parents des élèves. (*hors dossier*) – **idée plus secondaire**
- Atout du bio et des circuits courts : une image positive et dynamique de la commune. (*hors dossier*) – **idée plus secondaire**
- Le « pourquoi » du bio : respect de l'incitation du Grenelle I : 20% de produits bio dans la restauration collective (obligatoire pour l'État mais cela reste facultatif pour

les collectivités territoriales) (*documents n°4, 5, 6 et 8*) – élément essentiel car il est cité dans plusieurs documents du dossier.

- Pourquoi privilégier les produits locaux ? Lien avec le bio : pour une véritable politique environnementale ; maintien et dynamisation du tissu agricole local. (*documents n° 9, 11,13*) – élément essentiel.
- L’approvisionnement en produits locaux représente des enjeux, qui sont autant de leviers d’action, que le candidat peut citer (hors dossier) : enjeu de développement économique local, enjeu écologique local, enjeu social et équitable, enjeu de démocratie participative, enjeu écologique planétaire - idée plus secondaire, détermine les (très) bonnes copies.
- La nécessité d’une volonté politique (*document n°2*) – élément essentiel.
- Outil : le Code des marchés publics, un outil à plusieurs titres avec le critère des circuits courts et le critère environnement<sup>9</sup> (*documents n° 2, 6 et n° 10, n° 11, n° 13* – citer le code est un élément essentiel, car il apparaît dans plusieurs documents du dossier. Citer les articles est secondaire (très bonnes copies).
- Marchés publics : permettre aux agriculteurs locaux de mieux répondre en prévoyant des allotissements précis par type de produits et en prévoyant des formations et des documents de vulgarisation (*documents n° 2, 10*) – idée plus secondaire et très précise.
- Le candidat devra décrire une méthode de projet adaptée, avec les différentes étapes opérationnelles : bien penser aux différents acteurs, au volet financier etc.. (*hors dossier*).  
Il devra aller au-delà d’une liste généraliste des étapes projet. Il est essentiel que la méthode projet soit appliquée au sujet élément essentiel.

Le candidat pourra s’appuyer sur les exemples donnés dans le dossier pour alimenter sa réflexion (*document n°4 concernant le bio et les retours d’expériences décrits dans les documents n° 5, 7 et 9*).

Ces différents documents évoquent les étapes d’un projet, en particulier ceux-ci : importance de « définir clairement le projet, à court et à moyen termes » (*document n° 4*), qui peut prendre entre 6 mois et un an (*document n°5*), procéder à un état des lieux (*documents n° 4 et 5*) et cibler ses besoins (*document n° 10*), penser aux formations (*document n°5*), être en lien avec la filière bio locale (*document n° 4*), réfléchir au mode de gestion adéquat (*document n° 4*), mettre en place une commission consultative extra-communale avec les différents acteurs concernés « afin que tout le monde s’approprie le projet » (*document n°5*).

Levier d’action - Atout du bio et de l’approvisionnement local (suite) : une réorganisation nécessaire de la restauration, avec la notion de mobilisation du personnel (*document n°13*) – élément que l’on trouvera dans les bonnes copies.

- Outil : le mode de gestion. Les bonnes copies évoqueront cette question. (*document n° 4*) - idée plus secondaire.
- Outil : l’Agenda 21 de la commune. (*hors dossier*) – idée plus secondaire.

---

<sup>9</sup> Dans le cas de figure présenté (15 000 habitants), il s’agit d’un MAPA. On est bien dans un seuil > de 15 000€ et en dessous de 200 000€. Estimation : 600 repas /jour x 2 euros par repas pour les denrées alimentaires x 120 jours scolaires soit 144 000 euros avec possibilité d’allotissement entre la viande, le poisson et les légumes, fruits par exemple.

- Outil : s'appuyer sur des structures d'accompagnement telles que l'Agence bio, le réseau FNAB, l'association UnPlusBio et autres promoteurs de la restauration collective bio en France. (*point simplement évoqué dans un encart du document n° 8*) – **idée plus secondaire**.
- D'autres outils, idées peuvent être évoqués par les candidats : recours à une diététicienne, projets alimentaires territoriaux, mise en place d'une légumerie municipale, ...

## **B- Des points de vigilance, des difficultés possibles**

Le document n°2 résume la question ainsi : « *La réalisation de l'objectif de 20% de produits bio dans la restauration collective fixé en 2012 par le Grenelle de l'environnement pour les services de l'État (objectif qui reste facultatif pour les collectivités) représente un véritable casse-tête financier, technique et juridique* ».

- Produits locaux : la question de l'approvisionnement. Trouver et encourager les filières locales productrices de produits bio. (*documents n°4, 8, 9 et 10*) – **élément essentiel**
- Un surcoût financier à prendre en compte, au moins à court terme mais à relativiser (*documents n° 2, 4, 13*).  
En effet, certains articles précisent qu'il n'y a pas surcoût automatiquement, notamment compte tenu d'une optimisation de l'utilisation des produits et de quantité moindre de déchets (*documents n° 5 et 9*). Cette prise de recul est exigée de la part des candidats – **élément essentiel**
- Mener des actions envers les différents acteurs, afin de les accompagner au changement induit par le bio et l'utilisation de produits locaux : les parents, les enseignants (actions d'information, de communication) ; le personnel (actions de formation concernant les cuisiniers notamment). (*documents n° 2, 4, 5, 7, 9, 13*) – **élément essentiel**.
- Prendre en compte les enfants (actions pédagogiques vis-à-vis des enfants pour découvrir de nouveaux légumes, de nouvelles saveurs) ; former/ informer le personnel en charge de la surveillance, les ATSEM (*quasiment hors dossier car élément brièvement évoqué dans les documents n° 2 et 4*) – **idée plus secondaire**
- Difficulté : les normes d'hygiène ne favorisent pas la cuisine traditionnelle et l'utilisation de produits frais. (*élément brièvement évoqué dans le document n° 2*) – **idée plus secondaire**
- Écueil possible : le succès d'une restauration bio peut engendrer une problématique de capacité d'accueil dans les cantines. (*quasiment hors dossier car élément brièvement évoqué dans le document n° 9*) – **idée plus secondaire**
- Avoir une politique pérenne afin d'encourager les producteurs locaux à s'investir dans le bio (*hors dossier, car évoqué brièvement*) – **idée plus secondaire**

**Conclusion possible** (elle n'est pas obligatoire pour les candidats)