3721617973

Concours / Examen : REDACTEUR
Session : 2025 Voie : EXTERNE
Spécialité : DROIT PUBLIC
Épreuve : NOTE SUR DOSSIER

CONSIGNES
/ **Remplir** soigneusement sur chaque feuillet la **zone d'identification** en **MAJUSCULES** (numéro d'identifiant = numéro à 5 chiffres qui figure sur votre convocation)
/ Hormis dans la zone d'identification ci-dessus, **ne pas indiquer votre prénom, nom, numéro** ou tout **autre signe distinctif** sur la copie
/ **Numéroter chaque page** (cadre en bas à droite de la page) et placer les feuillets dans le bons sens et dans l'ordre
/ Rédiger votre copie avec un stylo à **encre foncée** (bleue ou noire) et ne pas utiliser de stylo à encre claire ou effaçable par friction
/ Ne joindre **aucun brouillon**

ADMIVILLE
Direction de l'éducation

le 16 octobre 2025

NOTE

A l'attention de Madame la Directrice de l'éducation

Objet : la qualité alimentaire dans la restauration scolaire

Références : loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 dite loi "EGALIM".
loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 dite loi "Climat et résilience".
loi AGEC du 10 février 2020

En 2023, seulement 10 % des cantines ayant entamé une démarche de diagnostic pour mesurer leur degré d'application de la loi Egalim atteignent leurs objectifs. Dans un contexte post crise sanitaire et de crise économique, le gouvernement met en œuvre une politique

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

ayant pour objectif de gagner en souveraineté alimentaire et de sécuriser les approvisionnements en favorisant des achats locaux. les collectivités territoriales sont en première ligne avec un double enjeu de respect des réglementations et d'amélioration de la qualité des repas proposés dans les cantines scolaires.
En quoi la qualité alimentaire dans la restauration scolaire est-elle un enjeu à la fois humain, financier et organisationnel ?
Nous verrons que malgré des loi incitatives, la réalité du terrain est complexe (I), puis que nos territoires et collectivités se mobilisent pour mettre en oeuvre des solutions qui portent leurs fruits.

I - Une volonté d'exigence de qualité pour la restauration scolaire que les collectivités peinent à appliquer.

Le législateur a imposé plusieurs dispositions en faveur d'une alimentation durable et de qualité dans les cantines scolaires (A). Cependant, les collectivités rencontrent des difficultés à appliquer toutes les mesures (B).

A - La qualité alimentaire dans la restauration scolaire : une ambition de l'Etat.

En 2018, la loi EGALIM pour l'équilibre dans les relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous impacte toutes les collectivités territoriales proposant un service de restauration

L.1.6

scolaire. En effet, la loi impose, dès le premier janvier 2022, de préparer les repas scolaires avec au moins 50% de produits durables et de qualité, dont 20% issus de l'agriculture biologique.
Tendre vers une alimentation durable signifie également pour les collectivités de réfléchir à leurs approvisionnements, au gaspillage alimentaire ou encore à limiter l'utilisation du plastique.
Cette loi, qui s'inscrit dans le Programme National pour l'alimentation 2019-2023 est suivie en 2020 de la loi AGEC visant à lutter contre le gaspillage alimentaire et la loi Climat et Résilience de 2021 qui impose un menu végétarien hebdomadaire dans les cantines, ainsi que des critères plus contraignants de qualité et durabilité pour le choix des viandes et poissons.
Afin d'aider les collectivités à tenir leurs objectifs, le ministère de l'Agriculture a développé une plateforme numérique nommée "Ma Cantine" qui propose des ressources documentaires mais surtout qui permet aux cantines de publier leurs données d'achat. L'objectif est de donner plus de transparence aux parents, enfants et pour le ministère, d'étudier ses chiffres.

Les différentes lois encourageant une alimentation plus durable, plus qualitative sont vues de façon positives par la population et les collectivités mais elles entraînent des difficultés de mise en oeuvre.

B - Des collectivités territoriales en difficulté pour appliquer la loi EGALIM

Les collectivités, et plus particulièrement celles de petite taille, rencontrent des difficultés à appliquer la loi EGALIM.
Tout d'abord, en terme d'approvisionnement, 40% d'entre elles disent avoir des difficultés liées à l'insuffisance de diversité ou pas assez de quantité accessible en bio ou produits durables. Tout le monde s'accorde sur la volonté de privilégier des circuits courts mais l'offre est actuellement inférieure à la demande sur de nombreux territoires.
De plus, la spéculation financière rend difficile l'installation de nouveaux agriculteurs. Les collectivités regrettent également le manque d'aides de l'Etat pour structurer la filière

3.1.6

agricole ainsi que des aides européennes qui financent majoritairement les grandes exploitations.
Enfin, le surcoût du bio notamment peut expliquer que seulement 34% des communes de moins de 2000 habitants respectent le seuil de 20% de produits bios dans les cantines. Le critère du coût est cependant à nuancer car si la commune de Monans-Sarthoux estime que la production de légumes en régie municipale lui revient 40% plus cher, le prestataire de la commune de Ferél evoque lui une hausse de 1% malgré l'inflation grâce à un approvisionnement local.

L'Etat a fait du bien manger à l'école un enjeu majeur de sa politique d'alimentation. L'application des lois peut être un casse tête par les collectivités mais offrir une alimentation durable et de qualité dans les restaurants scolaire fait aujourd'hui consensus.

II - Une mobilisation des collectivités qui favorise les démarches vers une meilleure qualité alimentaire.

Si la qualité des repas en restauration scolaire ne fait aujourd'hui plus débat, elle nécessite une réflexion globale (A) et une implication de toutes les parties prenantes (B).

A - Des initiatives pour une démarche intégrée

Proposer une alimentation de qualité nécessite une réflexion globale qui s'intègre naturellement dans un plan alimentaire territorial (PAT). L'ambition de ces plans est de fédérer tous les acteurs d'un territoire autour de la question de l'alimentation. La relocalisation des systèmes agri-alimentaires est un enjeu majeur des politiques publiques locales qui a pris toute son importance avec la crise sanitaire et la guerre en Ukraine.
De nombreuses collectivités font aujourd'hui le choix de maîtriser leur approvisionnement de la production à

3721617973

Concours / Examen : REDACTEUR
Session : 2025 Voie : EXTERNE
Spécialité : DROIT PUBLIC
Épreuve : NOTE SUR DOSSIER

CONSIGNES
/ **Remplir** soigneusement sur chaque feuillet la **zone d'identification** en **MAJUSCULES** (numéro d'identifiant = numéro à 5 chiffres qui figure sur votre convocation)
/ Hormis dans la zone d'identification ci-dessus, **ne pas indiquer votre prénom, nom, numéro** ou tout **autre signe distinctif** sur la copie
/ **Numéroter chaque page** (cadre en bas à droite de la page) et placer les feuillets dans le bons sens et dans l'ordre
/ Rédiger votre copie avec un stylo à **encre foncée** (bleue ou noire) et ne pas utiliser de stylo à encre claire ou effaçable par friction
/ Ne joindre **aucun brouillon**

la consommation avec la création de fermes municipales, l'accompagnement d'exploitations agricoles et l'acquisition de terres agricoles pour y développer des potagers ou encore des maraîchers. Enfin, les collectivités peuvent également s'appuyer sur des programmes européens comme PLAN'EAT qui étudie les habitudes alimentaires ou des expérimentations d'autres collectivités qui agissent au plus près des enfants pour s'adapter à leurs besoins.

Au-delà d'une démarche intégrée pensée à l'échelle d'un territoire, il faut également veiller à ce que tous les acteurs en jeu se sentent concernés.

B - La nécessité de motiver toutes les parties prenantes

Quand on évoque la restauration scolaire, on pense immédiatement aux enfants. Aujourd'hui les collectivités essaient de les mettre au cœur des projets de bien manger, de lutte contre le gaspillage. Travailler à leur éducation gustative, les sensibiliser à ne se servir que les quantités nécessaires est un excellent

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

moyen de leur faire prendre les bonnes habitudes.
Le personnel de cuisine est également un moteur essentiel de la qualité alimentaire. Interlocuteur privilégié avec les producteurs locaux, il va pouvoir répondre à des enjeux de saisonnalité, de cadence d'approvisionnement et de valorisation de leur produits en préparant des menus répondant aux nombreuses exigences de la loi et du contexte local.

La qualité alimentaire dans la restauration scolaire est un enjeu national dont les collectivités territoriales, malgré des difficultés de mise en oeuvre ont pris la pleine mesure en proposant des solutions pour favoriser les circuits courts et mieux collaborer avec les producteurs locaux.