

Intitulé du concours ou de l'examen : Rédacteur

CONCOURS (1) Interne (1)
Externe (1)
EXAMEN (1) Troisième voie (1)

(1) Cocher la case correspondante

ouvert le 16 octobre 2025
à Châlons-en-Champagne

Epreuve de Rédaction d'une note
Spécialité et/ou option : _____
(le cas échéant uniquement)

Numéro d'anonymat
Cadre réservé à l'administration



4131560844

Humecter, rabattre et coller la partie gommée
OBLIGATOIRE POUR GARANTIR VOTRE ANONYMAT

Deux outils accompagnent les collectivités : le plan alimentaire territoire et la plateforme "ma cantine".

Le PAT contient un diagnostic de territoire et des objectifs. L'outil doit surtout fédérer les acteurs de l'alimentation et proposer des formations aux professionnels si besoin.

La plateforme "ma cantine" est obligatoire, sur laquelle le report des données (traçabilité) doit être inscrit afin d'être publié.

Elisabeth BORN, Première ministre en février 2024, a insisté sur l'utilisation des outils.

I. b Des avis partagés

Une réglementation exigeante a des avantages et des inconvénients. Selon la taille de la collectivité, du terroir agricole présent ou encore le mode de gestion des restaurants scolaires, les avis divergent sur la mise en pratique des lois cités au dessus.

Seulement 18% des collectivités arrivent à respecter les seuils fixés (50% de denrées durables et de qualité). Un plus gros pourcentage est remarqué sur la proposition de produit bio. Néanmoins, cette qualité a un coût pour les collectivités, qui ne sont pas accompagnées financièrement par l'Etat.

Commune d'Admiville

Service de l'éducation et responsable du service de restauration scolaire

Le : 16 octobre 2025

Note

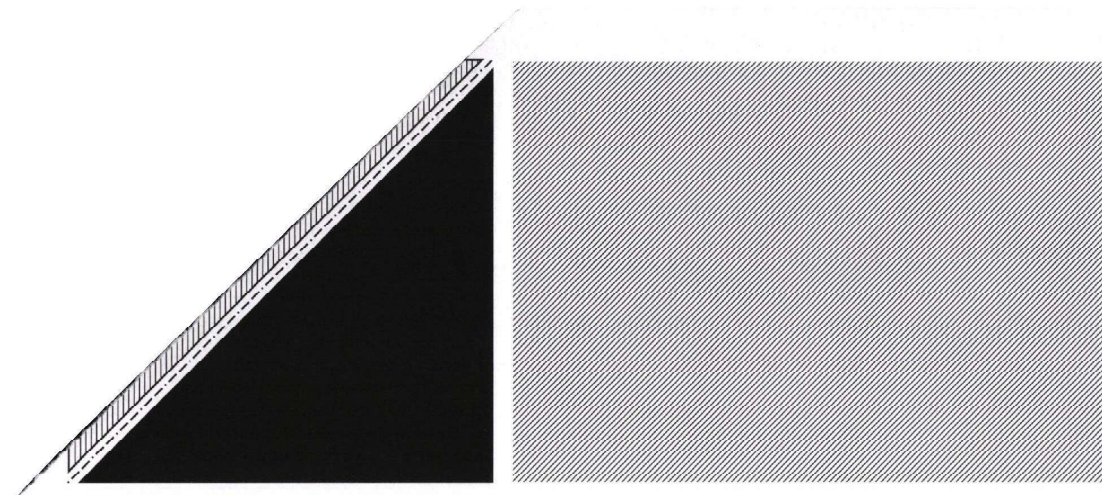
à l'attention de la direction de l'éducation

Objet : la qualité alimentaire dans la restauration scolaire.

Références : Loi EGALIN du 30 octobre 2018

Loi Climat et résilience du 22 août 2021

Comment aller au-delà de la réglementation en matière de qualité de l'alimentation ?



La restauration scolaire est un élément important dans la vie d'un enfant et une préoccupation majeure pour les collectivités territoriales. Plus que juste "donner à manger", les élus, souhaitent, proposer un service de qualité en matière gustative, de santé, d'environnement et dans la revalorisation des métiers de l'agriculture... Ils peuvent ainsi s'appuyer sur différentes lois (Egalim ou Climat et résilience) pour mettre en oeuvre leurs projets.

Tout d'abord, le contexte juridique sera présenté. Ensuite, différents secteurs d'expérimentations seront proposés.

I. Un contexte juridique précis avec des avantages et des inconvénients

I. a Une réglementation exigeante

Une première loi a été publiée le 30 octobre 2018: Egalim. Cette réglementation s'inscrit dans le programme national pour l'alimentation. Elle donne l'obligation au service de restauration collective de proposer des denrées durables et de qualité à hauteur de 50% dont une partie provient de l'agriculture biologique (20%).

Elle a plusieurs objectifs comme: Adapter les menus selon les récoltes des producteurs, massifier les commandes avec d'autres restaurations collectives, respecter la saisonnalité ou encore la rédaction du Plan Alimentation Territoire (PAT).

Une seconde loi (Climat et résilience) du 22 août 2021 vient appuyer la loi précédente et contraint à plus d'obligations. Notamment, l'utilisation de contenant réutilisable afin de réduire le plastique ou encore l'introduction d'un menu végétarien hebdomadaire.

Dans l'article 237 se trouve l'obligation pour les collectivités de proposer à 100% de la viande ou des produits de la mer répondant aux critères de qualité et de durabilité. Deux précisions ont été apportées sur ce critère concernant les performances environnementales et le développement des approvisionnements directs.

disponibles sur la gazette.fr.

Dans un autre registre, l'INRAE a lancé en mars 2025, une expérimentation (PLAN'EAT kids) auprès de 300 enfants âgés entre 6 à 15 ans.

L'objectif est d'observer le comportement alimentaire des enfants pour faire des propositions d'actions.

Une volonté politique forte de proposer des repas de qualité dans la restauration collective, mais malmenée par des réalités de terrains, notamment financiers. Des retours d'expériences montrent ce qu'il est possible de faire et le résultat d'enquêtes sera appréciable pour s'adapter aux besoins de la population.

En moyenne, un repas est proposé entre 1 et 5€, alors que le coût de revient se situe entre 8 et 9€. Malgré un effort des collectivités, le nombre d'employés augmente de manière significative 57% selon l'enquête menée par l'ATF en 2024.

De plus, dans la même enquête, 40% des répondants assurent être en difficultés pour obtenir les produits de qualité, alors qu'en 2020, ce chiffre était à 18%.

D'autres ont un regard plus positif. Sur la commune de Féréol, la hausse financière n'était que de 1%, grâce à un meilleur des coûts en travaillant avec les agriculteurs et marchands locaux. Plus qu'un avantage financier, cette réglementation a permis de diminuer l'utilisation du plastique ou encore de diminuer le gaspillage alimentaire, en utilisant la pratique de self, où l'enfant peut choisir ce qu'il mange et les quantités. Avant la parution des lois, des collectivités s'étaient déjà emparées de cette question.

II. L'application de la réglementation au fil du temps

II.a la mise en pratique d'hier et d'aujourd'hui

Soucieuses de sa qualité de service proposé dans les restaurants scolaires, des collectivités territoriales ont mis en place des expérimentations afin de garantir une assiette nutritive et gustative, tout en assurant la rémunération juste pour les agriculteurs.

Parmi ces retours d'expériences, deux formes de gestions sont présentées. La gestion directe en régie avec leurs propres terres comme dans les Alpes Maritimes. Plus d'en avantage dans l'obligation de production de ses propres denrées alimentaire à augmenter l'afflux touristique dans la commune de Nouens-Sarraux. Cette forme permet de gérer sa production, les professionnels en leur proposant des formations en adéquation avec leurs besoins et aussi de travail autour d'un projet pédagogique avec les enfants.

D'autres fonctionnent en soutenant des fermes déjà existantes comme en Dordogne, le PAT a permis de réunir les producteurs locaux et créer un duo indispensable Chef de cuisine et payant. Ce lien partenarial permet d'adapter rapidement

les menus, et anticiper les consommations et donc les plantations.

Une troisième forme est possible, mais de moins en moins de collectivités y ont recours, la délégation de service public. Cela ne permet de ne pas avoir la gestion et des contraintes de la provenance des produits.

II.b Anticipation sur demain

Connaissant les enjeux de demain (la place des entreprises privées, des périodes de sécheresse plus longues et d'urbanisation des zones rurales), certaines collectivités ont été plus loin en imaginant l'assiette de 2050.

Afin de préserver les terres agricoles, la SCIC Territoires de Haute-Vienne, créée en 2021, accompagne les fermes maraîchères déjà existantes et souhaite implanter cinq fermes par ans. Dans le même esprit de collectif, faire opposition lors de demande de construction afin que les terres reviennent à des producteurs de céréales comme à Lyon. D'autres réalisent des diagnostics de terres pour identifier des terres propices à une reconquête agricole. Diverses expériences sont