



CONCOURS EXTERNE DE REDACTEUR PRINCIPAL DE 2^e CLASSE TERRITORIAL SESSION 2015

ÉPREUVE DE RAPPORT AVEC PROPOSITIONS OPERATIONNELLES

NOTE OBTENUE : 18,5 / 20

Commune de Restaure
Responsable service éducation / petite enfance

Rapport à l'attention du Directeur général des services

Objet : la restauration scolaire dans les écoles primaires

Références : Code des Marchés publics ; décret n° 2006-753 du 29 juin 2006 relatif aux prix de la restauration scolaire ; décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

La restauration scolaire n'est pas assimilée par le législateur à un service public obligatoire. Pourtant, chaque jour, près d'un élève sur deux mange à la cantine, ce chiffre démontrant que cette question est un enjeu local majeur. Au-delà de la question de la nutrition et de l'hygiène qui restent fondamentales, les problématiques sociales, sociétales et environnementales prennent une part grandissante dans la gestion des cantines scolaires. Les problématiques du manger local et sain apparaissent importantes aux yeux d'un nombre croissant de nos concitoyens. Ce rapport traitant des enjeux de la restauration scolaire dans les écoles primaires présentera tout d'abord le cadre juridique contraignant qui régit ce secteur autour d'enjeux multiples. Dans une deuxième partie sera présenté un programme d'action concerté local sur la promotion des circuits courts et du « bio » à la cantine.

I – Un cadre contraint sur le plan juridique pour des enjeux multiformes

Le cadre juridique complexe est une composante forte du sujet des cantines. Les contraintes sur le plan nutritionnel, de l'hygiène ou des prix conditionnent la gestion du service. A côté de ces thématiques, le caractère social et sociétal prend de l'importance.

A Un cadre juridique entre contraintes et souplesse

1 Des normes et enjeux variés, entre nutrition et hygiène

La majorité des municipalités prennent en charge et mettent en œuvre un service public de restauration pour les scolaires mais elles doivent assurer une vigilance forte. L'enjeu nutritionnel apparaît comme le plus récurrent avec la nécessité de fournir des repas variés avec un apport d'éléments nutritionnels précis (décret n° 2011-1227 du 30/09/11 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas. Un certain nombre de plats différents doivent ainsi être présentés avec des apports précis sur des vitamines, fibres et autres éléments alimentaires.

Au-delà des lois et décrets nationaux, la réglementation communautaire influe sur d'autres aspects tels que l'hygiène. Les techniques d'entretien des locaux sont spécifiques et des agréments sont nécessaires pour développer une activité de restauration comme l'agrément sanitaire pour une cuisine centrale.

Sur le plan organisationnel, la surveillance des enfants incombe au personnel communal (circulaire n° 97-178 du 18/09/1997).

Une autre composante de l'encadrement juridique de la cantine est la nécessaire égalité des usagers devant le service public. Seul l'intérêt général dans des cas spécifiques peut primer comme la prise en compte des revenus de la famille pour la mise en place d'une tarification différenciée.

2 Des mesures de souplesse

La gestion du service public de restauration peut principalement s'effectuer via une régie ou en externalisé, il n'y a pas d'obligation en la matière. La régie permet cependant une maîtrise des coûts et des savoirs faire.

La fixation du prix est également libre (décret n° 2006-753 du 29/06/06). L'utilisateur ne prenant pas jamais intégralement en charge le coût de la cantine, la collectivité doit équilibrer le budget.

B Une dimension sociale, environnemental qui monte en puissance

1 L'enjeu social d'une politique locale

Le prix constitue un élément discriminant dans l'accès à la cantine pour de nombreux citoyens. Une politique tarifaire différenciée constitue dans ce cadre un vrai choix. Si des maires ont parfois tenté d'établir divers critères pour limiter l'accès aux cantines à cause d'un nombre trop important d'inscrits, le législateur est très vigilant.

2 Des préoccupations sociétales sur la place publique

Les récents débats politiques sur les mesures de substitution ne sont pas nouveaux en eux-mêmes. Les parents sont de plus en plus exigeants sur le contenu des assiettes de leurs enfants. Il ne s'agit pas de répondre à des demandes religieuses ou philosophiques mais plus une forme de pragmatisme.

Le critère environnemental est lui aussi présent de manière grandissante dans les débats. Le besoin et l'enjeu de se nourrir sainement et si possible avec des produits locaux se fait jour et est une véritable demande des citoyens au-delà de l'obligation de 20 % de produits biologiques imposée par le Grenelle de l'Environnement. Promouvoir cette alimentation nécessite une refonte des méthodes de nombreuses collectivités.

Le système actuel, notamment sur le plan juridique avec les contrats, ne favorisait pas les petits producteurs. La révision du Codes des Marchés Publics permet notamment de favoriser l'approvisionnement direct (décret 2011-1000 du 25/08/11). Les collectivités doivent aller plus loin sur la passation de leurs contrats pour que plusieurs agriculteurs puissent répondre et non un grossiste.

II Mise en place d'un programme d'actions local pour une restauration scolaire locale et biologique

L'introduction de produits biologiques et locaux dans la cantine scolaire n'influera pas que sur le prix ou la nutrition. Il faut définir une méthode spécifique avec les acteurs locaux au service d'un véritable projet de territoire.

A Une méthode concertée via un véritable local

1 La définition des enjeux

Il faut tout d'abord bien définir les enjeux. Pourquoi veut-on développer l'offre en produits de circuits courts et biologiques, d'où vient la demande ? La réponse influera sur le choix réalisé. Une délibération du conseil municipal ou la signature d'une charte pourront être rapidement élaborés.

2 Le diagnostic à la base de toute action

Un état des lieux global doit être envisagé tant sur l'offre actuelle, qu'à aller voir comment les autres communes agissent et comment est structurée l'offre des producteurs au niveau local. En effet, répondre aux besoins de cinq groupes scolaires nécessite des volumes non négligeables qui ne peuvent être fournis partout et pour l'ensemble des aliments recherchés.

Dans notre commune, le diagnostic devra être réalisé pour voir comment s'effectue l'approvisionnement, si le stockage est adéquat ou si le personnel est déjà sensibilisé à la problématique du "bio" et des circuits courts.

B Mobiliser l'ensemble des acteurs de la filière pour créer des outils adéquats

1 Prendre en compte les besoins et demandes de chaque acteur

Au sein de la municipalité, les premiers concernés par la problématique des repas scolaires sont les personnels dédiés. Un véritable effort pédagogique devra être réalisé par le responsable du service mais aussi par l'équipe d'élus pour faire évoluer les méthodes et pratiques. Les agents pourront suivre une formation et une sensibilisation auprès d'autres communes partenaires qui ont déjà mises en œuvre une démarche similaire.

Des médecins et nutritionnistes pourront être associés à la démarche sur le volet nutritionnel.

Une table ronde réunissant l'ensemble des acteurs de la filière biologique et locale pourrait se tenir, en lien possible avec la Chambre d'Agriculture en vue de monter des conventions et partenariats spécifiques avec les agriculteurs.

Les parents d'élèves pourraient être associés avec des visites sur le terrain et une information réalisée dans le magazine municipal.

2 Des actions protéiformes pour toucher les différents publics concernés

La structuration d'une filière d'approvisionnement pour nos cantines scolaire prendra du temps. Il apparait opportun de débiter par une phase de test d'introduction de produits locaux et "bio" sur des produits phares du terroir et sur lesquels l'approvisionnement est sur d'être assuré. Une fois le bilan de cette première phase analysé, une généralisation du dispositif pourra être envisagée, au regard du choix économique et politique des élus.

Le service communication de la commune sera mobilisé avec l'appui possible d'étudiants du lycée agricole voisin. Il s'agira de démontrer l'intérêt économique, social et environnemental pour l'ensemble du territoire de s'engager dans cette démarche.

3 Assurer un suivi de la démarche dans le temps long

Des points d'étapes réguliers se tiendront avec des représentants de la municipalité et des producteurs locaux pour adapter l'offre. Pour diminuer les coûts, il pourrait être envisagé d'augmenter les commandes. Cela passerait par la fourniture en produits biologiques d'autres structures telles que la maison de retraite ou l'établissement pour personnes handicapées situés sur la commune.

La gestion d'une cantine scolaire dépasse grandement les exigences de nutrition et d'hygiène qui lui sont associées. Les enjeux sociétaux et tout particulièrement la dimension environnementale prennent de l'importance aux yeux de nos concitoyens. Développer l'offre de produits issus du local et sur de l'agriculture biologique semble une réponse adéquate. Pour autant, il s'agit de mettre en place une filière d'approvisionnement de ces produits qui soit fiable pour la collectivité à long terme. Les personnels techniques de la cantine, les élus et les producteurs locaux doivent se mobiliser pour créer les conditions de la réussite du projet.