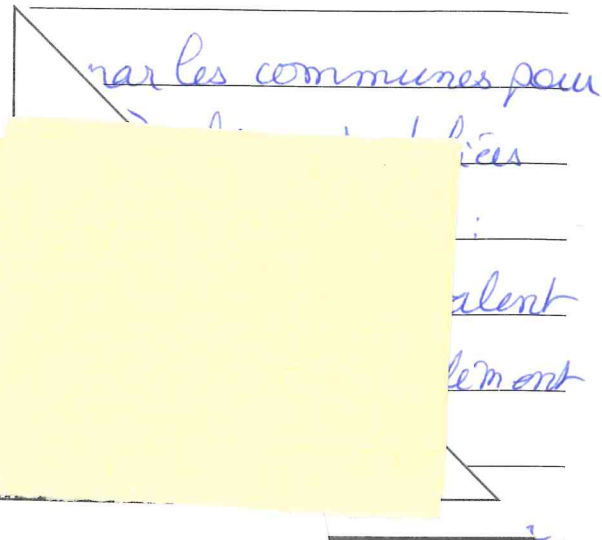


CONCOURS ou EXAMEN PROFESSIONNEL DE :

Adjoint administratif territorial
municipal de 2^{ème} classe

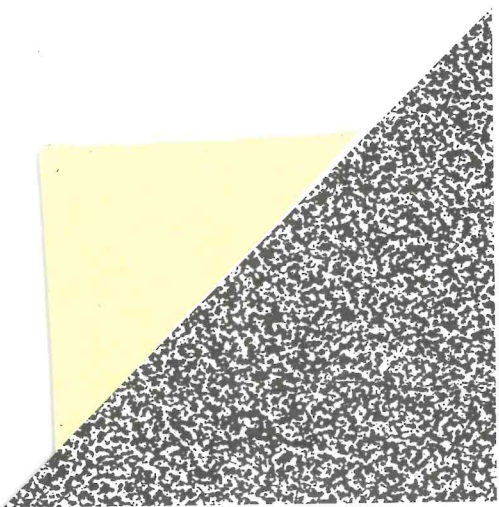
Épreuve de :



15,75

Question 1

- a) Dans l'organisation territoriale de la République, les échelons compétents pour organiser et gérer la restauration scolaire sont les suivantes :
- les communes voire les établissements publics de coopération intercommunale (EPCI) pour les écoles maternelles et primaires.
 - Les départements sont compétents pour les collèges.
 - Les régions sont compétentes pour les lycées.
- b) Les échelons compétents pour déterminer les tarifs sont les mêmes que ceux qui organisent et gèrent la restauration scolaire.
- Les communes (voire les EPCI) déterminent les tarifs pour les cantines des écoles maternelles et primaires.
 - Les départements déterminent les tarifs pour les collèges.



- Les Régions déterminent les tarifs pour les lycées.

Les acteurs du financement pour la restauration scolaire sont :

- Pour les écoles primaires et maternelles : les communes, les familles, et pour ceux rencontrant des difficultés financières des aides sociales, la caisse des écoles.
- Pour les collèges et les lycées : les départements et régions, les familles, et pour ceux qui ne peuvent en supporter intégralement le coût, le fonds social.

c) des recommandations d'ordre nutritionnel par le Ministère de l'Éducation portant sur l'équilibre alimentaire entre les glucides et les lipides d'une part et un apport supplémentaire de fibres, minéraux et vitamines d'autre part. Les recommandations reposent sur une alimentation saine afin d'avoir de bons nutriments pour être en forme et en bonne santé.

Question 2

a) Les contraintes identifiées par les communes pour atteindre les seuils de la loi Egalim sont liées notamment aux problématiques suivantes :

- les finances : les produits de qualité valent plus chers, il faut donc prévoir un supplément de dépenses au budget.
- le manque de formation du personnel pour certaines communes d'où une problématique de ressources humaines (et un coût aussi pour la formation).
- la logistique en lien avec la conservation des produits, les délais et horaires de livraison.
- la quantité : à partir d'un certain seuil, il convient de combiner la qualité à la quantité et trouver des producteurs capables de concilier les deux enjeux.
- la capacité pour évaluer si le % de produits bio et/ou de qualité sont respectés dans les menus proposés, et donc le respect du quota imposé par la loi Egalim.

b) tableau :

	Monte salariale en €	Participation des parents en €	charges fisc	Coût global moyen d'un repas
Montants en €	3,62€	2,16€	2,85€	8,63€
	42%	25%		

c) Le respect des seuils de la loi Egalim conduit à un surcoût estimé de 20%.

Le coût global moyen d'un repas serait de 10,36 € en tenant compte de ce surcoût.

Question n°3

a) Les objectifs du décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 sont les suivants :

Le décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 vise à fixer la composition des repas et des produits Bio et durables. Le seuil est fixé à 50% minimum de produits durables ou faisant l'objet de labels de qualité, avec un minimum de 20% de produits Bio ou en conversion.

b) Les difficultés liées à la mise en œuvre de ces objectifs sont de plusieurs types :

- la problématique de la surface agricole qui exploite en bio serait-elle suffisante pour couvrir les besoins des cantines.
- la législation sur le bio qui n'est pas identique dans d'autres pays, si il est recouru aux produits importés.
- quels sont les produits avec label qui sont concernés, compte tenu du nombre de labels en France.
- la mise en œuvre pratique concernant l'évaluation

CONCOURS ou EXAMEN PROFESSIONNEL DE :

Adjoint administratif 2^{de} classe

Épreuve de :

Personnes Un phénomène

15

du cycle de vie d'un produit.

- le manque de structuration des filières pour répondre à la demande des cantines.

c) Explication des expressions suivantes :

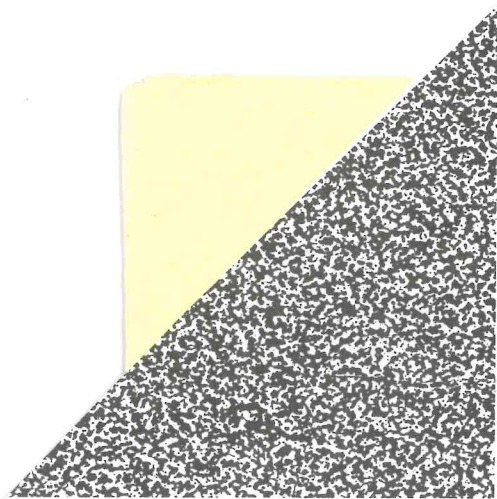
Formulation sibylline : qui est incompréhensible, manquant de clarté, inaccessible par le plus grand nombre.

Alimentation saine, durable et accessible à tous :

Une alimentation saine est une alimentation qui fait du bien à la santé, qui apporte des nutriments essentiels à la vie.

Une alimentation durable prend en compte l'environnement et le développement durable, c'est-à-dire que les choix faits n'impactent pas les générations futures et évite le gaspillage.

Une alimentation accessible à tous renvoie au coût et au calcul financier permettant au plus grand nombre d'y avoir accès et d'en profiter.



Question 4

a) 1) Il existe une corrélation entre l'accès à la restauration scolaire et la performance scolaire. En effet, les élèves qui se nourrissent bien, sont plus concentrés en classe et donc ont de meilleures chances de réussite. Ils sont également moins sujets aux maladies et donc moins absents.

2) Anthropologue : c'est une personne qui étudie l'anthropologie, l'humain en général.

Cécité collective : la cécité est un trouble de la vue et le collectif regroupe plusieurs personnes. Cette expression est d'ordre figuré. Elle vise un groupe qui ne voit pas la problématique.

Phénomène : c'est une situation, un constat

qui touche plusieurs personnes. Un phénomène est un événement non isolé.

3) Inclusion : intégration
Inégalités : différences

4) Anecdote : important.
Modeste ; riche

b) lors de la crise sanitaire de la Covid-19 en mars 2020, les conséquences de la fermeture des écoles sur les familles ont été les suivantes :

- économiques : un repas à la maison est plus cher qu'un repas à la cantine, notamment par le reste à charge supporté par les collectivités.
- La qualité des repas équilibrés difficile à maintenir.

	Etat	Collectivités	Bénévoles
Actions concrètes	Rôle de chef d'orchestre avec les collectivités	• octroi d'aide financière exemple : "bons solidaires"	• distribution des repas à domicile
		• partage de repas à domicile	• contact et recensement des besoins

Question n°5

a) Le montant global facturé par semaine est de :
prix unitaire $\times$ nombre de repas journaliers $\times$
nombre de jours dans la semaine

$$= 3,28 \text{ €} \times 148 \times 4$$

$$= 1941,76 \text{ €}$$

Le montant global facturé par semaine est de
1941,76 €.

b) Si les élus valident la proposition de la nouvelle
tarification par tranche de quotient familial
le montant de la facturation globale par
semaine est de : 1319,68 €.

c) L'écart du montant de la recette annuelle est
de : 22394,88 € en négatif

Note à l'attention de Monsieur le Maire
La facturation actuelle de la cantine prévoit
un tarif unique du repas quel que soit les
ressources des familles : 3,28 € par repas.

Une nouvelle tarification pourrait être mise en
place intégrant des tranches de quotient familial.
Le prix serait variable en fonction des
ressources des familles. Ce choix n'est pas neutre
car il diminue les recettes de la commune
de 22.394,88 € en négatif par an.