

**EXAMEN PROFESSIONNEL D'AVANCEMENT AU GRADE
D'ADJOINT ADMINISTRATIF TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE
SESSION 2021**

ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ :

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

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :

- ♦ Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni initiale, ni le nom de votre collectivité employeur, de la commune où vous résidez ou du lieu de la salle d'examen où vous composez, ni signature ou paraphe.
- ♦ Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser une seule et même couleur non effaçable pour écrire et souligner. Seule l'encre noire ou l'encre bleue est autorisée. L'utilisation de plus d'une couleur, d'une couleur non autorisée, d'un surligneur pourra être considérée comme un signe distinctif.
- ♦ 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.
- ♦ L'utilisation d'une calculatrice sans imprimante est autorisée.

Ce sujet comprend 7 pages

Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend le nombre de pages indiqué
S'il est incomplet, en avertir le surveillant

CONSIGNES

Après avoir pris connaissance des documents joints, vous répondrez aux **4 questions** sur votre copie dans l'ordre qui vous convient en prenant soin de préciser le numéro de la question. Des points de pénalités seront appliqués en cas de fautes d'orthographe récurrentes.

LISTE DES DOCUMENTS

Document 1 : « Les collectivités locales et l'application de la loi Egalim » - source Weka.fr - Actualité Développement durable - Posté le 28/10/19 par Dominique Volut (Extrait, 1 page).

Document 2 : « Les enfants à table : accélérer la transition alimentaire dans les cantines scolaires » Source Terra-Nova - Par Elyne Etienne et Alyzée Ostrowsky - 13 janvier 2020 (Extrait, 2 pages).

Document 3 : « À Mouans-Sartoux, la cantine est déjà 100% bio et locale depuis des années » - Source Francebleu.fr - Lundi 11 novembre 2019 - Par Adèle Bossard - France Bleu Azur.

Documents reproduits avec l'autorisation du CFC

Certains documents peuvent comporter des renvois à des notes ou à des documents non fournis car non indispensables à la compréhension du sujet.

QUESTIONS

QUESTION 1 (5 points)

A partir du document 1, vous répondrez aux questions suivantes sous forme de phrases :

- Quels sont les 2 grands objectifs de la loi « Egalim » ? (2 points)
- Citez 3 grands axes de cette loi et expliquez brièvement leur intérêt ? (3 points)

QUESTION 2 (6 points)

A partir du document 2, vous répondrez aux questions suivantes sous forme de phrases :

- Expliquez l'expression « la quadrature du cercle » (0,5 point)
- Expliquez le terme « mégote » (0,5 point)
- Expliquez le terme « consensus » (0,5 point)
- Donnez un synonyme du nom « transition » (0,5 point)
- Donnez un antonyme du nom « qualité » (0,5 point)
- Indiquer la hiérarchie des attentes des collectivités territoriales d'une part et celles des parents d'autre part. (2 points)
- Expliquer le rôle des collectifs de parents (1,5 point)

QUESTION 3 (3 points)

A partir du document 3, vous indiquerez sous forme de phrases au moins 3 actions de la commune de Mouans-Sartoux en matière de développement durable.

QUESTION 4 (6 points)

Afin d'apporter une aide économique aux familles éprouvées financièrement par la crise liée à l'épidémie de coronavirus, la commune vient d'abaisser en cette rentrée scolaire 2020-2021 le prix de la cantine de 3,74 € à 2 € par repas. Le cout d'un repas pour la collectivité est de 8,40€.

1 100 enfants sont scolarisés sur la commune ; 84% mangent tous les jours à la cantine.

- a) Concernant le coût d'un repas, vous calculerez la nouvelle part prise en charge par la commune, en Euros, puis en pourcentage. (2 points)
- b) De même, vous calculerez le pourcentage de la part payée par les familles. (1 point)

Vous présenterez les résultats des a) et b) sous forme de tableau.

- c) Le restaurant scolaire fonctionne 144 jours par an. Quel sera le coût total annuel pour la collectivité, avec et sans la participation des familles ? (2 points)
- d) Vous calculerez le pourcentage de perte de recettes annuelle pour la collectivité due à la baisse des participations des familles. (1 point)

Toutes les valeurs des réponses à la question 4 devront être arrondies au centième.

DOCUMENT 1

« *Les collectivités locales et l'application de la loi Egalim* »

source *Weka.fr - Développement durable* - Posté le 28/10/19 par *Dominique Volut*

La loi Egalim a fixé pour 2022 des objectifs aux collectivités territoriales et à leurs établissements publics non seulement pour améliorer la qualité et favoriser la distribution de produits locaux et bios dans les restaurants collectifs scolaires, mais également pour lutter contre le gaspillage et contribuer à l'aide alimentaire. Le point sur ces dispositions.

Promulguée le 1er novembre 2018, la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite Egalim) vise à l'amélioration de la santé des consommateurs, à travers notamment une moindre exposition aux résidus de pesticides, l'approvisionnement en produits acquis en prenant en compte le coût du cycle de vie du produit. Elle vise également à dynamiser les territoires et à ancrer localement l'alimentation et l'agriculture afin de favoriser le développement économique des collectivités .

L'étude d'impact, adoptée en amont du dépôt de projet de la loi Egalim, soulignait les enjeux financiers pour atteindre ce double objectif pour les collectivités territoriales et leurs établissements publics : « l'impact principal renvoie au surcoût d'approvisionnement des denrées dans les établissements dont les collectivités territoriales ont la charge, quel que soit le mode de gestion de la restauration collective par les personnes morales de droit public, et principalement dans les établissements scolaires ». Les élus craignent un surcoût important pour les collectivités territoriales. Un temps sera également nécessaire aux restaurants collectifs et aux collectivités territoriales pour atteindre cet objectif, car dans certaines parties du territoire les filières sont encore insuffisamment organisées et il y a un risque de favoriser les produits bios d'importation et non les filières françaises.

La loi Egalim a posé un cadre avec des objectifs à atteindre, tout en renvoyant à des décrets et à des ordonnances le soin de préciser les moyens pour les collectivités territoriales et leurs établissements publics d'atteindre leurs objectifs. En 2019, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a pris plusieurs décrets et une ordonnance pour permettre aux collectivités territoriales et à leurs établissements publics d'atteindre leurs objectifs en matière de restauration collective (1) et de lutte contre le gaspillage alimentaire (2).

1. Les objectifs en matière de restauration collective

En premier lieu, l'article 24 de la loi Egalim a fixé comme objectif pour les restaurants collectifs de distribuer 50 % de produits issus de l'agriculture biologique, sous signe de qualité ou locaux à l'horizon 2022, dont au moins 20 % de bio. De plus, à compter du 1^{er} novembre 2019, ledit article prévoit l'expérimentation par les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective scolaire du menu végétarien au moins une fois par semaine. Cette expérimentation fera l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas. Le rapport sera transmis au Parlement au plus tard six mois avant le terme de l'expérimentation qui durera deux ans, soit jusqu'au 1^{er} novembre 2021. En second lieu, pour l'application générale de l'article 24 au 1^{er} janvier 2022, le décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs détaille les catégories de produits pouvant entrer dans le décompte des objectifs quantitatifs d'approvisionnement en denrées alimentaires de qualité et durables fixés pour les restaurants collectifs et les modalités de suivi et de mise en œuvre de ces objectifs. Ce décret entrera en vigueur au 1^{er} janvier 2022. Le décret indique que les proportions de 50 % et 20 % de produits correspondent à leur valeur d'achat hors taxe rapportée à la valeur d'achat totale hors taxe des produits destinés à entrer dans la composition des repas servis pour chaque restaurant collectif, appréciés sur une année civile.

[...]

Dominique Volut, Avocat au barreau de Paris, Docteur en droit public

DOCUMENT 2

« Les enfants à table : accélérer la transition alimentaire dans les cantines scolaires »

Source Terra-Nova - Par Elyne Etienne et Alysée Ostrowsky - 13 janvier 2020

[...]

1.4. DES ATTENTES MULTIPLES ET CONTRADICTOIRES

1.4.1. Prix, qualité, quantité, proximité... la quadrature du cercle

La recherche d'une alimentation durable, telle que définie plus haut, oblige à concilier des objectifs qui, s'ils sont éminemment souhaitables, ne sont pas tous immédiatement compatibles. La dimension sociale, on l'a vu, requiert des prix aux familles qui soient suffisamment bas pour pouvoir attirer les enfants qui en ont le plus besoin. La satisfaction des exigences environnementales et climatiques requiert de son côté que l'on privilégie des produits issus de l'agriculture biologique et, si possible, de proximité. Mais cela tend à renchérir le coût global des repas si l'on ne fait pas d'économies par ailleurs : les produits de l'agriculture biologique sont en effet plus chers que ceux de l'agriculture traditionnelle, et la recherche de la proximité limite les bénéfices d'une large mise en concurrence des producteurs. En outre, les économies qui pourraient être réalisées sur les quantités servies aux enfants se heurtent souvent à la méfiance des parents qui ne veulent pas que l'on « mégote » sur la taille des portions... De même, la dimension économique de la transition alimentaire implique que les producteurs puissent tirer des revenus décents de leur activité, ce qui risque de renchérir les prix à la vente. Bref, un consensus se forme aisément autour de prix bas, de produits de qualité, de quantités satisfaisantes, de circuits de proximité et d'une alimentation cohérente avec nos impératifs environnementaux. Mais, dans la pratique, tenir ensemble ces différentes dimensions relève parfois de la quadrature du cercle, et les arbitrages entre ces différents objectifs, notamment dans les communes les plus modestes, sont parfois très contraints.

1.4.2. La hiérarchie des attentes et l'ordre des urgences

Ces difficultés sont d'autant plus difficiles à surmonter que la hiérarchie des attentes varie d'une catégorie d'acteurs à l'autre. Les producteurs et les acteurs de la filière alimentaire tendent à privilégier leurs intérêts économiques, souvent de court terme. En amont de la chaîne de valeur, du côté des agriculteurs, les conditions de vie et de travail exercent une pression considérable en faveur de la recherche de revenus décents. Du côté des collectivités territoriales, la contrainte budgétaire et fiscale incline volontiers à la recherche du moindre coût, mais avec une préoccupation croissante pour la sécurité alimentaire des repas servis dans les écoles. Les communes les plus petites ou les plus modestes sont en outre souvent dans un rapport de négociation peu favorable avec les fournisseurs et industriels : elles ne représentent pas un marché suffisamment large pour pouvoir jouir de la meilleure offre. Du côté des parents d'élèves, enfin, les exigences sont plus nombreuses et parfois contradictoires : prix et quantité arrivent souvent en tête, suivis de près par des préoccupations sur la qualité des repas (avec des criteriums variables selon les milieux sociaux et les niveaux d'information, et avec parfois de forts clivages sur la question des repas végétariens) et de plus loin par leur empreinte environnementale.

1.4.3. Une pression politique croissante ?

La plupart de nos interlocuteurs, que ce soit du côté des collectivités territoriales ou du côté des industriels de la restauration collective, sont cependant convenus du fait que la qualité des repas servis dans les cantines du primaire fait l'objet d'une pression politique croissante et d'une attention nouvelle de la part des citoyens. C'est d'ailleurs souvent la conjonction des deux qui crée une dynamique vertueuse. D'après une étude menée par l'Observatoire de la restauration collective bio et locale, les cantines qui ont élaboré un projet de transition alimentaire ont commencé sous l'impulsion d'une volonté politique (65 %) et sous l'impulsion de membres de la société civile (32 %). En 2018, 90 % des parents interrogés (contre 86 % en 2017) voulaient plus de produits bio dans les cantines de leurs enfants (rapport Fnab). Sur le terrain, les collectifs de parents se multiplient et s'associent parfois avec des chercheurs et des professionnels pour se faire entendre et crédibiliser leur action, comme c'est le cas avec le collectif « Cantine sans plastique ». Ce collectif a obtenu la

fin des barquettes en plastique à Montrouge (avant la loi Egalim) et à Bordeaux (après avoir obtenu de la mairie de faire des tests sur les assiettes utilisées qui se sont révélées contenir du bisphénol A, pourtant interdit depuis 2015). D'autres associations locales, comme par exemple « La Coordination » de Pontoise, ont obtenu le retour à l'inox suite à une pétition en ligne. Signe que ces revendications portent, de nombreuses villes sont maintenant signataires de la charte « Villes & Territoires sans perturbateurs endocriniens », ou du « Pacte de Milan » en faveur de politiques alimentaires ambitieuses à l'échelle locale. On le voit, l'attention portée par les familles au contenu des assiettes de leurs enfants est grandissante, tant du point de vue sanitaire et nutritionnel que du point de vue environnemental, même si cette dernière dimension reste encore relativement secondaire dans les esprits. Il n'est pas impossible – il est même très probable – que les cantines scolaires du premier degré seront l'un des thèmes d'attention des électeurs lors des prochaines élections municipales dans de nombreuses communes. La problématique environnementale arrive d'ailleurs dans les premières préoccupations des électeurs pour les municipales (47 % des votants souhaitant que leur maire préserve l'environnement sur le territoire de leur commune, quelle que soit la taille de la commune). Parmi les actions jugées prioritaires en la matière, 19 % des votants pensent qu'il faut renforcer l'alimentation bio et locale dans la restauration collective (en particulier dans les communes de moins de 10 000 habitants).

[...]

DOCUMENT 3

« À Mouans-Sartoux, la cantine est déjà 100% bio et locale depuis des années »

Lundi 11 novembre 2019 - Par Adèle Bossard, France Bleu Azur

L'autosuffisance alimentaire de Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes) pour fournir ses cantines scolaires fait figure d'exemple. Mais l'investissement de la commune dans le développement durable ne s'arrête pas là.

Depuis le 1er novembre, la loi "agriculture et alimentation" impose à toutes les cantines scolaires de servir un repas végétarien hebdomadaire. À terme, la loi prévoit aussi, d'ici 2022, d'avoir au moins 20% de produits bio dans les assiettes à la cantine.

À Mouans-Sartoux, entre Cannes et Grasse, la mairie n'a pas attendu la loi. Elle est même autosuffisante en alimentation pour les cantines des écoles : 100% des aliments sont bios et locaux dans les cantines scolaires depuis 2012, et les légumes sont produits par une ferme communale, où les maraîchers sont des agents communaux.

Plus de grimace chez les enfants à la vue du menu de la cantine : *"On mange des haricots verts, de la ratatouille. C'est très bon, et hier on a mangé des frites qui étaient bio. C'est mieux que de manger des choses pas bonnes"*, s'enthousiasme Maëlys, qui fait même changer les habitudes alimentaires de ses parents : *"On leur a demandé avec mon frère de nous faire des épinards bio ou des légumes."* Les parents sensibilisés à la question, eux, s'installent à Mouans-Sartoux justement pour ça, à l'image de Lucie, maman de deux filles scolarisées depuis la rentrée dans la commune. *"Je trouve ça très bien qu'elles puissent manger local et de bonne qualité, et goûter à plein de goûts différents. J'admirais beaucoup depuis plusieurs années et je me disais que ce serait bien qu'elles soient scolarisées ici. Et maintenant, c'est le cas !"*

La nourriture des cantines, dans les crèches, en maternelle et en primaire, est donc 100% bio mais aussi 100% locale, produite à 200 km maximum. *"Quand les tomates ont fait 5.000 km avant d'arriver dans l'assiette, elles n'ont plus de qualité environnementale. Donc il faut du bio local. Et nous on produit nous-mêmes, de façon à être en circuit ultra-court"*, détaille le maire de Mouans-Sartoux, Pierre Aschieri.

Cela passe par la régie agricole de la commune : une ferme avec des maraîchers communaux où sont produits les légumes pour l'école. C'est un peu plus cher mais c'est compensé par la réduction du gaspillage, assure le maire.

Et la commune ne s'arrête pas là : elle aide et subventionne l'installation d'agriculteurs bio sur son territoire. Yann Vidal en a profité il y a six ans : il s'est converti au bio et a installé une partie de sa production à quelques mètres de la gare. Un changement de production qui l'a sauvé, assure-t-il.

Le maire tient aussi à préserver les espaces naturels et agricoles en périphérie pour concentrer les services en centre-ville. *"Dans un périmètre de 500 mètres, vous avez accès à l'ensemble des groupes scolaires, à l'ensemble des activités sportives et culturelles... Le cinéma est à deux pas du centre-ville. C'est une volonté d'avoir centré l'activité et le logement au niveau de l'hyper-centre pour réduire les déplacements"*, explique Pierre Aschieri. L'un des autres projets de sa commune, c'est aussi la construction, en centre-ville toujours, de logements pour seniors, avec une maison médicale.