



Sujet élaboré par la cellule pédagogique du Grand Ouest

---

**CONCOURS INTERNE – EXTERNE ET TROISIEME CONCOURS  
D'AGENT DE MAÎTRISE TERRITORIAL  
SESSION 2025**

---

**Jeudi 23 janvier 2025**

**SPECIALITE RESTAURATION**

**EPREUVE** : Résolution d'un cas pratique exposé dans un dossier portant sur les problèmes susceptibles d'être rencontrés par un agent de maîtrise territoriale dans l'exercice de ses fonctions, au sein de la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt.

**Durée : 2 heures  
Coefficient : 3**

**Consignes à lire avant le commencement de l'épreuve**

- Le sujet comporte 17 pages y compris la page de garde.
- La calculatrice est autorisée.
- Il vous est demandé de répondre à l'aide *d'un stylo à encre bleue ou noire*. 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.
- Les brouillons ne seront pas ramassés, le cas échéant ceux-ci ne seront pas corrigés.
- Votre identité devra **uniquement** être reportée dans le cadre en haut de chaque copie. Dès la fin de l'épreuve, les compositions seront acheminées au Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de l'Eure, afin que ces dernières soient numérisées par un scanner dédié. Toutes les copies seront automatiquement identifiées et rendues anonymes lors de cette opération. Elles seront ensuite adressées aux correcteurs de façon dématérialisées. Chaque composition fera l'objet d'une double correction.

**En dehors de ce cadre**, vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif, ni votre nom, ni le nom d'une collectivité fictive ou existante étrangère au traitement du sujet, ni signature, ni paraphe.

**Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.**

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

*S'il est incomplet, en avertir le surveillant*

**Il appartient également au candidat de vérifier si le sujet qui lui a été distribué correspond à la voie de concours et/ou à  
la spécialité choisie.**

*S'il ne correspond pas à la voie de concours et/ou à la spécialité choisie, en avertir le surveillant*

## **CONTEXTE :**

Vous êtes agent de maîtrise territorial, responsable du service restauration au sein du groupe scolaire de la commune de Brouinville et vous gérez une équipe composée de 10 agents.

Votre collectivité souhaite engager une réflexion visant à lutter contre le gaspillage alimentaire, favoriser un approvisionnement de produits de qualité au sein de la cantine scolaire et mettre en place le « zéro plastique ».

## **DOCUMENTS :**

**Document n° 1 :** Les objectifs et les mesures phares de la Loi EGALIM (1 page).

**Document n° 2 :** Diagnostic sur le « gaspillage alimentaire à la cantine » de l'école Louis de Broglie à Dieppe du 18 au 22 mars 2024 réalisé par le SMÉDAR (9 pages).

**Document n° 3 :** Les approvisionnements en produits de qualité – Année 2023 » - Ville de Dieppe (2 pages).

**Document n° 4 :** Loi Egalim : Moins de plastique et plus d'inox en cuisine ! - lecedre.fr magazine egalim moins de plastique et plus d'inox (2 pages).

Reproductions effectuées avec l'autorisation du CFC (20 rue des Grands Augustins – 75006 PARIS). Les documents reproduits sont des œuvres protégées et ne peuvent à nouveau être reproduits sans l'autorisation préalable du CFC.

---

**Vous répondrez aux questions suivantes dans l'ordre qui vous convient, en indiquant impérativement leur numéro.**

### **QUESTION 1 : LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE (8 points)**

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, un diagnostic a été réalisé par le Smédar, durant la période du 18 au 22 mars 2024, au sein de la cantine de l'école Louis de Broglie de Dieppe.

Votre directeur souhaite d'une part connaître les tenants et les aboutissants de l'expérience menée par le Smédar et d'autre part, que vous lui communiquiez les évolutions et actions qui pourraient être mises en place au sein du groupe scolaire de la commune de Brouinville pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

***A l'aide des documents n°1 et 2 et de vos connaissances professionnelles, vous rédigez une note à l'attention de votre directeur détaillant les points suivants :***

- La méthode mise en œuvre par le SMEDAR pour mesurer le gaspillage alimentaire ;
- Les résultats et bilans constatés à l'issue des 3 journées de mesure du gaspillage ;
- Votre analyse des résultats de cette expérience ;
- Les actions que vous proposez de mettre en place avec votre équipe au sein du groupe scolaire de Brouinville.

**QUESTION 2 : LES APPROVISIONNEMENTS ET LA QUALITÉ DES PRODUITS (8 points)**

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, la loi EGalim instaure l'obligation pour la restauration collective de s'approvisionner avec au moins 50 % de produits de qualité dont au moins 20 % doivent être issus de l'agriculture biologique.

**A l'aide du document n°3 et de vos connaissances professionnelles, répondez aux questions suivantes :**

- a) Les approvisionnements en produits de qualité des années 2022 et 2023 sont-ils conformes aux obligations de la loi Egalim (justifiez votre réponse) ?
- b) Quelles sont les différentes actions à mettre en place pour améliorer les résultats de 2023 ?

**QUESTION 3 : LA MISE EN PLACE DU « ZÉRO PLASTIQUE » (4 points)**

Sur fond de lutte contre le gaspillage alimentaire et de diminution de l'impact environnemental de la restauration, votre directeur vous informe qu'à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2025, les contenants en plastique à usage unique seront remplacés par des bacs alimentaires gastronormés au sein de la cantine scolaire.

**A l'aide du document n°4 et de vos connaissances professionnelles, vous rédigez une note à l'attention de votre équipe pour l'en informer et de lui expliquer les raisons de ce changement.**



## **LES OBJECTIFS ET LES MESURES PHARES DE LA LOI EGALIM**

*(loi du 30 octobre 2018 issue des Etats Généraux de l'ALIMENTATION)*

Dispositions tendant à l'amélioration de l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

### **Les objectifs de la loi EGALIM :**

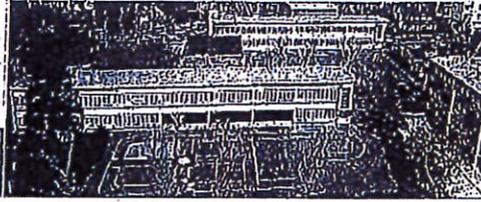
- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous ;
- Renforcer le bien-être animal ;
- Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire ;
- Améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production ;
- Permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne en répartissant mieux la valeur.

### **Les mesures phares de la loi EGALIM pour la restauration collective sont :**

- Les approvisionnements et la qualité des produits ;
- La diversification des sources de protéines et menus végétariens ;
- La lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- La substitution des plastiques ;
- L'information des usagers et convives.



SMÉDAR

Syndicat Mixte d'Élimination des Déchets  
de l'Arrondissement de Reims

**DU 18 AU 22 MARS  
2024**

**DIAGNOSTIC  
GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE A LA  
CANTINE**

**Caractérisations, pesées et questionnaires  
interactifs...**

Pendant une semaine, soit trois repas, Laurent et Hervé, assistants de communication de proximité du SMÉDAR ont mené une campagne de mesure du gaspillage alimentaire à la cantine.

Date	02/05/2024
Rédacteurs	Hervé et Laurent
Vérification	Céline
Validation	Armelle

**École  
Louis de  
Broglie  
DIEPPE**

**Tous les  
midis, de  
11h30 à 14h  
dans le  
restaurant  
scolaire**

**Luttons  
contre le  
gaspillage  
alimentaire**

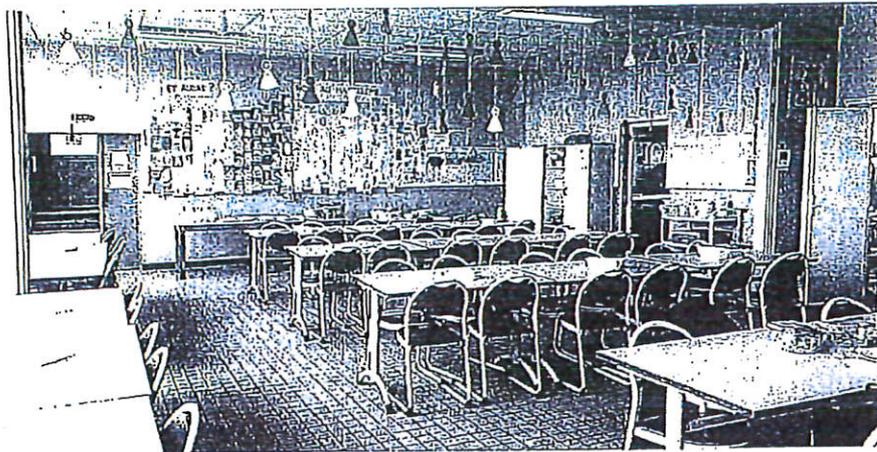
**INTERVENANTS  
DU SMÉDAR**

## Préambule

Dans le cadre du projet RECRE mené dans l'école Louis de Broglie, les Assistants de Communication du Smédar, Laurent et Hervé, ont réalisé un diagnostic du gaspillage alimentaire dans la cantine du 18 au 22 mars 2024. L'objectif de ce diagnostic est d'observer et de constater le fonctionnement de la restauration et le gaspillage alimentaire (en salle et en cuisine).

Afin de quantifier le gaspillage, des pesées ont été réalisées à chaque fin de repas par nature de mets (entrée, viande ou poisson, accompagnement, laitage, dessert et pain).

**A noter également, il n'y a pas eu de pesée en raison d'un mouvement de grève du personnel de cantine le mardi 19 mars.**



## Organisation du service de cantine

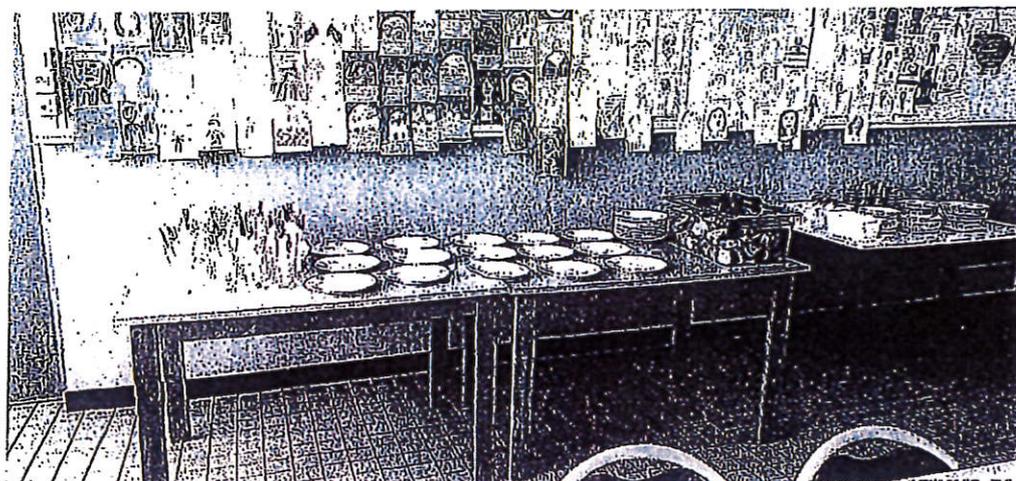
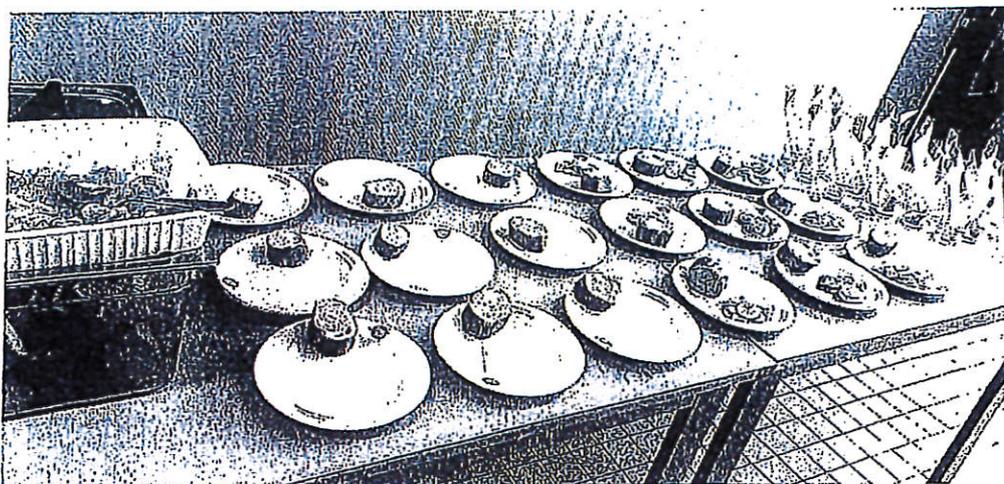
La totalité des repas est livrée par la cuisine centrale, le nombre d'élèves présents est adressé chaque matin par l'école à la cuisine centrale.

Le repas se décline en 2 services, ce qui correspond à environ 75 enfants sur chacun. Le premier commence à 12h10 et le second à 13h. Six personnes s'occupent du service. La salle de cantine est assez grande.

Les agents demandent aux enfants de goûter même s'ils pensent ne pas aimer ou ne connaissent pas les mets proposés.

A leur arrivée, les élèves se dirigent vers une table sur laquelle les agents de cantine mettent les assiettes avec les entrées ainsi qu'une tranche de pain et vont ensuite s'asseoir à leur place. Après avoir mangé leur entrée, les enfants vont vers une autre table sur laquelle les agents de cantine déposent les assiettes avec le plat de résistance. La quantité est ajustée selon le souhait des enfants. Il en est de même pour le dessert.

Il est à noter que les enfants peuvent redemander de la nourriture supplémentaire, s'il en reste évidemment.





# Menu du 18 MARS au 24 MARS 2024



attention selon les approvisionnements les menus peuvent varier

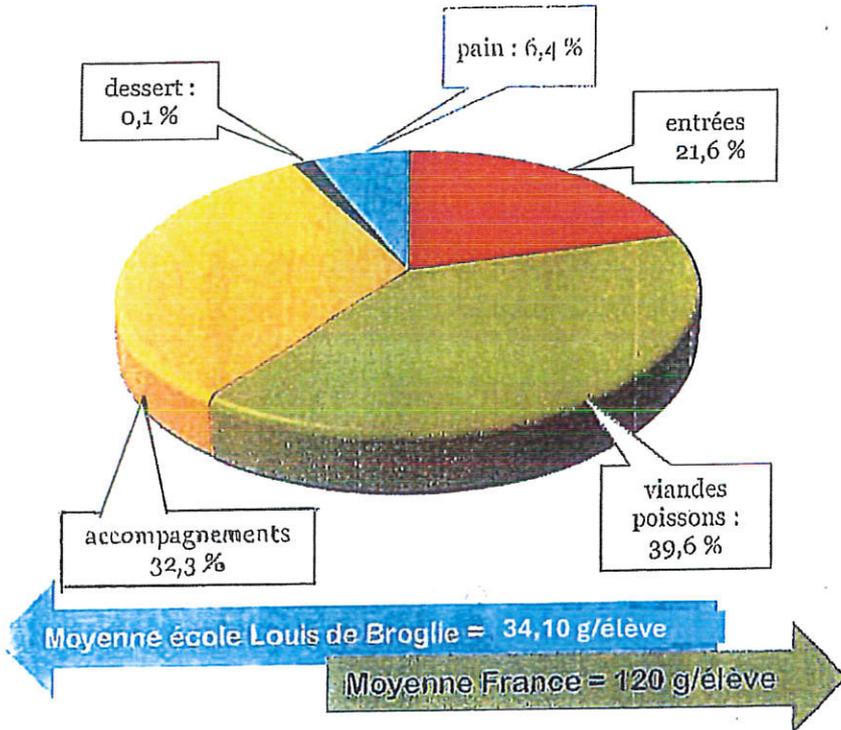
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
entrée	Carottes râpées 			Salade mélangée	Concombre vinaigrette	
plat	Penne à la sauce tomate 	GREVE		Brandade de poisson 	Jambon  Choux fleurs Pommes vapeur	
fromage	Gruyère râpé			Gruyère râpé	Yaourt de la ferme de la porte de fer 	
dessert	Compote de pommes 			Fruit de saison	Biscuit normand 	

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sésame, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde

# TABLEAU DES PESEES (cantine + cuisine)

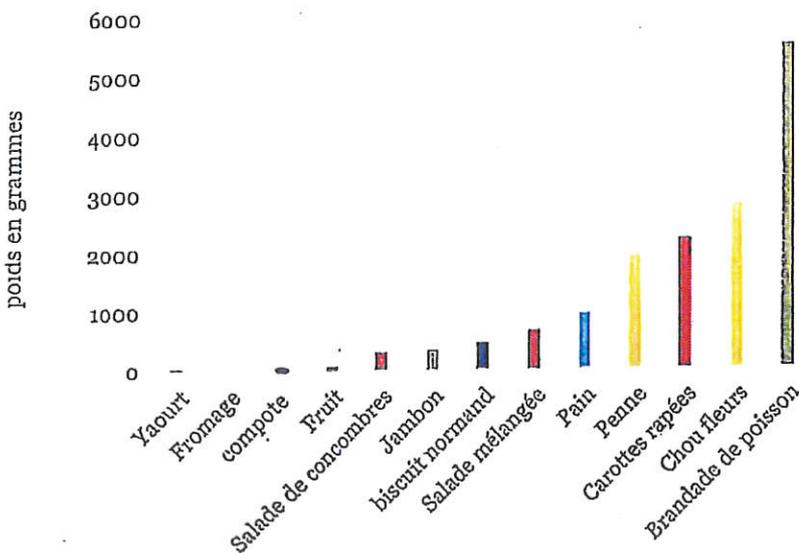
Nombre de repas prévus	Lundi 18 mars		Mardi 19 mars		Jeudi 21 mars		Vendredi 22 mars		
	152	Grève (cantine fermée)		142	138		138		
Nombre de repas servis	152			142	138		138		
	Menu	Quantité gaspillée		Menu	Quantité gaspillée		Menu	Quantité gaspillée	
		en kg	en g/enfant		en kg	en g/enfant		en kg	en g/enfant
Entrée	Carottes râpées	2,206	14,51	Concombre vinaigrette	0,664	4,68	Salade de concombres	0,304	2,20
Vranda				Steak haché sauce camembert	5,491	38,67	Jambon	0,332	2,41
Accompagnement	Penne à la sauce tomate	1,940	12,76	Petits pois carottes			Choux-fleurs Pommes vapeur	2,810	20,36
Laitage	Gruyère râpé	0	0				Yaourt de la porte de fer	0	0
Dessert	Compote de pommes	0	0	Crème dessert vanille	0,022	0,15	Biscuit normand	0	0
Pain	Pain	0,344	2,26	Pain	0,218	1,54	Pain	0,382	2,77
<b>Total</b>		<b>4,49</b>	<b>29,53</b>		<b>6,395</b>	<b>45,04</b>		<b>3,828</b>	<b>27,74</b>
Moyenne de la semaine (g/enfant/repas)	<b>34,10</b>								
Moyenne nationale (g/enfant/repas)	<b>120</b>								

# BILAN HEBDOMADAIRE CANTINE + CUISINE



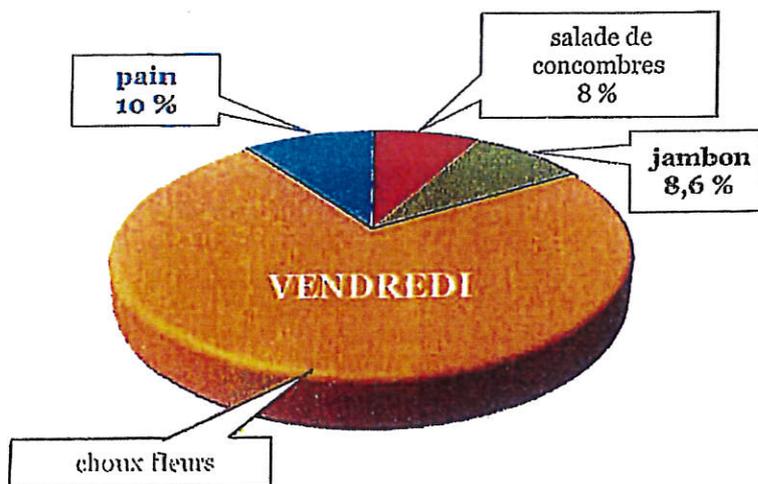
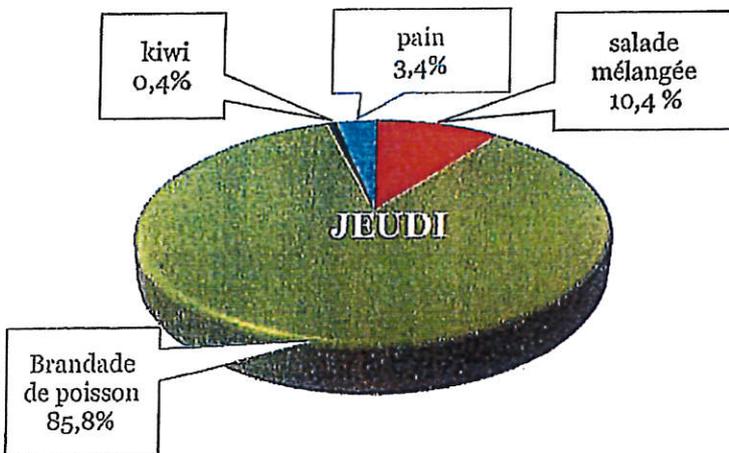
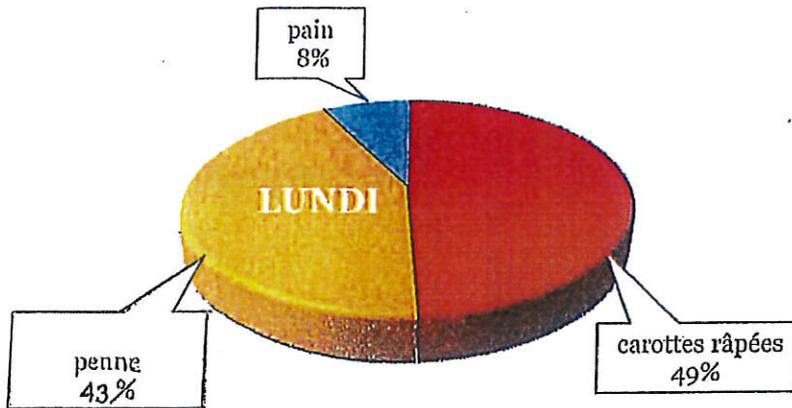
<b>Entrées :</b>	<b>3,174 Kg</b>
<b>Viandes/poissons :</b>	<b>5,823 Kg</b>
<b>Accompagnements :</b>	<b>4,750 Kg</b>
<b>Fromage :</b>	<b>0 Kg</b>
<b>Desserts :</b>	<b>0,022 Kg</b>
<b>Pain :</b>	<b>0,944 Kg</b>

## Aliments les plus gaspillés



**14,71 Kg de  
nourriture gaspillée  
pour 432 repas  
servis (cantine + cuisine)**

## BILAN JOURNALIER



### LUNDI 21

4,490 kg de nourriture  
gaspillée

### MARDI 22

Pas de pesée en raison  
d'un mouvement de grève

### JEUDI 24

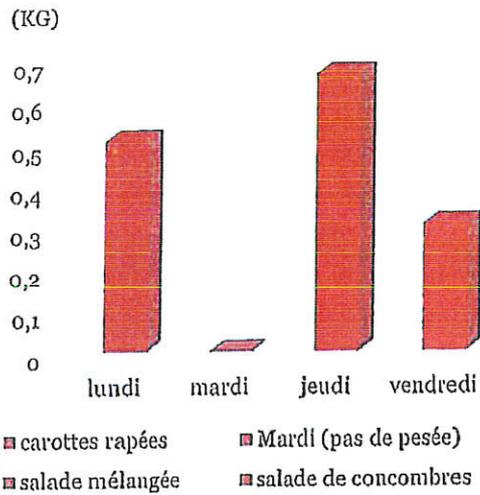
6,395 kg de nourriture  
gaspillée

### VENDREDI 25

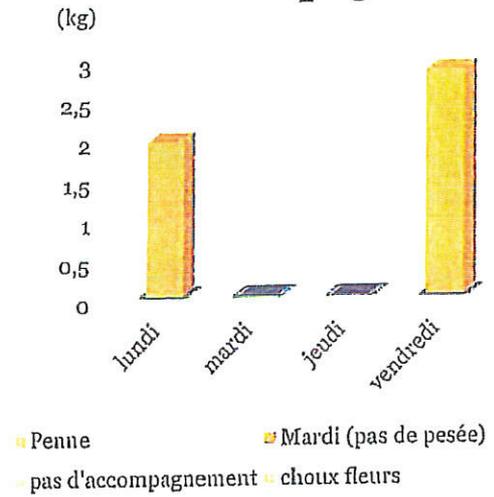
3,828 kg de nourriture  
gaspillée

# BILAN PAR NATURE DU METS

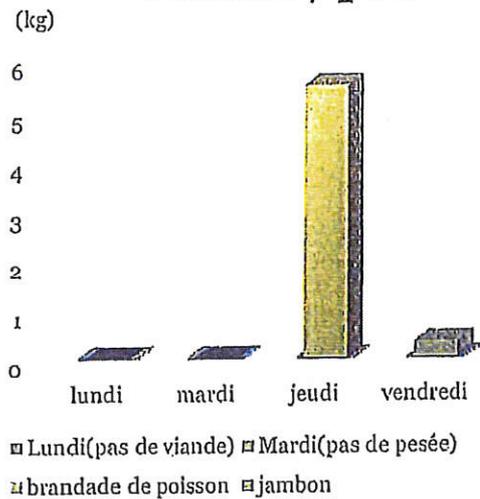
## Entrées



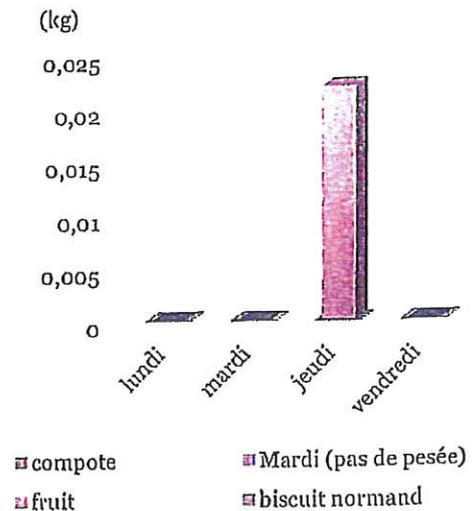
## Accompagnements



## Viandes / poissons



## Desserts



## Quantité de pain gaspillée chaque jour

PAIN			
<b>LUNDI</b> 0,344 kg	<b>MARDI</b> (Pas de pesée)	<b>JEUDI</b> 0,218 kg	<b>VENDREDI</b> 0,382 kg

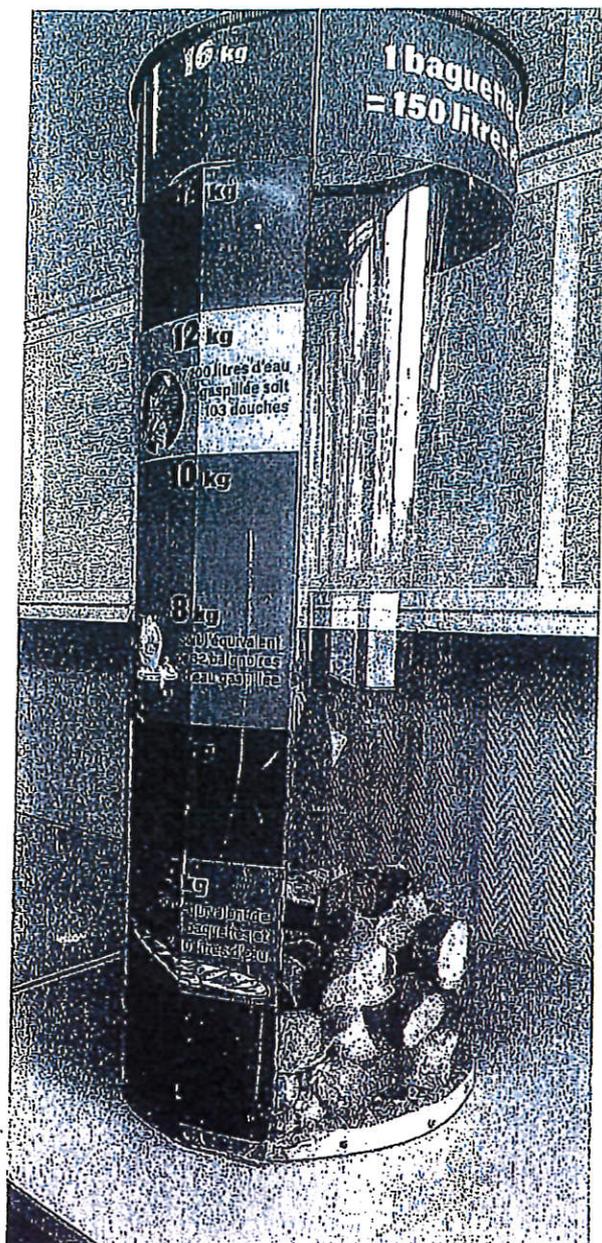


Photo du gâchimètre à la fin de la semaine des pesées.





# La loi **ÉGalim**

## et les obligations qui en découlent

La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi **ÉGalim**, a été promulguée le 30 octobre 2018. L'objectif de la loi est ambitieux et doit promouvoir des choix alimentaires respectueux de l'environnement, de la santé et du travail de nos agriculteurs et contribuer à réduire les inégalités d'accès à une alimentation saine et durable.

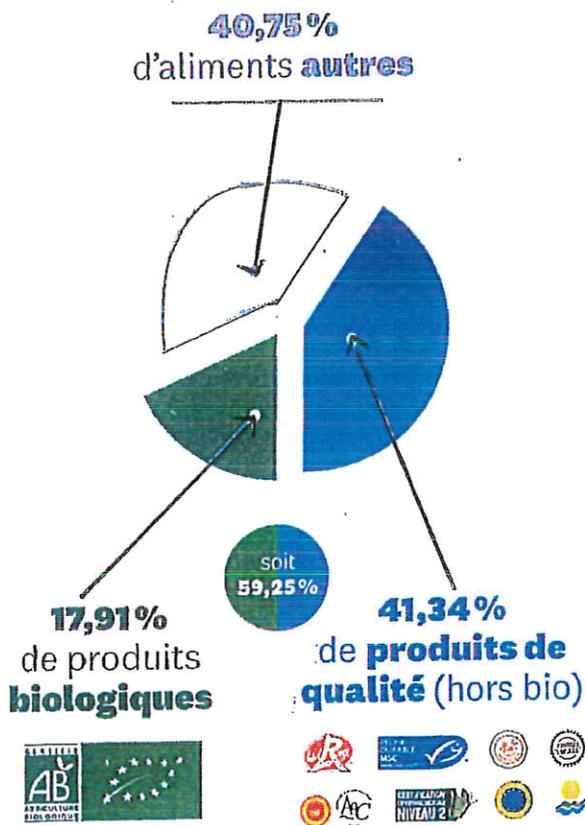
Depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2019, les restaurants collectifs scolaires sont tenus de proposer, une fois par semaine, un menu végétarien; obligation confirmée par la loi climat et résilience du 22 août 2021.

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, la loi **ÉGalim**, instaure l'obligation pour la restauration collective de s'approvisionner avec au moins **50% de produits de qualité**, dont au moins **20%** doivent être issus de l'agriculture biologique.

## **442569 €**

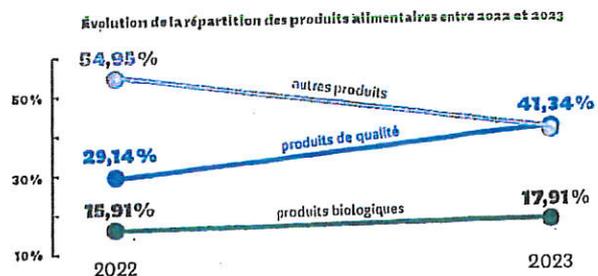
**C'est le montant dépensé en 2023** pour les produits issus de l'agriculture biologique et des produits de qualité.

Soit une augmentation de **89,95%** entre 2022 et 2023.

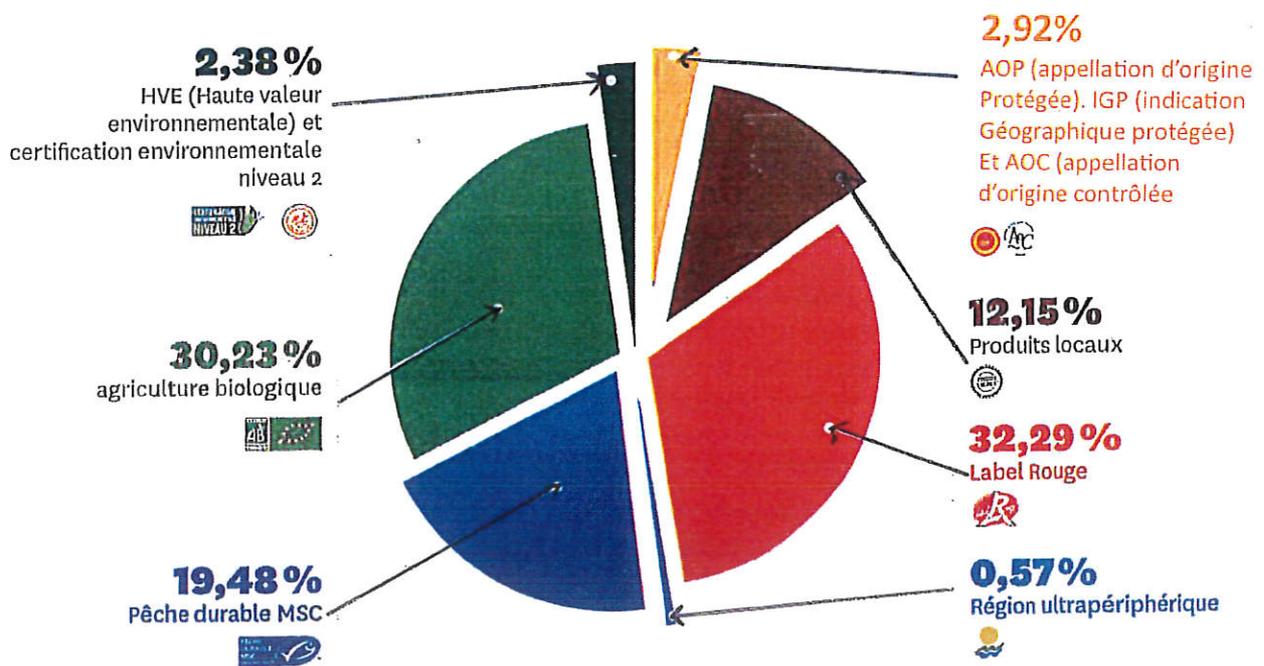


## 59,25% de produits de qualité et biologiques en 2023

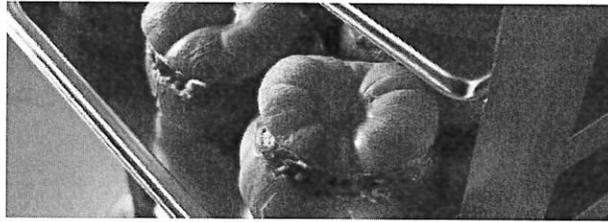
La très forte hausse des prix, les difficultés d'approvisionnement et les choix en matière de produits de qualité (bio, local, sous signe de qualité...) ne nous a pas permis d'atteindre les 20% de produits issus de l'agriculture biologique (AB). Il est, par exemple, difficile de choisir entre un yaourt classique d'origine France, un yaourt bio provenant du sud de la France et un yaourt fermier, ceux-ci n'ayant pas les mêmes signes de qualité, ni les mêmes coûts.



## Répartition des produits de qualité et biologiques à Dieppe



## Loi Egalim : Moins de plastique et plus d'inox en cuisine !



### Loi EGalim : levier de transition écologique dans les cuisines professionnelles ?

Sur fond de lutte contre le gaspillage alimentaire et de diminution de l'impact environnemental de la restauration : les produits en plastique à usage unique sont progressivement interdits par la réglementation.

À partir du **1er janvier 2025**, la loi EGalim va **interdire l'utilisation de contenants en plastique** pour cuire, réchauffer ou servir. C'est l'opportunité d'intégrer des alternatives plus responsables au sein des cuisines professionnelles. Présent dans toutes les cuisines, le bac alimentaire (couramment appelé "**bac gastro**") est un produit incontournable... et ceux en inox semblent être les plus adaptés pour se conformer à cette nouvelle obligation.

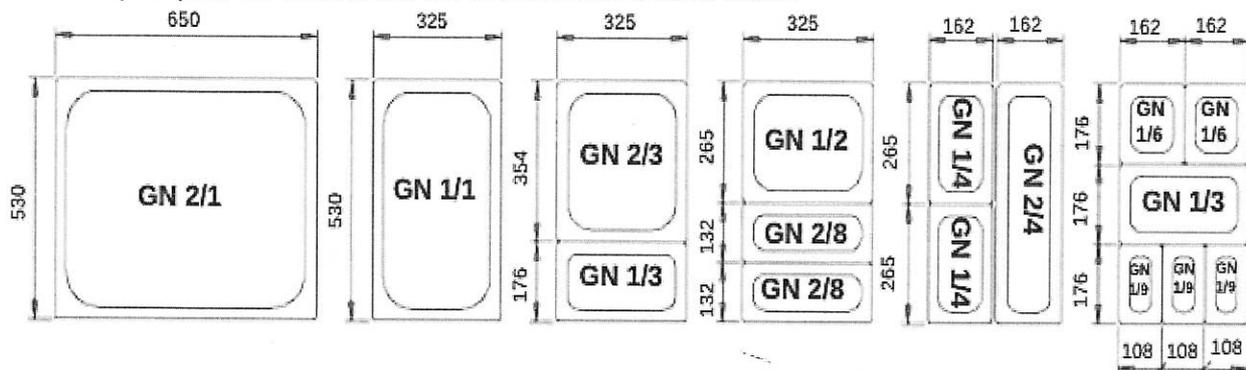
Pour **stocker, conserver, cuire** et simplement **présenter**, l'inox constitue une bonne alternative au plastique ! Résistant aux chocs comme aux températures élevées, le matériau permet de réduire au minimum les risques de contamination. En termes de taille, de multiples formats sont proposés, le plus couramment utilisé étant le GN 1/1.

Quelles possibilités offre le bac gastronormé en inox en alternative au plastique.

### Les avantages des bacs gastronormés en restauration collective

#### 1. Bacs gastronormés : des formats standardisés

**GN signifie "Gastro Norm"** et, afin de faciliter la commercialisation de cet élément, l'utilisation de ce nom standardise les récipients spécifiques. Cela permet notamment de **rendre les équipements compatibles**, quelles que soient les marques. Les chiffres qui suivent précisent la taille. Un peu plus de détails sur les dimensions de ces bacs :



## **2. Une liaison froide ou chaude facilitée**

Résistant aux écarts de températures, le bac gastro en inox s'adapte à la cuisson, au réchauffage. Il peut même être utilisé au bain-marie.

Innovation intéressante en matière de cuisson : vous pouvez désormais **cuire sous vide les aliments directement dans votre bac gastro** ! Intéressant pour maintenir un bon niveau d'**hygiène, de fraîcheur et de conservation**.

## **3. Des équipements complémentaires pour de multiples usages en cuisine**

Plusieurs accessoires permettent d'optimiser l'utilisation de ces bacs : anses, couvercles (avec ou sans poignées). Des bacs **perforés** sur le fond permettent l'égouttage ou la cuisson vapeur, pratiques pour des plats notamment destinés à un public fragile.

## **4. Les bacs en inox s'intègrent facilement en cuisine**

Enfin, ces bacs occuperont une place limitée dans vos espaces de rangement. En plus de résister aux chocs et aux facteurs de déformation, **ils s'empilent parfaitement** et sont usinés de manière à garantir l'**absence d'arête tranchante**.

*Nouveau : valorisez vos biodéchets avec le Cèdre ! On vous aide à gérer le retour à la terre de vos déchets organique grâce à notre réseau de fournisseurs engagés en faveur d'une économie circulaire. D'ailleurs, connaissez-vous la méthode des 5R pour diminuer votre production de déchets en consommant moins ?*

[lecedre.fr/magazine/egalim-moins-de-plastique-et-plus-dinox/](https://lecedre.fr/magazine/egalim-moins-de-plastique-et-plus-dinox/)