

### ÉPREUVE DE RÉPONSE A DES QUESTIONS

**NOTE OBTENUE : 16.62 / 20**

#### Question 1

a) L'empreinte écologique par repas produit peut être diminuée en travaillant avec l'ensemble des professionnels du milieu de l'alimentation : la de ferme, aux transformateurs, logisticiens et au sein de la cuisine et de la restauration collective.

1<sup>ère</sup> étape :

il est important de choisir des matières premières produites en respectant l'environnement. A travers, les échanges avec les agriculteurs, les contrats que l'on signe ou encore les cahiers des charges, il est possible d'inciter les producteurs agricoles à s'engager dans la culture biologique, à optimiser les procédés de culture ou encore utiliser des équipements au faible impact écologique.

2<sup>ème</sup> étape :

il est nécessaire d'optimiser les processus et le transport. C'est à ce niveau que l'impact environnemental est le plus important. La transformation des matières premières engendrait de grosses pertes en énergie, en eau ou de matières. Choisir des producteurs locaux et de saison et utilisant notamment des énergies renouvelables est un plus. Recycler un maximum d'éléments, l'eau, la matière première non utilisée... fait aussi partie intégrante de l'optimisation à ce stade. Les transports comme le bateau et le train sont à privilégier pour les grandes distances.

3<sup>ème</sup> étape :

au sein de la cuisine centrale, le choix des menus, des produits, de la vaisselle utilisée sont autant de leviers sur lesquels il est nécessaire de travailler.

Un référent au sein des équipes doit être désigné. Il gèrera le projet et motivera les employés. Il s'appuiera sur des outils de référence en matière de gaspillage alimentaire. Un ambassadeur du tri peut à cette occasion accompagner les équipes et les consommateurs. Réduire la taille des assiettes, utiliser de la vaisselle au lieu d'emballages en plastique, proposer de l'affichage, impliquer les enfants dans le tri de leurs déchets et recycler tout ce qui peut l'être. Sur une grosse structure, la collecte des bio déchets est obligatoire, pour les petites et en complément des composteurs inscrits dans des programmes pédagogiques avec les enfants peuvent être mis en place.

Des conventions avec des associations caritatives peuvent être en plus mis en place pour éviter le gaspillage.

b) Le document unique répertorie tous les risques liés aux métiers de la restauration et d'ailleurs.

En cuisine, plusieurs dangers sont identifiés tels que les risques de chute de plain-pied, les risques musculosquelettiques, les risques chimiques, les risques de coupures, de brûlures et il y en a encore d'autres.

Il est nécessaire de vérifier en fonction de chaque degré de risque que ce document unique est à jour.

Pour lutter contre les accidents de travail, voilà plusieurs propositions :

- vérification des équipements de protection individuelle, vêtements de travail et de protection, les équipements tels que les gants, chaussures (antidérapant ou autres) doivent être renouvelés régulièrement.

- vérification du matériel et des équipements, du couteau en passant par le four, chaque élément peut être validé, modifié, remplacé ou optimisé pour éviter les accidents. Cela concerne aussi les produits utilisés pour l'hygiène et le nettoyage des locaux.

- optimisation des cadences et des postes de travail. Il est nécessaire d'éviter que les agents soient en permanence en train d'effectuer les mêmes tâches. L'idée est de varier les tâches. Cela peut être complété par la formation des agents. Il existe toujours de nouvelles techniques ou de nouvelles compétences à acquérir. La proposition de formation est importante.

- vérification des protocoles de travail, que tous les agents aient le même niveau d'information sur les pratiques au sein de la cuisine, qu'il y ait un affichage actualisé et mis à jour.

- pour les manutentions, mettre l'accent sur l'ergonomie. Il est nécessaire de rappeler les postures, répétitivité et d'avoir des équipements adaptés aux gestes quotidiens.

Les agents sont à consulter et à écouter en permanence en leur mettant à disposition un registre de sécurité et d'hygiène afin d'identifier et d'évaluer les risques et de les limiter en mettant en application des actions nouvelles et déjà entreprises.

## Question 2

a) Le SIG est un outil très important en matière de protection, de prévention et de secours contre les inondations.

Le SIG permet d'intégrer beaucoup de données et créer des cartes : cartographie des aléas, analyse des enjeux, atlas des zones inondables par bassin versant. Il identifie les territoires à risques importants et sont évalués en fonction de la santé humaine, les activités économiques, l'environnement et le patrimoine.

Le but étant d'avoir des plans de gestion des risques en cas d'inondations, de tempêtes (de limiter l'impact).

Le SIG modélise l'inondation, les modèles hydrauliques et répertorie toutes les données passées (crues...).

Le SIG peut aussi évaluer les coûts, plus précisément les analyses coûts-bénéfices, afin d'éviter les inondations et les coûts engendrés, il est souvent nécessaire de faire des investissements au coût encore supérieur. L'information géographique est un élément clé de l'analyse.

D'autres perspectives se mettent en place, le SIG permettrait d'évaluer les dommages, les coûts de ces inondations.

Le but était toujours de cibler les zones à risques et d'anticiper les phénomènes naturels afin de s'en prémunir.

b) Pour créer des cartes relatives au risque d'inondation, il est nécessaire de connaître :

La topographie (des cours d'eau mais aussi des rues), les données de cumuls de précipitations en fonction de la hauteur d'eau, l'occupation de sols, la rugosité, la vitesse de l'eau. C'est un plus, lorsque l'on connaît le réseau d'assainissement, ou des détails comme la présence de marchés. Un des fondements est d'intégrer toutes les données passées comme les crues historiques ou en milieu littoral les températures passées. Pour ce milieu, il y a des données spécifiques à recueillir : pression atmosphérique, marée, vents, vagues, [mot illisible], ouvrages de protection.

Pour mesurer les risques en ville, il est intéressant de noter l'âge des logements, la présence de sous-sols, les matériaux et répertorier les entreprises et leurs types d'activité (nombre d'employés, matériels...).

Les données des assurances peuvent être un complément.

c) Les inondations sont un risque majeur pour les populations, le patrimoine bâti et l'environnement. Avoir un plan d'action pour gérer une crise de ce type est nécessaire.

- Afin de prévenir les inondations, un gros travail de prévention des risques est nécessaire.

La cartographie, grâce aux SIG, des TRI (zones potentiellement inondables à forts enjeux) permet d'avoir des plans de gestion des risques d'inondation (PGRI). Cela donne une vision par bassin versant. Les élus locaux ont alors une forte responsabilité. Les PAPI permettent aussi d'entreprendre des travaux de protection tels que des digues, rénovation des cours d'eau...

Le but est de connaître, les enjeux, les risques et de pouvoir gérer en période de crise.

A chaque crise, des solutions adaptées sont à trouver. Quand une alerte a lieu, il est important de clarifier la situation et de connaître le degré de risque et ses possibles évolutions. Les actions à réaliser doivent reconduire à une situation normale.

### Question 3

a) Les pollutions des eaux de surface sont souvent dues aux activités humaines. L'introduction de phosphore, de nitrates, dégradent la qualité de l'eau. L'intervention humaine, sur les berges, les barrages ou encore sur les tracés des cours d'eau perturbent le milieu.

Les pollutions sur le littoral et dans les plans d'eau sont souvent visibles par la prolifération de végétaux/algues. Enfin la qualité des eaux de surface est liée aux eaux souterraines.

De même, les eaux souterraines sont polluées à cause de l'homme et souvent liées à l'industrie (métaux, solvants, hydrocarbures) ou encore plus souvent lié à l'agriculture (nitrates...).

b) La qualité des eaux de surface est un indicateur. Nous utilisons l'eau pour les activités diverses et notamment pour l'eau potable. Les mesures régulières permettent d'identifier aussi des activités polluantes et d'y remédier par la loi (trouver de nouvelles normes pour les industries, l'agriculture et de nouvelles technologies).

La qualité des eaux de surface et sa mesure est aussi utile pour avoir une vision d'ensemble des bassins versants et des zones géographiques à privilégier en matière d'actions et de prévention pour la préservation des milieux.

### Question 4

a) La première étape est d'identifier et de répertorier tous les risques professionnels pour chaque poste de travail et d'évaluer ces risques. Des actions seront alors mises en place pour diminuer les risques et le document unique fera valeur de référence pour la prévention. Il est nécessaire de le tenir à jour et en permanence proposer de nouvelles actions. Concernant les risques liés à la pénibilité au travail, une attention particulière leurs sera portée. Les facteurs de pénibilités seront identifiés (bruit, nuit, travail répétitif, cadence...). Pour limiter cette pénibilité la protection collective et individuelle est mise en place par le document unique.

Pour certaines missions, les seuils de pénibilité peuvent être dépassés. Une déclaration sera faite et le salarié bénéficiera d'un compte personnel pour accumuler des points.

b) Plusieurs acteurs sont impliqués dans la démarche :

- L'autorité territoriale et l'encadrement qui doivent mettre en place la politique de prévention

## CONCOURS EXTERNE DE TECHNICIEN TERRITORIAL SESSION 2018

---

- L'assistant de prévention qui est sur le terrain, à la rencontre des agents pour identifier, évaluer les risques et proposer des solutions.
- Le conseiller prévention qui coordonne tous les assistants de prévention
- L'ACFI chargé de l'inspection, du contrôle de la mise en place d'actions de prévention
- Le CT, CHSCT, représentants du personnel, de la direction et des élus qui sont là pour étudier les protections individuelles et collectives.
- Le médecin de prévention va sur le terrain pour connaître les postes et fait des visites médicales afin de voir si tout va bien pour les agents.
- Les agents doivent remonter toutes les informations sur leurs postes, respecter les protocoles.
- Pour la pénibilité, l'administration de sécurité sociale.

c) La manutention par le port de charges, les postures ou encore la répétitivité est liée à beaucoup de déclarations de troubles musculo-squelettiques. Afin de réduire ce travail pénible et de réduire ces