

**RÉDACTEUR TERRITORIAL PRINCIPAL  
DE 2<sup>e</sup> CLASSE**

**CONCOURS INTERNE / TROISIEME CONCOURS**

SESSION 2015

ÉPREUVE DE RAPPORT

Rédaction d'un rapport à partir des éléments d'un dossier portant sur les missions, compétences et moyens d'action des collectivités territoriales, assorti de propositions opérationnelles.

Durée : 3 heures

Coefficient : 1

**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 votre numéro de convocation, ni signature ou paraphe.
- ♦ Aucune référence (nom de collectivité, nom de personne, ...) **autre que celles figurant le cas échéant sur le sujet ou dans le dossier** ne doit apparaître dans votre copie.
- ♦ Seul l'usage d'un stylo à encre soit noire, soit bleue est autorisé (bille non effaçable, plume ou feutre). L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou pour souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.
- ♦ 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.

**Ce sujet comprend 25 pages**

**Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend  
le nombre de pages indiqué.**

S'il est incomplet, en avertir un surveillant.

Vous êtes rédacteur territorial principal de 2<sup>e</sup> classe, responsable du service éducation/petite enfance, au sein de la Commune de RESTAURE (15 000 habitants, 200 agents).

La commune gère directement la restauration scolaire avec une cuisine centrale municipale qui prépare les repas de ses 5 groupes scolaires comprenant chacun une école maternelle et une école élémentaire.

Dans un premier temps, le Directeur général des services vous demande de rédiger à son attention, exclusivement à l'aide des documents joints, un rapport sur les enjeux de la restauration scolaire dans les écoles primaires (maternelles et élémentaires).

**/ 12 points**

Sensibilisée aux questions éducatives, de santé et d'environnement, l'équipe municipale souhaite à la fois mettre en place une restauration scolaire « bio », et privilégier les circuits courts avec des produits d'origine locale.

Dans ce cadre et dans un deuxième temps, le Directeur général des services vous demande d'établir des propositions opérationnelles visant à atteindre ces objectifs.

**/ 8 points**

*Pour traiter cette seconde partie, vous mobiliserez également vos connaissances.*

**Liste des documents joints :**

- Document 1 :** Le maire et les cantines (extrait) – Bruno Cohen-Bacrie – *Journal des Maires* – Février 2010 – 2 pages
- Document 2 :** La restauration collective sur le fil du couteau (extraits) – Olivier Berthelin – *Maires de France* – Octobre 2011 – 3 pages
- Document 3 :** Gérer le service public des cantines scolaires (extraits) – Mounia Idrissi – *La Gazette des communes* – n° 2187 – 9 septembre 2013 – 2 pages
- Document 4 :** Servir du bio dans les cantines scolaires (extraits) – Franck Lemarc – *Maires de France* – Septembre 2008 – 3 pages
- Document 5 :** Cantine : des produits locaux dans les assiettes (extrait) – Séverine Cattiaux – *Fiche méthode développement durable – Profession territoriale* – n° 128 – Octobre 2010 – 1 page
- Document 6 :** Service public local, la restauration scolaire (extraits) – Jean-Philippe Levy – *La Gazette des communes* – 1<sup>er</sup> septembre 2008 – 3 pages
- Document 7 :** Grande-Synthe : la ligne bio – Delphine Ducoeurjoly – *Acteurs de la vie scolaire* – n° 55 – Mars 2014 – 1 page
- Document 8 :** Cantines : le juste prix (extrait) – Patricia Bonamy – *La lettre du cadre territorial* – n° 367 – 15 octobre 2008 – 1 page
- Document 9 :** Langouët, commune pionnière des cantines bio en France, a franchi le pas il y a dix ans – *La Gazette.fr* – 1<sup>er</sup> septembre 2014 – 1 page
- Document 10 :** Denrées alimentaires : comment favoriser les circuits courts ? – Delphine Ducoeurjoly – *Acteurs de la vie scolaire* – n° 39 – Août-septembre 2012 – 1 page
- Document 11 :** Restauration collective : le bio dans les marchés publics (extraits) – Hugo Théron – *La Gazette.fr* – 29 novembre 2013 – 1 page
- Document 12 :** Étude. Le régime de la restauration scolaire (extraits) – *Répertoire mensuel du Ministère de l'intérieur* – n° 10 – 2011 – 2 pages

**Document 13 :** Les conditions de réussite (extrait) - Guide « Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective – Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt – Novembre 2014 – 1 page

**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.*

