

CONCOURS EXTERNE, INTERNE ET 3^e CONCOURS D'AGENT DE MAÎTRISE TERRITORIAL

SESSION 2023

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :

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

INDICATIONS DE CORRECTION

Répondez aux questions suivantes dans l'ordre qui vous convient, en prenant soin de préciser le numéro de la question avant d'y répondre.
Ce sujet généraliste convient à l'ensemble des spécialités.

Sujet :

Vous êtes agent de maîtrise à la commune de Technville, 35 000 habitants.

Cette commune est dotée d'une cuisine locale fournissant à la fois un restaurant administratif et un collège, soit 600 convives.

Dans le cadre de la prise en charge des traitements des déchets sur la commune, le maire souhaite s'engager dans une politique volontariste de valorisation des biodéchets.

Afin d'accompagner cette démarche, le conseil municipal de Technville a décidé de mettre en place une collecte sélective des biodéchets dans cette cuisine locale.

À l'aide des documents joints, de vos connaissances et expérience personnelles, répondez aux questions suivantes.

I. Analyse du sujet

Le sujet concerne en l'évaluation du gisement des bio déchets issus de la cuisine locale où 600 convives déjeunent. Les autres déchets issus de cette restauration comme les emballages ne seront pas à négliger. L'implantation d'un procédé de valorisation de ces déchets alimentaires sera également à étudier.

La réponse à cette 1^{re} question doit s'appuyer sur les textes fournis dans le sujet et uniquement sur les textes.

La 2^e question demande de recenser les actions et les moyens à mettre en œuvre afin de valoriser les bio déchets à l'issue de l'étude in situ sur la quantification du gisement de ces derniers. Il n'est pas suffisant d'établir une liste, il faut donner les points forts et les points faibles des démarches proposées.

Pour cette question, il est possible d'utiliser les textes et ses connaissances personnelles.

II. Exploitation du dossier et analyse des documents

Document n°1 :

Ce texte présente les objectifs de la loi du Grenelle 2 (12 juillet 2010), en instaurant une obligation du tri à la source et d'une valorisation des bio déchets pour les personnes qui en produisent en quantités importantes.

Les échéances sont clairement identifiées et elles permettront de s'y préparer en amont.

Document n°2 :

Ce document mentionne l'impact de la réglementation sur les gros producteurs de bio déchets. Les collectivités territoriales génèrent des quantités importantes de déchets alimentaires dans les restaurants administratifs et, elles doivent prendre les mesures nécessaires pour être en conformité avec la loi.

Document n°3 :

Ce document définit le gaspillage alimentaire ainsi que la définition d'un bio déchet et son évolution. Il mentionne également les nouvelles règles dans les prochaines années.

Document n°4 :

Ce dossier traite des différentes actions mises en œuvre dans la restauration scolaire pour lutter contre le gaspillage alimentaire et, de l'accompagnement et de l'implantation de filières de valorisation.

Document n°5 :

Ce document traite de la mise en place de filière de compostage chez les particuliers et de son impact environnemental et financier.

Document n°6 :

Ce dossier mentionne un relevé exhaustif des mesures de sensibilisation pour démontrer les enjeux environnementaux, sociaux et économiques où les collectivités ont un rôle exemplaire à jouer dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Question 1 (8 points)

Dans un premier temps, votre directeur vous demande de rédiger à son attention, exclusivement à l'aide des documents ci-joints, une note sur le gaspillage alimentaire.

Le candidat répondra en une dizaine de lignes, il pourra aborder les points suivants :

- Impacts de la loi du 12 juillet 2010 qui obligent les producteurs de biodéchets à assurer le tri en vue de leur valorisation.
- Les acteurs concernés : la restauration collective, le commerce alimentaire, le secteur des espaces verts ou les industries agroalimentaires.
- Obligation pour les collectivités territoriales de prendre en compte cette nouvelle obligation pour le service de restauration collective (scolaire ou non).
- Impacts de la loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Valoriser le développement durable (filiale courte, bio...).
- Coût important que représentent les pertes alimentaires,
- Définir le terme « biodéchet » (article R 541-8).
- Évolution réglementaire (baisse des seuils).
- La lutte contre le gaspillage permet des économies et améliore la qualité et l'équilibre des repas.
- Sensibiliser et mobiliser les acteurs des services de la collectivité concernés.
- Faire un diagnostic reposant sur des pesées et sur une analyse des pratiques en cuisine et au restaurant.
- ...

(6 points pour les informations données (6 x 1) et 2 points pour la forme)

Question 2 (6 points)

Dans un second temps, votre directeur vous demande d'établir un ensemble de propositions opérationnelles pour mettre en place les démarches suivantes :

- Les actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire :

Le candidat pourra aborder les points suivants issus du dossier ou de ses connaissances :
(0,5 x 6)

- Sur la base du volontariat, proposer des référents afin de transmettre les messages que vous désirez faire « passer ».
- Pour les écoles, collèges ou lycées, impliquer la hiérarchie, les surveillants et le personnel de service et de la cuisine.
- Mettre en forme un questionnaire que l'on distribuera durant la pose méridienne relatif aux menus proposés, les axes d'amélioration, les grammages proposés, l'acoustique, leurs propositions pour lutter contre le gaspillage alimentaire.
- Participer et organiser une réunion permettant d'élaborer certaines pistes de sensibilisation, d'amélioration et d'accompagnement. Des fiches « actions » seront élaborées et vous serviront de support.
- Mettre en place des tables de tri où vous serez présent avec votre équipe pour accompagner les collégiens et les adultes à bien trier. Cette action vous permettra d'amorcer la phase de valorisation.
- Mise en place d'un gâchis pain transparent afin que les convives visualisent le pain gaspillé.
- Mettre en place la corbeille à pain à la fin du self.
- Mettre des affiches de communication pour expliquer les actions menées.
- Rendre compte des résultats obtenus et les afficher.
- Utiliser du matériel ergonomique.
- Possibilité de solliciter des partenaires (l'Ademe, la Région, le Département et le syndicat de collecte et de traitement des OM).
- ...

- La valorisation des bio déchets :

Le candidat pourra aborder les points suivants : (0,5 x 6)

- S'informer des solutions qui peuvent déjà avoir été mis en place sur le territoire.
- Se renseigner auprès d'organismes pour trouver des solutions et des financements.
- Traitement des déchets sur place avec le compostage de proximité.
- S'entourer de spécialistes comme un maître-composteur.
- Mettre en place un plan de formation si nécessaire.
- Les bio déchets peuvent être utilisés pour la méthanisation (dans ce cas la collectivité gèrera cette mise en place).
- Proposer aux habitants des bacs à compost individuels ou collectif.
- Utilisation de petits vers : le lombricomposteur (individuel ou collectif).
- ...

Question 3

Question annulée.

Question 4 (6 points)

Citez quelques enjeux de la restauration durable via la loi « EGalim ».

La loi EGalim va apporter dans les restaurants collectifs de grands changements pour limiter au maximum les effets néfastes d'une mauvaise alimentation, diminuer l'empreinte écologique sur la planète et réduire le gaspillage alimentaire.

- *Depuis le 1^{er} janvier 2020, il est interdit de proposer touillettes, pailles et bouteilles en plastique dans les cantines scolaires,*
- *En 2025, les contenus alimentaires en plastique seront bannis de la restauration collective publique,*
- *À partir du 1^{er} janvier 2022, les gestionnaires de restaurants collectifs publics devront proposer 50% de produits de qualité et durables, dont 20% biologiques.*

La restauration collective est donc obligée de proposer du bio (ingrédients bénéficiant des signes de qualité (SIQO), des mentions valorisantes (fermier, produit de la ferme, HVE, IGP, AOC/AOP, Label Rouge), du logo "Région ultrapériphérique" (pour la traçabilité des produits alimentaires et les circuits courts), issus du commerce équitable ou de la pêche durable).

Les ustensiles en plastique sont interdits (utilisation de l'inox ou d'autres matériaux plus durables, à base de canne à sucre, de bambou, d'algues ou d'amidon de maïs biodégradable).

La loi EGalim multiplie les possibilités pour mener à bien la lutte contre le gaspillage alimentaire : Don de denrées alimentaires, publication des engagements de chacun, interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires...

Des menus végétariens obligatoires : les gestionnaires de restaurants collectifs servant plus de 200 couverts par jour doivent s'adapter aux adeptes du végétarisme et des nouvelles habitudes nutritionnelles depuis le 1^{er} novembre 2019.

...

(1 point x 6)