

CONCOURS ou EXAMEN

donnant accès à l'emploi de :

Rédacteur principal 2^e Classe

à titre interne

 (1)

à titre externe

 (1)

au titre du troisième concours

 (1)

Spécialité

Épreuve de Rapport avec propositions

Date de l'épreuve 24/09/2015

Colonne réservée
à l'Administration

Numéro de correction



Commune de Restaura

le 24/09/2015

Service éducation, petite enfance

Numéro d'anonymat



158

RAPPORT

à l'attention du Directeur Général des Services

Note attribuée
(réservé au jury)



15

Objet : Les enjeux de la restauration
scolaire dans les écoles primaires
et propositions opérationnelles pour
développer les circuits courts et
aliments Bio -

Visa du jury ou de la
Commission de Surveillance

à l'échelle nationale se sont
plus de 6 millions d'élèves qui
déjeunent régulièrement à la cantine.
La tendance est à une hausse des
fréquentations et à l'amélioration
de la qualité et la variété des menus
Mais les collectivités font face à des

contraintes budgétaires et réglementaires (hygiène, sécurité, équilibre nutritionnel) très fortes.

Ces contraintes sont notamment liées à la nature juridique et au mode de gestion des cantines scolaires mais aussi à la fixation des tarifs et à la définition des menus (I). Les réponses aux attentes des usagers et aux enjeux sanitaires et environnementaux doivent aussi être prises en compte notamment s'agissant des circuits courts et aliments bio (II).

I Les enjeux de la restauration scolaire

1/ Nature juridique et mode de gestion

La restauration scolaire n'est pas juridiquement obligatoire dans les communes. La création d'une cantine présente un caractère facultatif pour la commune. Cependant, le temps de la restauration est considéré comme un temps périscolaire.

dont le principe de surveillance des enfants relève du personnel municipal et ne peut être délégué à une société privée. Par ailleurs, la charte sociale européenne veille à protéger les besoins fondamentaux des enfants dont la nourriture fait partie intégrante.

La très grande majorité des communes disposent donc de cantines scolaires dont certaines peuvent être gérées au niveau intercommunal en cas de transfert de compétence. Le mode de gestion des cantines peut relever de la régie directe ou peut être externalisé via une gestion déléguée à un tiers.

2/ Fixation des tarifs et différences de traitement.

Depuis le décret n° 2006-753 du 29 juin 2006, les collectivités fixent désormais librement les tarifs de la restauration collective fournie aux élèves dont elles ont la charge. Auparavant, ces tarifs étaient encadrés et pouvaient varier selon des critères et tarifs définis par un arrêté annuel.

Cependant, certaines limites à la fixation des tarifs s'imposent. Les prix ne peuvent être supérieurs au coût par usager des charges du service de restauration, après déduction de subventions, et même en cas de variations tarifaires, selon le revenu par exemple.

Par ailleurs, le service public de la restauration collective poursuit une finalité sociale et n'a pas de visée commerciale. Ce caractère social se vérifie par la prise en charge d'une partie significative

du service par le budget de la collectivité (partie financière souvent supérieure aux recettes générées par la tarification des repas.)

Le principe d'égalité des usagers s'applique à ce service public et tous les enfants, sans distinction, peuvent y avoir accès. L'application de tarifs différenciés est cependant possible selon les revenus de chacun si ces différences ne sont pas disproportionnées et établies sur la base de critères bien définis : quotient familial, nombre de personnes par foyer...

3/ La définition des menus

Les communes sont souvent confrontées à la difficulté liée à la composition des repas. Elles se doivent de veiller à offrir aux enfants des repas équilibrés répondant à leurs besoins nutritionnels. Le décret n° 2014 1222 du 30/09/14 apporte des précisions sur la qualité nutritionnelle des repas en restauration scolaire.

Dans certains cas les menus sont décidés en réunion de commission composée des responsables des cantines, d'élus et de professionnels (nutritionnistes).

La difficulté peut aussi être liée à la réponse des attentes spécifiques. Les convictions religieuses amènent souvent à proposer des menus de substitution qui ne sont en aucun cas obligatoires en vertu du principe de laïcité. La nécessité de prendre en compte les allergies qui concerne aujourd'hui près de 10% des enfants amène parfois

(2)

à élaborer un projet d'accueil individualisé des enfants concernés (circulaire n°2003-135 du 8/09/2003). Les différentes attentes des usagers peuvent poser problème et un rapport du Défenseur des droits du 28/03/13 conseille les Communes d'afficher les menus à l'avance.

L'introduction dans les menus de produits bio a été encouragée dans le cadre du Grenelle de l'environnement en 2012 avec un objectif facultatif pour les communes de 20% de produits bio dans la restauration collective. Il en est de même pour les produits locaux (circuits courts) mentionnés dans l'article 53 du code des marchés publics qui permet de favoriser ces produits. Cependant les normes et les habitudes de travail impliquent très souvent la nécessité de profonds changements de pratiques encadrés par un accompagnement spécifique et des formations pour permettre l'introduction de produit locaux ou bio dans les cantines scolaires gérées en régie.

II Propositions opérationnelles

1/ un travail préparatoire essentiel.

La mise en œuvre d'une restauration scolaire bio utilisant des produits locaux (circuits courts) est une décision forte, valorisante, qui répond aux enjeux environnementaux et sanitaires présents et à venir. Mais cette mise en œuvre est à préparer très en amont, elle se doit d'être

progressive et s'inscrire dans un projet global qui recueille l'adhésion du personnel concerné.

Pour poser les principes du projet et prendre en compte tous les enjeux, il est nécessaire de former un comité de pilotage présidé par Monsieur le Maire et composé des acteurs suivants: l'élu adjoint à la petite enfance, le directeur général des services, le responsable du service éducation petite enfance, le responsable de la cuisine centrale municipale, les représentants agricoles locaux (chambre d'agriculture) et les représentants des filières lio (plateformes d'approvisionnement telle que Cordria, association de promotion des produits alimentaires lio). Ce comité de pilotage sera complété, le cas échéant, par différents acteurs pouvant aider à la démarche comme les représentants des parents d'élèves.

Dans un premier temps il sera nécessaire d'établir un inventaire des méthodes de travail actuelle de la cantine municipale. Cet inventaire sera l'occasion de sensibiliser les agents concernés sur les enjeux et plus-values liés à l'introduction de produits lio et locaux. Cette sensibilisation pourra se faire notamment par l'intermédiaire de visites d'une cantine déjà passée au lio et de plateformes d'approvisionnement en produits lio.

À l'issue de cette première étape, il est nécessaire de définir les besoins d'investissement nécessaires à l'adaptation de l'outil de travail, les besoins de réorganisation des méthodes de travail et les besoins de formation des agents.

En parallèle, il est nécessaire d'engager un travail de repérage des agriculteurs ou structures à même de fournir une cantine de 5 groupes scolaires (10 écoles). La difficulté pour travailler avec les producteurs locaux sera de trouver des solutions pour fournir de grandes quantités en peu de temps sans déséquilibrer l'activité agricole. La chambre d'agriculture et des structures comme Coralie peuvent accompagner la commune dans la démarche.

Enfin il semble nécessaire d'analyser l'impact budgétaire d'un tel projet sur les tarifs des repas et le budget communal. Cette démarche engendre une hausse des coûts d'approvisionnement évaluée à 23% pour les produits bio (étude CSA/Agence Bio) mais qui peuvent largement être limités par une baisse du gaspillage alimentaire et une amélioration de la qualité. La durée de cette phase préparatoire est évaluée à 6 mois.

2/ Décisions et mise en œuvre

À l'issue du travail préparatoire, le comité de pilotage validera un scénario. Une délibération du conseil municipal sera votée pour acter la mise en œuvre du projet qui induira forcément des investissements pour adapter les installations de la cantine municipale.

Un plan de formation des agents de la cantine sera élaboré en lien avec le service ressources humaines.

Lors de la validation du scénario de mise en œuvre par le comité de pilotage, un calendrier prévisionnel aura été déterminé avec les phases travaux, formation, et des objectifs progressifs en matière d'approvisionnement en produits locaux et bio définis.

Le scénario privilégié par la Commune aura aussi permis de déterminer l'évolution des tarifs de la cantine scolaire pour les usagers. Dans la mesure où la mise en place du projet se veut progressive, l'évolution tarifaire sera limitée et progressive également.

Cette mise en œuvre progressive la 1^{ère} année des produits bio et locaux permettra d'adapter les marchés et de travailler dans le détail les cahiers des charges des marchés d'approvisionnement en fonction des objectifs déterminés.

Cette phase de mise en œuvre devrait prendre environ une année, sachant que les travaux sur la cantine devront avoir lieu en période de vacance scolaire.

3) Accompagnement de la démarche, suivi et évaluation.

La mise en place de produits bio ou locaux se doit d'être accompagnée non seulement pour les agents concernés mais aussi pour les consommateurs à savoir les enfants. La perception de la qualité gustative d'un produit bio ou local est subjective. Il est nécessaire d'accompagner

Les enfants dans la "découverte" de nouveaux produits ou plats à la cantine. Les produits locaux impliquent d'utiliser des fruits ou légumes de saison parfois relativement oubliés. L'implication des agriculteurs peut permettre de répondre aux appréhensions des enfants par une présentation des produits. Un réel projet pédagogique peut être porté sur le sujet en lien avec les équipes pédagogiques des établissements scolaires (jardins partagés, visites de fermes...). Cette approche globale est l'une des clés de réussite du projet qui passe par l'adhésion du plus grand nombre et la satisfaction des usagers.

Un accompagnement poussé doit aussi être apporté pour les agents de la cantine pendant cette phase de mise en œuvre. Le responsable doit pouvoir identifier en amont toutes les difficultés liées à la mise en œuvre et la préparation des produits ainsi qu'aux problématiques d'approvisionnement qui ne pourront être évitées. Ce dernier devra pouvoir s'appuyer sur des personnes référentes aux services marchés, ressources humaines et petite enfance pour résoudre les problèmes au mieux.

Un accompagnement poussé, une adhésion large et un investissement financier et politique fort de l'équipe municipale doivent permettre la réussite du projet sur le long terme. Cette réussite au delà des retombées économiques locales pour les circuits courts, se traduira par la satisfaction des usagers évaluée

régulièrement à l'aide de questionnaires.