



# CONCOURS INTERNE DE REDACTEUR PRINCIPAL DE 2<sup>e</sup> CLASSE TERRITORIAL SESSION 2015

ÉPREUVE DE RAPPORT AVEC PROPOSITIONS OPERATIONNELLES

NOTE OBTENUE : 17 / 20

Commune de Restaure

le 24 septembre 2015

## Rapport à l'attention de Monsieur le Directeur Général des services

objet : Enjeux et qualité de la restauration scolaire

La restauration scolaire n'est pas un service obligatoire pour les communes. Néanmoins, la restauration scolaire revêt une importance grandissante. De nombreuses questions se posent dans ce domaine : gestion directe ou concédée, politique tarifaire, réponses à apporter aux demandes des familles (menus différenciés...). De même, des contraintes - réglementaires, sanitaires, budgétaires, nutritionnelles – de plus en plus fortes, pèsent sur ce service de restauration scolaire. Parallèlement, les communes sont de plus en plus nombreuses à afficher une volonté d'améliorer la qualité de ce service pour des raisons éducatives, de santé et d'environnement.

L'enjeu pour les communes est de réussir à répondre aux exigences tout en développant la qualité de leur service de restauration scolaire.

Face à des contraintes de plus en plus importantes, la restauration scolaire tend vers un objectif d'amélioration de la qualité (I) avec notamment l'intégration de produits bio et/ou locaux (II).

### I . Face à des contraintes de plus en plus fortes, la restauration scolaire tend vers un objectif d'amélioration de la qualité.

La restauration scolaire est confrontée à des contraintes variées (A) et tend à améliorer la qualité de service (B).

#### A . La restauration scolaire est confrontée à des contraintes réglementaires et sociétales de plus en plus fortes

Les contraintes sont variées. Elles peuvent être réglementaires, budgétaires, sanitaires, nutritionnelles ou organisationnelles.

Le service de restauration scolaire doit respecter des normes de sécurité et d'hygiène stricte. Dans le cas d'une organisation avec cuisine centrale, l'unité de production doit disposer d'un agrément sanitaire délivré par le préfet. Le service doit assurer des autocontrôles pour vérifier le respect des normes et proposer à son personnel des formations à l'hygiène en restauration collective.

Sur le plan budgétaire, les approvisionnement en denrées doivent être conformes au code des marchés publics. Le libre choix des fournisseurs n'est pas possible. La collectivité fixe le prix du service facturé aux usagers. Ce prix ne doit pas être supérieur aux prix de revient du service. La collectivité doit être vigilante à la jurisprudence sur la politique de tarification pour éviter des recours.

Sur le plan nutritionnel, les menus proposés par la restauration scolaire doivent être conformes au décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Pour cela, les menus doivent respecter les fréquences des plats indiqués dans le décret sur une période de 20 repas.

Au niveau organisationnel, la fréquentation des restaurations scolaires est en hausse ces dernières années. Cela peut engendrer des difficultés d'accueils pour les communes. Certaines sont incitées à établir des règles d'admission au service de restauration. Ces règles peuvent être jugées discriminantes. Par ailleurs, les collectivités sont de plus en plus confrontées à des demandes de familles, notamment sur des menus différenciés (repas halal, repas végétarien...).

En dépit de ces contraintes, les communes tendent à améliorer leur service de restauration scolaire.

#### B . La restauration scolaire : vers une amélioration de la qualité

La qualité de service est un enjeu important pour les collectivités. Cette volonté répond à des questions éducatives, de santé et d'environnement.

Le Grenelle de l'environnement avait fixé pour 2012 l'objectif de 20 % de produits bio dans la restauration collective. Pour les communes, il s'agissait d'une préconisation et non d'une obligation contrairement aux restaurations collectives de la fonction publique d'Etat.

Parallèlement, les communes sont de plus en plus nombreuses à prôner l'éducation au goût et la prévention santé en proposant des produits sains en restauration scolaire ;

Ce souhait nécessite une adoption de la politique d'approvisionnement des denrées en restauration scolaire. L'amélioration de la qualité de l'assiette passe par l'intégration de produits biologiques et/ou locaux dans les repas servis aux convives.

Ce choix de la collectivité a également un impact sur l'économie du territoire en permettant de développer les filières locales. La restauration collective constitue un débouché important et un facteur de développement pour les filières biologiques.

Dans le cadre de l'objectif de qualité, le projet d'intégration des produits bio et/ou locaux est important.

## II L'intégration des produits bio/locaux dans une restauration scolaire de qualité

Il convient de réaliser un diagnostic interne et externe (A) puis de mettre en œuvre un plan d'actions (B)

### A . Réaliser un diagnostic interne et externe

Dans un premier temps, on s'attachera à étudier l'organisation actuelle du service de restauration scolaire. Il convient de réaliser un état des lieux de la politique d'achat des denrées, des équipements et locaux disponibles en restauration. En effet, un changement de politique d'approvisionnement peut entraîner une modification du processus de fabrication avec notamment un travail supplémentaire de préparation (présence d'une légumerie...). Il est également nécessaire de former et sensibiliser le personnel de fabrication ainsi que le personnel de service et d'encadrement du temps de repas.

Pour permettre une intégration de produits bio et issus de circuits courts, il convient de connaître les offres présentes sur le territoire. Pour cela, il est possible de se rapprocher de la chambre d'agriculture en territoire ainsi que d'éventuelles associations de producteurs. En effet, connaître l'offre est capital avant de lancer un marché public d'approvisionnement de denrées. Cela permet également d'affiner l'allotissement du marché afin que les candidats locaux puissent y répondre.

### B . Propositions et évaluation

Il est proposé d'intégrer progressivement des composantes bio % locales et non de proposer des opérations sur un seul repas. En effet, il est primordial que les filières puissent se constituer dans la durée. Les produits laitiers, fruits et légumes seront priorisés en raison d'un surcoût budgétaire moins important.

Dans le cadre des marchés publics, il est dorénavant possible d'intégrer des critères environnementaux dans le cahier des charges des appels d'offre. De même, il peut être envisagé de demander aux candidats de proposer des animations sur le temps de repas. Ceci peut avantager les candidats locaux.

La communication est également importante autour de ce projet. On s'attachera à impliquer les parents dans la démarche. Il peut être proposé d'inciter les représentants de parents d'élèves aux commissions des menus pour expliquer la démarche de la collectivité et indiquer également les différentes contraintes de la restauration scolaire.

Par ailleurs, il convient de mettre en place des indicateurs pour disposer du pourcentage de produits bio % locaux dans la restauration scolaire. Ces indicateurs permettront d'évaluer le projet et de déterminer les prochains objectifs.