

**EXAMEN PROFESSIONNEL D'ACCES AU GRADE D'ADJOINT ADMINISTRATIF  
TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2<sup>ème</sup> CLASSE PAR VOIE D'AVANCEMENT DE GRADE**

**SESSION 2021**

**Jeudi 18 mars 2021**

**ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :**

Il s'agit d'une épreuve écrite à caractère professionnel portant sur les missions incombant aux membres du cadre d'emplois. Cette épreuve consiste, à partir de documents succincts remis au candidat, en trois à cinq questions appelant des réponses brèves ou sous forme de tableaux et destinées à vérifier les capacités de compréhension du candidat et son aptitude à retranscrire les idées principales des documents

Durée : 1 heure 30

Coefficient : 2

**A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :**

- Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif sur le sujet, ni votre nom ou un nom fictif, ni votre numéro de convocation, ni signature ou paraphe.
- Seul l'usage d'un stylo à encre soit noire, soit bleue est autorisé (bille non effaçable, pas de feutre). L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou pour souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.
- L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée.
- Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.
- Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.

**Le présent document est composé de 14 pages y compris la page de garde.**

**Vous répondrez sur votre copie dans l'ordre des questions.**

## **LISTE DES DOCUMENTS JOINTS :**

**Document n°1 :** « Documents généraux sur la restauration scolaire et recommandations », [www.education.gouv.fr/la-restauration-scolaire](http://www.education.gouv.fr/la-restauration-scolaire), octobre 2020

Pages 6 et 7

**Document n°2 :** Egalim et cantines : une commune sur cinq respecte déjà les quotas, la moitié reste dans le flou – Association des Maires de France, 10 décembre 2020

Pages 8 et 9

**Document n°3 :** « Restauration collective : le décret n°351-201 fixant la composition des repas en produits « bio » et durables est publié » - MAIRE INFO le 24/04/2019

Page 10

**Document n°4 :** « Les inégalités scolaires passent aussi par l'accès à la cantine », Marie-Pierre BOURGEOIS, La Gazette des communes, Editions Web, Publié le 09/10/2017

Pages 11 et 12

**Document n°5 :** « Crise sanitaire : en l'absence de cantines scolaires, les collectivités aux côtés des élèves modestes », Jean Damien LESAY pour Localtis, Média de la BANQUE DES TERRITOIRES dans Jeunesse, éducation et formation COVID-19, Publié le 9 avril 2020 – WEB

Pages 13 et 14

**SUJET**

Répondez aux questions suivantes dans l'ordre des questions, en prenant soin de préciser le numéro de la question sur votre copie avant d'y répondre.

**QUESTION 1 :** **(1,5 point)**

A partir du document n°1, répondez aux questions suivantes :

- a) Dans l'organisation territoriale de la République, quels sont les échelons compétents pour organiser et gérer la restauration scolaire ? (0,5 point)
  
- b) Qui détermine les tarifs et quels sont les acteurs du financement de la restauration scolaire ? (0,5 point)
  
- c) Quelles sont les recommandations d'ordre nutritionnel stipulées par le Ministère de l'Education ? (0,5 point)

**QUESTION 2 :** **(2,5 points)**

A partir du document n°2, répondez aux questions suivantes :

- a) Quelles sont les contraintes identifiées par les communes pour atteindre les seuils de la Loi Egalim (loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) ? Citez-en 5. (1 point)
  
- b) Si l'on décompose le coût global moyen d'un repas fixé à 8,63 euros, la part de la masse salariale représente 42%, la participation des parents représente 25% et les charges fixes représentent la part restante.  
Décomposez le prix d'un repas dans le tableau suivant :  
A partir du modèle de tableau ci-dessous, que vous recopierez sur votre copie, vous présenterez vos résultats en euros, sous forme de chiffres à 2 décimales. (1 point)

	Masse salariale en euros	Participation des parents en euros	Charges fixes	Coût global moyen d'un repas
Montants en euros				

- c) Le respect des seuils de la loi Egalim conduit à un surcoût estimé de 20%. En prenant en compte ce surcoût, quel serait le coût global moyen d'un repas ? (0,5 point)

**QUESTION 3 :****(3,5 points)**A partir du document n°3, répondez aux questions suivantes :

- a) Quels sont les objectifs du décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 ? (1 point)
- b) Quelles sont les difficultés liées à la mise en œuvre de ces objectifs ? Citez-en 5. (1,5 point)
- c) Expliquez les expressions suivantes : (1 point)
- Formulation sibylline
  - Alimentation saine, durable et accessible à tous

**QUESTION 4 :****(8,5 points)**a) A partir du document n°4, répondez aux questions suivantes :

- 1) Existe-t-il une corrélation entre l'accès à la restauration scolaire et la performance scolaire ? Expliquez votre réponse. (1 point)
- 2) Donnez **la définition des mots ou groupes de mots suivants** : (1,5 point)
- Un anthropologue
  - La cécité collective
  - Le phénomène
- 3) Donnez **un synonyme de même nature** : (1 point)
- Inclusion
  - Inégalités
- 4) Donnez **un antonyme de même nature** : (1 point)
- Anecdotique
  - Modeste

b) A partir du document n°5, répondez aux questions suivantes :

- 1) Lors de la crise sanitaire de la Covid-19 en mars 2020, quelles ont été les conséquences de la fermeture des écoles sur les familles ? (1 point)
- 2) Dans le cadre de la crise sanitaire, listez les actions concrètes mises en œuvre par l'Etat, les collectivités locales et des bénévoles pour aider les familles les plus modestes ? Présentez votre réponse sous la forme d'un tableau. (3 points)

**QUESTION 5 :****(4 points)**

Vous travaillez au service scolaire de la commune de X. Votre supérieur hiérarchique vous demande d'effectuer quelques calculs pour la commission finances qui va se réunir très prochainement.

Les élus de la commune de X ont conscience que la crise sanitaire de la COVID a engendré des difficultés financières pour les familles. Soucieux de pouvoir maintenir l'accès à la cantine pour le plus grand nombre, les élus souhaitent revoir leur politique tarifaire.

Les élus souhaitent passer d'une tarification unique à une tarification des repas au quotient familial.

Vous disposez des données suivantes :

- Actuellement, le prix du repas, fixé par délibération du conseil municipal, est basé sur un prix unitaire de 3,28 euros.

- La commune sert chaque jour 148 repas.

- La restauration scolaire fonctionne 4 jours par semaine : lundi, mardi, jeudi et vendredi.

Une réflexion est en cours pour adopter une tarification par tranche de quotient familial.

**Voici la proposition de nouvelle tarification par tranche de quotient familial :**

	Tranche 1	Tranche 2	Tranche 3	Tranche 4
	< 600	601 <x<1000	1001<x<1600	> 1601
Prix unitaire du repas en euros	1,20€	2,38€	3,38€	3,45€
Répartition des repas par tranche de quotient et par jour	58	45	29	16

À l'aide de vos connaissances, répondez aux questions suivantes :

- Sur la base de la tarification unique avec un prix unitaire de 3,28 euros par repas, quel est le montant global facturé par semaine ? (0,5 point)
- Si les élus valident la proposition de la nouvelle tarification par tranche de quotient familial, quel sera le montant de la facturation globale par semaine ? (0,5 point)
- D'après les calculs réalisés en a) et b), quel sera l'écart (positif ou négatif) du montant de la recette annuelle de la restauration scolaire ?  
Rappel : une année scolaire comprend 36 semaines.  
Présentez le résultat de cette réponse sous forme de note succincte (en **10 lignes maximum**) à l'attention de Monsieur le Maire. (3 points)

## **Document n°1 : DOCUMENTS GENERAUX SUR LA RESTAURATION SCOLAIRE ET RECOMMANDATIONS » (<https://www.education.gouv.fr/la-restauration-scolaire>) – octobre 2020**

La restauration scolaire répond à une double exigence : maintenir la qualité nutritionnelle des repas et mieux informer les parents, notamment sur les questions liées à la sécurité alimentaire.

### **Principes généraux**

L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire est essentielle pour sa croissance, son développement psychomoteur et ses capacités d'apprentissage. Elle doit être équilibrée, variée et répartie au cours de la journée : par exemple 20 % du total énergétique le matin, 40 % au déjeuner de midi, 10 % à quatre heures et 30 % le soir. Le temps du repas est l'occasion pour les élèves de se détendre et de communiquer. Il doit aussi être un moment privilégié de découverte et de plaisir.

### **Organisation**

Pour les écoles primaires, la responsabilité de la restauration relève de la commune ou de l'établissement public de coopération intercommunale (EPCI). Les modes d'organisation varient selon la taille des communes. Le service est généralement assuré par le personnel communal. Dans certains cas, la gestion est assurée par une société de restauration collective : les repas sont alors préparés dans une cuisine centrale puis livrés dans une cuisine dite "satellite", soit en liaison chaude, soit en liaison froide.

Pour les collèges et les lycées, la responsabilité de la restauration scolaire relève respectivement du département et de la région. La majorité des collèges et lycées gère directement la préparation des repas qui sont préparés et consommés sur place. Dans certains cas, la gestion est assurée par une société de restauration collective : les repas sont alors préparés dans une cuisine centrale puis livrés dans une cuisine dite "satellite", soit en liaison chaude, soit en liaison froide.

### **Des menus adaptés aux besoins nutritionnels des enfants**

La fréquence de présentation des plats doit être respectée afin de préserver l'équilibre alimentaire selon les principes suivants :

- Proposer quatre ou cinq plats à chaque déjeuner ou dîner, dont nécessairement un plat principal comprenant une garniture, et un produit laitier
- Respecter les exigences minimales de variété des plats servis
- Mettre à disposition des portions de taille adaptée
- Définir les règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces

### **Composition des repas**

L'alimentation d'un enfant doit lui apporter des aliments de bonne qualité pour répondre à ses besoins de croissance. Elle doit être équilibrée, variée et fractionnée en ration. Il est recommandé aux chefs d'établissement de consulter des professionnels de la diététique ou de la nutrition. Les self-services et la possibilité d'élaborer des menus aménagés doivent permettre de répondre aux besoins des élèves dont l'état de santé nécessite un régime alimentaire particulier. C'est le cas des élèves présentant une allergie ou une maladie chronique. Les repas servis en restauration collective compteront, d'ici le 1er janvier 2022, 50 % de produits alimentaires durables de qualité dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.

### **Tarifs et aides aux familles**

Dans le premier degré, la restauration scolaire est généralement prise en charge par les municipalités et gérée par la caisse des écoles, qui apporte son avis sur les tarifs et la composition des menus. La participation financière des familles est fixée par la commune, sur la base du quotient familial. Les familles qui rencontrent des difficultés financières doivent contacter l'assistante sociale du territoire.

Dans le second degré, le prix du repas est fixé par la collectivité territoriale compétente. Le fonds social pour les cantines peut aider les familles. Le secrétariat d'établissement peut les renseigner.

## **La sécurité des aliments**

L'obligation de sécurité pour les aliments proposés à la consommation humaine, sous quelque forme que ce soit, est un des fondements du droit alimentaire. Pour assurer cette obligation, la politique de sécurité alimentaire de l'Union européenne vise notamment à protéger la santé et les intérêts des consommateurs. Pour atteindre cet objectif, l'Europe veille à établir et à faire respecter des normes de contrôle en matière :

- D'hygiène des denrées et produits alimentaires
- De santé et de bien-être des animaux
- De santé des plantes
- De prévention des risques de contamination par des substances externes
- D'affichage des 14 principaux allergènes dans le cadre du règlement INCO (information des consommateurs)

Un niveau élevé de sûreté des denrées et produits alimentaires commercialisés au sein de l'Union européenne est ainsi garanti à toutes les étapes de la chaîne de production et de distribution. Cette démarche concerne tant les aliments produits au sein de l'Europe que ceux importés de pays tiers.

### **Allergies alimentaires :**

Un projet d'accueil individualisé (PAI) peut être mis en place pour les élèves ayant une allergie alimentaire.

L'affichage INCO peut permettre aux enfants et adolescents selon leur maturité, de composer leur repas en fonction des évictions nécessaires, les services de restauration collective peuvent dans ce cas proposer un plat de substitution ou des repas spéciaux d'emblée, la mise en place de "paniers repas" dans le cadre d'un projet d'accueil individualisé peut être autorisée. La famille assure alors la pleine responsabilité de la fourniture du repas, du conditionnement et du transport. La chaîne du froid doit être impérativement respectée, de la fabrication du repas par la famille jusqu'à sa présentation à l'enfant lors du déjeuner à l'école.

### **Quelques recommandations :**

Les recommandations sur les besoins nutritionnels des enfants et des adolescents :

- Diminution les apports de glucides simples ajoutés et de lipides, notamment les acides gras saturés
- Meilleure adéquation des apports de fibres, de minéraux et de vitamines, pour aboutir à un équilibre global satisfaisant des repas

Il convient de prendre en compte le confort des élèves, lors de la prise du repas, dans un environnement agréable :

- Aménagement des locaux
- Mobilier adapté
- Attention portée aux nuisances sonores
- Temps suffisant, etc.

Aucune collation n'est organisée à l'école élémentaire. La consommation d'aliments par les élèves pendant les récréations n'est pas nécessaire et relève du choix des parents. Il est de leur responsabilité de veiller à préserver l'équilibre alimentaire en privilégiant la consommation d'un fruit ou d'une barre céréalière de préférence.

Il faut veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité, et mettre à disposition dans les établissements scolaires des installations sanitaires suffisantes et correctement équipées permettant le lavage, le séchage des mains et l'accès à l'eau potable.

## Document n°2

### **Egalim et cantines : une commune sur cinq respecte déjà les quotas, la moitié reste dans le flou - Édition du jeudi 10 décembre 2020**

*(Loi Egalim : loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous)*

Dans une enquête sur la restauration scolaire, publiée aujourd'hui, l'AMF dévoile notamment comment les communes gestionnaires se sont mises en ordre de bataille pour atteindre, en 2022, le quota de 50 % en valeur d'achat HT de produits durables et de qualité dans les menus. Et ce, malgré les difficultés.

Des communes soucieuses d'offrir aux citoyens en croissance une alimentation de qualité, accessible à tous : c'est le portrait que dresse la première grande enquête de l'AMF sur la restauration scolaire, qui dévoile notamment que, malgré les difficultés, les communes gestionnaires se sont mises en ordre de bataille pour atteindre, en 2022, le quota de 50 % de produits durables et de qualité dans les menus, incluant 20 % de produits bio. Ainsi, un tiers d'entre elles sont déjà au niveau de 20 % de produits bio, et 43 % affichent un taux de produits durables compris entre 25 et 50 %.

36 % des collectivités pensent être prêtes d'ici 2022

« Globalement, les résultats sont assez encourageants, ils montrent bien qu'il y a un vrai effort de la part des communes, et que les élus attachent une forte importance à ce temps qui devient essentiel pour les familles », décrypte pour Maire info Virginie Lanlo, adjointe au maire de Meudon à l'éducation et coprésidente du groupe de travail sur la restauration scolaire à l'AMF.

En effet, bien que ce service soit facultatif, les deux tiers des plus de 3 000 collectivités ayant répondu au questionnaire accueillent au minimum les trois-quarts des élèves scolarisés (31 % en accueillent plus de 90%). Et malgré l'accumulation de normes et de mesures, elles ont largement pris le virage de la loi Égalim.

Si seulement 36 % pensent être en mesure, d'ici 2022, d'offrir, en valeur d'achat, 20 % de produits bio et 50 % de produits durables et de qualité (produits locaux, labels, mentions valorisantes...), elles sont déjà une sur cinq (19%) à avoir déjà atteint ces quotas. 43 % sont bien avancées dans le processus puisqu'elles proposent entre 25 et 50 % de produits durables.

Les communes qui sont bien avancées ne doivent pas, pour autant, cacher les difficultés des 3 % qui pensent ne pas pouvoir y arriver d'ici deux ans, et de la moitié... qui n'est pas encore en mesure de répondre à la question. Ce qui est certain, c'est que presque toutes (82%) ont connu des difficultés dans le processus.

Il y a notamment la question financière : près des trois-quarts des répondantes ont enregistré un surcoût dû à l'achat de produits de qualité - de 10 à 20 % pour 55 % d'entre elles et au-delà de 20 % pour 31 %. Celles qui n'ont pas noté d'impact financier ont mis en place des actions spécifiques pour absorber le surcoût : lutte contre le gaspillage alimentaire (29 %), réorientation de la politique d'achat vers des produits locaux (22 %), introduction du menu végétarien (16%) ou formation du personnel (11 %).

Mais ce n'est pas la seule difficulté, loin de là. C'est dans les petites communes (moins de 2 000 habitants) que l'inquiétude est la plus palpable : seules 31 % des répondantes estiment pouvoir atteindre le double quota en 2022, contre 73 % des communes de plus de 30 000 habitants.

Hormis le coût et le manque de formation du personnel, les principales difficultés, pour celles-ci, ont trait à la logistique (organisation des livraisons, contraintes sanitaires liées à l'achat de produits bruts...) et au manque d'information sur l'offre locale en produits de qualité.

À partir de 30 000 habitants, le problème consiste surtout à trouver des producteurs qui soient non seulement capables de fournir les quantités demandées, mais encore de franchir la barrière administrative des marchés publics et des cahiers des charges, qui sont une étape obligée pour les structures publiques.

Enfin, et surtout, une commune sur cinq n'est pas en capacité, à l'heure actuelle, d'évaluer précisément la part de produits bio et de qualité dans ses menus ; car cela suppose un énorme travail administratif, notamment en partenariat avec les fournisseurs, que beaucoup de petites communes, en sous-effectif, n'ont pas le temps de mener ; en outre, les communes qui ne gèrent pas directement leur cantine et passent par un délégataire soulignent le manque d'informations et de traçabilité sur leurs menus. Il y a aussi la lutte contre le gaspillage alimentaire : le diagnostic requis depuis le 22 octobre 2020 est établi dans 22 % des collectivités, en cours dans 35 %, tandis que 43 % n'ont pas encore entamé la démarche. « Il faut dire que les contraintes de réglementation ne nous permettent pas de faire n'importe quoi », précise Virginie Lanlo : « Nous devons respecter la chaîne du froid, et il n'y a pas suffisamment d'associations d'aide alimentaire capables de récupérer nos aliments. »

Les trois quarts des collectivités ne souhaitent pas un menu végétarien hebdomadaire obligatoire

Par ailleurs, l'enquête révèle que 54 % des collectivités ont déjà banni les contenants alimentaires en plastique, dont est prévue l'interdiction progressive (2025 ou 2028 selon la taille des communes). Parmi les 46 % des collectivités en faisant usage, 16% signalent un retrait en cours et 6 % un retrait à l'étude.

L'une des mesures les plus médiatisées d'Égalim concerne sans aucun doute l'expérimentation obligatoire du repas végétarien. Elles sont une écrasante majorité (89 %) à l'avoir mise en place, mais là encore, au prix de nombreuses difficultés (augmentation du gaspillage alimentaire, difficulté à composer et varier les menus, manque de formation du personnel...) ; les trois quarts ne souhaitent d'ailleurs pas que la mesure devienne une obligation au-delà des deux ans de cette expérimentation obligatoire, préférant des recommandations. Certaines mesures sont passées complètement inaperçues, comme le plan de diversification des protéines, pour les communes servant plus de 200 repas par jour. 56 % de l'ensemble des communes répondantes disent ne pas en être informées, et 27 % l'ont mis en place ou prévoient de le faire.

De manière générale, l'enquête souligne à quel point l'accompagnement des communes pour ces évolutions obligatoires d'un service public qui connaît des formes d'organisation très diverses revêt une importance majeure. Si beaucoup de cantines sont gérées directement, en régie (58 % d'après l'enquête), ce qui rend la maîtrise des coûts et la traçabilité plus simples, un nombre non négligeable a opté pour la délégation à un prestataire extérieur (30 % à part entière), le plus souvent une des grandes sociétés de restauration comme Compass ou Sodexo, mais cela peut être aussi une association, une autre commune, un Ehpad, un hôpital, parfois même, dans certaines petites communes, un restaurant privé... Ce qui rend souvent les évolutions, demandées notamment par la loi Égalim, impossibles à réaliser dans des délais si courts, et sans soutien suffisant de l'État.

L'enquête apporte foule d'autres informations intéressantes sur la tarification et le taux de fréquentation des services de restauration scolaire mais aussi sur le coût moyen d'un repas. [...] « Compte tenu des rares aides financières extérieures et de la part limitée des participations demandées aux familles, le reste à charge pour la collectivité demeure conséquent : au-dessus de 50 % pour 69 % des collectivités. » L'enquête fait également état de l'inquiétude des élus face à la complexification croissante de la gestion de ce service public facultatif au regard de l'augmentation des normes et des pressions notamment des familles, susceptible d'impacter la liberté du choix du mode de gestion à l'avenir.

## Document n°3 : « Restauration collective : le décret n°2019-351 du

### 23 avril 2019 relatif à la composition des repas en produits « bio » et durables est publié » - MAIRE INFO le 24/04/2019

Le décret déterminant la composition des repas dans les restaurants collectifs à compter du 1er janvier 2022 vient de paraître au *Journal officiel*.

En application de la loi **Egalim** (loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et **une alimentation saine, durable et accessible à tous**) adoptée à l'automne dernier, il sera obligatoire, dans la restauration collective des collectivités, de servir au moins 50 % de produits durables (dont peuvent faire partie les produits locaux) ou de labels de qualité, avec un minimum de 20 % de produits bio ou « en conversion ».

#### Le gouvernement renonce à l'application progressive dès 2020

Cette mesure n'a pas manqué d'inquiéter nombre de maires qui craignaient, notamment, au vu de la part de la surface agricole bio restreinte dans l'Hexagone, de devoir recourir à l'import du bio de pays où la législation et le contrôle sont moins restrictifs qu'en France.

Suite au premier examen, le 7 mars dernier, du projet de décret par le Conseil national d'évaluation des normes (Cnen), qui y avait donné un avis défavorable, le gouvernement a toutefois renoncé à mettre en place des seuils intermédiaires – fixant à 35 % la part de produits durables et de qualité dans chaque repas dont 10 % de produits bio - à compter de 2020 au regard des délais impartis et de l'offre existante.

Comme prévu par les parlementaires lors de l'adoption, la liste des produits fixée par le décret entrant dans le quota de ces 50 % de produits durables et de qualité inclut « *le label rouge* », « *l'appellation d'origine* », « *l'indication géographique* », « *la spécialité traditionnelle garantie* », mais aussi les mentions « *issus d'une exploitation de haute valeur environnementale* », « *fermier* », « *produit de la ferme* » ou « *produit à la ferme* », « *pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production* ».

Ces dernières mentions semblent avoir finalement été retenues par le gouvernement à la suite du second examen du projet de décret par le Cnen (qui a eu lieu le 4 avril mais dont le compte-rendu n'a pas encore été rendu public) puisque les représentants des élus avaient pointé, dès le premier examen, leur absence initiale.

Reste que les mentions « *produits de la montagne* » et « *produits pays* », citées par les représentants d'élus et l'AMF, n'ont toutefois pas été retenues.

Le décret précise également que la pondération du critère « *des coûts imputés aux externalités environnementales liées aux produits pendant son cycle de vie* » qui ne pourrait être « *inférieur à 10 % ni supérieur à 30 %* ». Derrière cette **formulation** particulièrement **sibylline**, l'AMF dit « *s'interroger toujours sur le caractère opérationnel de ce critère compte tenu des incertitudes pesant sur sa mise en œuvre* », du fait qu'« *il n'existe aucune méthode officiellement reconnue pour évaluer le coût du cycle de vie d'un produit* ».

#### Le Cnen renouvelle ses « doutes »

Dans l'avis rendu le 7 mars, les représentants des élus présents au Cnen ont renouvelé leurs « *doutes quant à l'atteinte de l'objectif, dès le 1er janvier 2022* ». Ils rappellent que « *la réalisation de ces objectifs pourrait se révéler complexe y compris pour les collectivités qui ont déjà pris des initiatives en ce sens en coopération avec les chambres régionales d'agriculture, notamment en raison du manque de structuration des filières ou de l'insuffisance de l'offre* ». De plus, ils s'interrogent sur « *les mesures qui seront mises en œuvre par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation pour contrôler le respect de ces obligations et sur les sanctions qui sont envisagées* ».

Pointant également « *les risques de contentieux* », les élus jugent que la mise en œuvre du décret pourrait « *induire des surcoûts* ». Sur ce point, un rapport pourrait être éclairant puisqu'il doit être établi par le gouvernement sur les impacts budgétaires de cette mesure pour les collectivités.

**Document n°4 : « Les inégalités scolaires passent aussi par l'accès à la cantine »  
Marie-Pierre Bourgeois, La Gazette des communes, éditons web, publié le 09/10/2017**

Une étude met en lumière les différences d'accès à la cantine pour les collégiens et les lycéens des familles les plus **modestes**. Source d'inégalité scolaire importante, **le phénomène** tarde à être pris en charge par les collectivités.

Le rapport intitulé « L'école française propose-t-elle un cadre de vie favorable aux apprentissages et au bien-être de l'élève ? » propose une nouvelle grille de lecture des **inégalités** sociales dans les collèges et les lycées. Si le sujet du cadre de vie peut paraître secondaire par rapport aux enjeux de décrochage scolaire ou aux difficultés d'apprentissage, le rapport met en évidence les inégalités d'accès à la cantine scolaire.

Cette étude, menée par le Cnesco, le Conseil national d'évaluation du système scolaire, est d'autant plus importante qu'elle parle d'« **une cécité collective** » sur le sujet, tant de la part du Ministère de l'Education nationale que des collectivités.

### **L'accès à la cantine, directement lié aux performances scolaires**

« Quand on discute d'inégalités scolaires, on se centre sur la pédagogie, les effectifs, les méthodes d'apprentissage, mais, hélas, on oublie le plus souvent les questions de la restauration et plus globalement de la qualité de vie à l'école. Elles jouent pourtant un rôle crucial dans l'échec ou la réussite des élèves » souligne ainsi Geneviève Zoia, **anthropologue** à l'Université Montpellier-2 dans l'Obs.

Comme l'explique le rapport, les origines sociales des élèves conditionnent leur accès à la cantine. 27% des collégiens en REP + -le dispositif le plus poussé de l'éducation prioritaires- mangent ainsi à la cantine contre 70% pour les reste des collégiens et lycéens. Autre chiffre éloquent : 40% des enfants des familles défavorisées ne mangent pas à la cantine contre 17% des élèves issus de familles de catégories socioprofessionnelles supérieures.

Le sujet est loin d'être **anecdotique** tant l'accès à la cantine scolaire et le fait de pouvoir manger à sa faim chaque midi conditionne la réussite à l'école. « Différentes études ont montré que les élèves, notamment les plus défavorisés, bénéficiant d'un déjeuner nourrissant et équilibré sont plus attentifs et dans de meilleures conditions pour apprendre que les élèves ne bénéficiant pas d'un repas équilibré. Un impact sur les résultats scolaires des élèves a été mis en évidence, ainsi qu'un recul de l'absentéisme lié à des maladies. Des études montrent également l'existence d'un lien entre la fréquence des repas pris à la cantine et la protection contre le surpoids et l'obésité » explique le rapport.

Premier motif évoqué par les familles qui n'inscrivent pas leur enfant à la cantine de son établissement : l'obstacle économique. En effet, seuls 40% des établissements proposent des tarifs directement indexés sur le revenu des parents. Chaque collectivité, le département pour les restaurants dans les collèges et la région pour les lycéens, fixe les tarifs qu'elle souhaite. Seuls impératifs : garantir un temps de repas d'au moins 30 minutes (hors attente), une relative variété dans les menus et des tailles de portions adaptées.

Les collectivités qui proposent une grille tarifaire calculée sur les revenus des parents voire la gratuité sont d'ailleurs en minorité puisque 55% des établissements du second degré déclarent qu'il n'existe pas de tarif spécifique pour les élèves les plus pauvres.

Le rapport précise pourtant que « l'existence d'une politique tarifaire permettant à tous élèves, quel que soit leur situation sociale, d'accéder au service de restauration peut constituer un levier **d'inclusion** important pour ces populations ». Geneviève Zoia estime d'ailleurs que « la restauration scolaire est perçue comme une charge par les gestionnaires publics. »

Une proposition de loi pour la mise en place de la gratuité des repas pour les familles les plus pauvres a d'ailleurs été déposée dans ce sens à l'Assemblée nationale et au Sénat en 2012. Sans succès.

Le Cnesco avance le chiffre d'un repas qui coûte en moyenne 3,30 euros pour les familles dans les collèges et les lycées publics. Si ce chiffre est souvent inférieur au coût réel d'un plateau-repas, les familles qui touchent une bourse peinent souvent à régler la facture.

Un rapport de l'Inspection générale de l'Education nationale, intitulé Grande pauvreté et réussite scolaire, interpellait déjà en 2015 sur cette situation. Il citait notamment le témoignage d'une assistante sociale expliquant que « le montant le plus élevé de la bourse, 357 euros par an, ne permet pas de couvrir en totalité les frais de demi-pension » qui s'élève à 418 euros par an en moyenne. De plus, les familles sont parfois réticentes à engager les démarches nécessaires pour bénéficier des bourses, souvent par crainte des lourdeurs bureaucratiques. C'est ce que les spécialistes appellent le non-recours aux droits.

En cas d'impayé, les chefs d'établissement proposent le plus souvent une solution à l'amiable qui passe généralement par la recherche d'aides sociales complémentaires et/ou l'échelonnement des sommes dues. Les fonds sociaux, qui sont souvent sollicités à ce titre, ont pourtant drastiquement baissé ces dernières années. Alors qu'en 2002, ils s'élevaient à 72 millions d'euros, en 2012 ils n'étaient plus que de 27 millions.

**Document n°5 : « Crise sanitaire : en l'absence de cantines scolaires, les collectivités aux côtés des élèves modestes »**, Localtis : Média de la BANQUE DES TERRITOIRES – WEB. Publié le 9 avril 2020 par Jean Damien LESAY pour Localtis dans Jeunesse, éducation et formation COVID-19.

La fermeture des écoles en raison de l'épidémie de Covid-19 conduit les familles dont les enfants scolarisés fréquentaient la cantine à devoir les nourrir chaque midi. Cette situation nouvelle peut poser des problèmes économiques aux familles les plus modestes. Les collectivités ont pris la mesure de ces difficultés et de nombreuses initiatives sont déjà à l'œuvre.

C'est l'une des conséquences de la fermeture des écoles le 16 mars 2020 en raison de l'épidémie de Covid-19 : les cantines scolaires sont désertées et un grand nombre de familles économiquement modestes doivent désormais assurer à domicile tous les repas de leurs enfants.

"Depuis la fermeture des écoles, vingt-deux millions de Français ont quitté la restauration collective et mangent à la maison. Parmi ces vingt-deux millions, une petite moitié sont des enfants des écoles, collèges et lycées, et des étudiants, a affirmé Didier Guillaume, ministre de l'Agriculture, mercredi 8 avril à l'issue du Conseil des Ministres.

Évidemment, cela change pour les familles modestes, puisque le coût d'un repas à la cantine peut être de deux ou trois euros et lorsqu'on mange à la maison, cela coûte plus cher, même si les familles les plus modestes font très attention." Et le ministre de conclure : "Il faudra évidemment aider ces familles modestes qui ne pourraient pas fournir une nourriture équilibrée et suffisante à leurs enfants. Nous travaillons sur ce sujet au sein du gouvernement, mais il faut que cela se fasse en relation avec les collectivités territoriales." Du côté des collectivités, justement, si dans un premier temps l'inactivité des cantines scolaires a conduit à chercher des solutions pour réaffecter les repas ou les stocks de produits, en livrant des Ehpad et des personnes âgées vivant à domicile ou en faisant des dons à des associations et des banques alimentaires, de nombreuses initiatives ont déjà vu le jour pour venir en aide aux familles les plus modestes.

### **Bons alimentaires**

Deux types d'aides ont été mis en place par les collectivités. La plus fréquente consiste à octroyer une aide financière, qui peut prendre différentes formes. Le Conseil Départemental de la Haute-Garonne a ainsi créé un dispositif de "bons solidaires" pour les achats alimentaires et d'hygiène. "Cette aide sera mise en œuvre à destination des parents qui bénéficiaient d'une aide départementale pour la restauration scolaire de leur enfant en collège", indique le département dans un communiqué. Les familles concernées se verront allouer des titres de paiement nominatifs, à hauteur de 60 euros par mois pour celles dont la restauration scolaire était prise en charge à 100% par le département (8 700 bénéficiaires) et à hauteur de 30 euros par mois, pour celles dont la restauration scolaire était prise en charge à 50% (13 000 bénéficiaires). Le dispositif, mis en œuvre pour le mois d'avril et un budget de 912.000 euros, est bien évidemment reconductible.

À Brest, une aide financière a été distribuée directement dans les boîtes aux lettres des ménages dont les enfants bénéficient en temps normal de la gratuité – près de 25% des enfants scolarisés dans les écoles publiques – ou d'un tarif très réduit à la cantine, soit un total de 2 200 enfants. Les familles brestoises dont les enfants mangent à la cantine des écoles maternelles et élémentaires Diwan (en langue bretonne) et privées sous contrat sont également concernées par ce dispositif sur la base des mêmes quotients familiaux. Le montant du chèque alimentaire varie de 150 à 120 euros par enfant. Le budget total du dispositif, s'étalant du début du confinement jusqu'à la fin avril, se monte à 300 000 euros.

La Ville de Paris a elle aussi annoncé, ce jeudi 9 avril en début de soirée qu'une "aide exceptionnelle" va être accordée aux familles bénéficiant des tarifs de cantine les plus bas (de 0,13 à 1,62 euro le repas), aide qui sera "versée automatiquement sur leur compte, sans aucune démarche à entreprendre de leur part, grâce à un partenariat avec la Caisse d'allocations familiales (CAF) de Paris". Son montant sera de 50, 100 ou 150 euros selon le tarif de cantine habituellement appliqué, avec 50 euros supplémentaires à partir du deuxième enfant, dans la limite de trois enfants. Un total de 28 579 familles parisiennes, soit 52000 enfants, vont en bénéficier.

À Marseille – où des enseignants ont lancé un appel aux dons pour venir en aide aux familles dont les enfants sont privés de cantine –, le maire Jean-Claude Gaudin a annoncé le 8 avril que les familles des quelque "2.000 enfants qui bénéficient à l'ordinaire d'un repas gratuit à la cantine, [et] ne peuvent actuellement pas déjeuner tous les jours, faute de ressources", bénéficieront d'une aide destinée à "financer un repas complet et équilibré par jour et par enfant". Le Maire précise que "les modalités de ce dispositif sont à l'étude avec les services de la caisse d'allocations familiales". Si les dispositifs de distributions de bons alimentaires ont l'avantage de la simplicité, il est toutefois à noter qu'ils ne peuvent garantir la volonté exprimée par de nombreux élus de fournir des repas équilibrés.

### **Livraisons à domicile en Réseau d'Education Prioritaire (REP)**

Une collectivité a, à ce jour, fait un choix différent pour venir en aide aux familles modestes : celui de fournir des repas au domicile des élèves. En Meurthe-et-Moselle, le Conseil Départemental a annoncé le 8 avril une action visant à livrer des repas à domicile aux collégiens bénéficiant habituellement du tarif de cantine le plus faible (0,50 euro par repas) mais également à leurs frères et sœurs. Le dispositif, élaboré avec les agents du département volontaires en concertation avec l'Éducation nationale et la direction des collèges concernés, est gratuit pour les familles. La livraison débutera le 10 avril, aura lieu chaque midi, du lundi au vendredi y compris pendant les vacances scolaires qui débutent le 11 avril dans l'académie de Nancy. Il s'adressera dans un premier temps aux enfants dépendant des collèges situés en réseau d'éducation prioritaire (REP) du Grand Nancy avant d'être étendu aux élèves des autres collèges REP du territoire.

Fournir des repas à domicile oblige à mobiliser d'importants moyens humains et logistiques. En Meurthe-et-Moselle, une équipe de cuisine réduite, composée d'agents du Conseil Départemental, assurera la fabrication des repas et quinze autres agents volontaires du département se chargeront de la distribution. Et cela sans compter sur les équipes de direction volontaires des collèges qui se chargent de contacter les familles concernées afin de recenser les besoins. Mais cette solution comporte de nombreux avantages : Elle évite de mettre à l'arrêt les cuisines et leurs personnels, permet l'utilisation des stocks alimentaires existants et le maintien des contrats avec les fournisseurs et, enfin, assure des repas équilibrés aux enfants.