

**ANNALES 2019**

**1<sup>er</sup> CONCOURS EXTERNE**

***CORPS DES ADJOINTS D'EDUCATION***

**DU CADRE DES PERSONNELS  
D'EDUCATION ET DE SURVEILLANCE  
DE NOUVELLE-CALEDONIE**

**1<sup>er</sup> CONCOURS EXTERNE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2019  
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES ADJOINTS D'EDUCATION DU CADRE  
DES PERSONNELS D'EDUCATION ET DE SURVEILLANCE DE NOUVELLE-CALEDONIE**

-----«»-----

**EPREUVE ECRITE D'ADMISSIBILITE :**      **COMPOSITION SUR UN SUJET D'ORDRE  
GENERAL RELATIF A L'EDUCATION**

DUREE : 3h00

COEFFICIENT : 2

**SUJET**

En vous appuyant sur vos connaissances du système éducatif, vous expliquerez pourquoi et comment « poser un cadre clair et des règles explicites et explicitées » est un des leviers qui contribuent à l'amélioration du climat scolaire d'un collège ou d'un lycée.

Vous montrerez dans quel cadre réglementaire et en quoi l'adjoint d'éducation est un collaborateur incontournable dans la recherche et la mise en œuvre d'un climat scolaire serein.

En prenant en compte l'âge des élèves et les différents temps de la vie scolaire d'un établissement, vous présenterez des actions concrètes qui vous semblent pertinentes à la mise en œuvre d'un cadre respectueux de chacun.

Extrait du guide « Agir sur le climat scolaire au collège et au lycée » 2014  
Ministère de l'éducation nationale (Dgesco/DMPLVMS)

**1<sup>er</sup> CONCOURS EXTERNE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2019  
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES ADJOINTS D'EDUCATION DU CADRE  
DES PERSONNELS D'EDUCATION ET DE SURVEILLANCE DE NOUVELLE-CALÉDONIE**

-----◀▶-----

**EPREUVE ECRITE D'ADMISSIBILITE :**      **COMPOSITION SUR UN SUJET D'ORDRE  
GENERAL RELATIF A L'EDUCATION**

DUREE : 3h00

COEFFICIENT : 2

**CORRIGE**

Barème :

Présentation, plan et orthographe : 3 points

Connaissance des textes de référence : 6 points

Connaissance de la psychologie des adolescents : 4 points

Actions qui illustrent le propos : 7 points

Présentation, plan et orthographe: 3 points

Connaissance des textes de référence : 6 points

Le fonctionnement d'un EPENC, les instances institutionnelles, les missions des personnels d'enseignement et d'éducation, les 6 autres leviers qui contribuent à l'amélioration du climat scolaire, notion de règlement intérieur, définition et place du CVC et du CVL pour conduire la réflexion sur le règlement intérieur, la loi qui protège et qui peut évoluer, les droits et devoirs des élèves, le travail d'équipe et la transmission des informations auprès des autres personnels.

Connaissance de la psychologie des adolescents : 4 points

La nécessité du cadre pour structurer la personne, la recherche des limites par les adolescents, le cadre scolaire cohérent qui sécurise, les conduites à risques des adolescents, la posture des adultes face aux jeunes, notion d'écoute des adolescents, sens de la punition ou de la sanction...

Actions qui illustrent le propos : 7 points

Les fonctions de l'adjoint d'éducation : Surveillance, éducation et animation du service vie scolaire.

Les lieux d'intervention, abords de l'établissement, cour, restaurant scolaire, internat...

Participer à la réflexion sur les règles de vie dans son établissement scolaire, expliciter les règles au collège, au lycée et à l'internat, avoir une posture d'adulte garant de la règle commune, donner du sens à la loi, participer ou mettre en œuvre une communication sur les règles de vie dans l'établissement ou à l'internat, être dans l'exemplarité de l'application des règles de vie...

**1<sup>er</sup> CONCOURS EXTERNE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2019  
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES ADJOINTS D'EDUCATION DU CADRE  
DES PERSONNELS D'EDUCATION ET DE SURVEILLANCE DE NOUVELLE-CALÉDONIE**

-----«»-----

**EPREUVE ECRITE D'ADMISSIBILITE :**      **REDACTION D'UNE COURTE NOTE DE  
SYNTHESE**

DUREE : 2h00

COEFFICIENT : 2

**SUJET**

*Le sujet comporte 6 pages y compris la page de garde*

La qualité des cantines scolaires et, plus généralement, de la restauration collective est un enjeu de santé publique. Entre les ambitions affichées de proposer plus de bio, de favoriser les circuits courts et de proscrire les éléments plastiques, les collectivités doivent répondre à des exigences de plus en plus fortes. Et apprendre à s'organiser autrement.

A l'aide des documents ci-joint, il vous est demandé de faire le point sur ces exigences et sur l'organisation à mettre en place par les collectivités.

- **DOCUMENT 1** Restauration scolaire : les jours du plastique sont comptés
- **DOCUMENT 2** Le bio et les exigences de durabilité progressent dans les cantines
- **DOCUMENT 3** Circuit court : repenser ses marchés publics
- **DOCUMENT 4** Quand la cantine en circuit court crée de nouveaux marchés

## **DOCUMENT 1**

### **Restauration scolaire : les jours du plastique sont comptés**

Le vote de la loi agriculture et alimentation mardi 2 octobre entérine l'interdiction dans les cantines scolaires des contenants en plastique susceptibles d'être chauffés. Si l'échéance est lointaine, mieux vaut anticiper, notamment en profitant du renouvellement des marchés de restauration.

Chaque loi a ses rendez-vous manqués et ses mesures passées sous silence. Et le texte sur l'agriculture et l'alimentation voté définitivement à l'Assemblée nationale mardi 2 octobre ne fait pas exception. Si la non interdiction du glyphosate a pris toute la lumière, les parlementaires ont entre autre beaucoup discuté du sort qu'il fallait réserver aux contenants alimentaires en plastique dans les crèches et les cantines. Ils ont finalement pris plusieurs décisions importantes parmi lesquelles la fin de l'utilisation des produits « de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique ».

### **L'échéance 2025**

Au-delà du fait qu'il s'agit de produits jetables incompatibles avec une politique d'économie circulaire digne de ce nom, ces contenants transmettent aux aliments des perturbateurs endocriniens qui ont de multiples effets sur la santé, en particulier sur la fertilité. Difficile par exemple de justifier un quelconque intérêt pour les aliments d'origine biologique sans traiter au préalable des questions comme celle-ci.

« Les collectivités qui ont d'ores et déjà fait le choix de revenir à des matériaux inertes et durables le disent : il n'y a pas de coût supplémentaire ou, du moins, celui-ci est amorti très rapidement », rassurait la députée Laurianne Rossi au moment de défendre l'amendement voté in extremis lors de la dernière lecture du texte mi-septembre. Malgré de nombreux débats, il a finalement recueilli l'ensemble des suffrages des députés présents. Les plus sceptiques ont été rassurés en particulier par le délai proposé. Les cantines scolaires ont jusqu'au 1er janvier 2025 pour se conformer à l'obligation. Les collectivités de moins de 2 000 habitants ont elles trois ans de plus.

Faut-il en conclure qu'il est urgent d'attendre ? Pas sûr. « Si l'on songe un instant au nombre d'écoliers qui continueront à manger du plastique d'ici 2025, on est en droit d'estimer qu'il s'agit d'une date un peu lointaine. En réalité, les collectifs « Cantine sans plastique » vont se multiplier, ce qui exercera sur les collectivités territoriales une pression les incitant à accélérer », estime la députée Delphine Batho.

### **D'autres plastiques appelés à disparaître**

Pas sûr en outre qu'il faille temporiser jusqu'à ce que des parents d'élèves se mettent en colère. Quand le service de restauration est délégué, l'échéance d'un marché est en particulier « une bonne occasion de muscler notre cahier des charges », témoigne le maire de Montrouge Étienne Lengereau. La commune est passée à la rentrée 2018 à des contenants en cellulose et teste le retour aux plats en inox. Ceux-ci nécessitent des fours adaptés et ajoutent une problématique de nettoyage, mais ils seraient plus cohérents avec une démarche de prévention de production de déchets.

L'abandon de ces contenants devra être suivi d'autres pas car la loi votée le 2 octobre prévoit aussi la fin dans la restauration scolaire des bouteilles d'eau plate en plastique d'ici le 1er janvier 2020. Elle intègre par ailleurs une disposition qui dépasse largement le cadre des cantines, mais qui les impacteront : l'interdiction (à la surprise générale le jour du vote) à la même échéance des « pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre jetable, plateaux repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons » en plastique et à usage unique. Du moins s'ils ne sont ni compostables et agrosourcés.

## DOCUMENT 2

### Le bio et les exigences de durabilité progressent dans les cantines

Alors que les parents plébiscitent la nourriture « bio » à la cantine et que la loi en impose 20 % d'ici 2022, la durabilité et la qualité des repas ne vont pas systématiquement avec ces trois lettres.

La loi agriculture et alimentation vient d'être votée ce mardi 2 octobre à l'Assemblée nationale. Elle inscrit dans la loi le fait de proposer 20% de bio dans la restauration collective d'ici 2022. Au-delà, c'est 50% de la valeur d'achat des denrées qui devront être « durables », c'est-à-dire présenter des critères de qualité, de provenance locale, issues du commerce équitable ou d'une exploitation étant en conversion vers le bio, ou encore dans une démarche de haute valeur environnementale.

Les 20% de bio peuvent paraître modestes, par rapport à l'attente des ONG environnementales, des parents d'élèves ou encore par rapport aux performances de certaines collectivités qui ont pris les devants : Grande-Synthe, Langouët, Mouans- Sartoux ou Saint-Etienne sont à 100% de bio dans les cantines depuis déjà plusieurs années. La mairie de Paris déclare avoir atteint les 37% en moyenne en 2017 et celle du Ve arrondissement en est à 70% de bio français.

Au niveau national, près de huit restaurants scolaires sur dix servent du bio (soit 79% contre 75% en 2016). Et les acheteurs actuels interrogés par l'Observatoire 2017 des produits bio déclarent que la part de leurs achats bio pourrait atteindre 20% dès 2018. En revanche, le secteur santé/social reste largement à la traîne, avec 30% seulement d'établissements qui s'y sont mis (source : Agence Bio/CSA 2017)

### Du bio mais pas seulement

Mais l'élargissement des critères dans la loi n'est pas inutile car toutes les collectivités ne sont pas à égalité devant le bio, surtout si on le veut local ou, tout du moins, issu d'une filière traçable, de qualité. Ainsi les Hauts-de-France sont à 3% de surface agricole bio, alors que la région Sud est à 23%. La première a d'ailleurs fixé ses objectifs à 70% de local et 10% de bio en 2021 dans les lycées.

Globalement, la restauration collective privilégie le bio d'origine régionale à 59% et française à 78% <sup>(1)</sup>. Cependant, les spécificités bretonnes ont amené la municipalité de Rennes à revoir ce critère. « Nous n'avons pas d'objectif de local dans notre Plan alimentaire durable, car en matière de gaz à effet de serre (GES), un chou bio européen est plus durable qu'un chou conventionnel local. Les intrants posent davantage problème que le transport », explique Nadège Noisette, maire adjointe aux approvisionnements. La collectivité s'est attachée à un calcul des GES de ses menus, avec l'outil Agribalyse de l'Ademe. Autres critères que les villes à plan d'alimentation durable font figurer dans leur cahier des charges : sans OGM, sans huile de palme, pas d'œuf de batterie ni de poisson pêché en eaux profondes. Pour cela les labels de qualité sont privilégiés : Label Rouge, MSC ou Pavillon France.

### Initier le bio au profit d'une eau pure

Pour accroître sa part de denrées durables, Rennes a passé un marché de service avec les producteurs situés dans son bassin versant, afin qu'ils protègent l'eau en échange de l'achat de leurs denrées, le Syndicat des eaux s'assurant des contrôles. Eau de Paris, de son côté, acquiert des terrains pour passer des baux ruraux environnementaux. Ainsi, la Caisse des écoles du XI<sup>e</sup> a pu acheter des lentilles bio chez un céréalier qui a décidé de se diversifier. Lons-le-Saulnier, pour sa part, est parvenue à initier une production locale capable de fournir sa restauration collective en bio et faire baisser la concentration de pesticides dans son eau.

## La qualité des repas pas toujours au rendez-vous

Enfin, la qualité, le goût et la satisfaction des convives sont également des critères qui ne n'accompagnent pas forcément le critère « bio », selon la façon dont les repas sont préparés et servis. « Si les aliments sont ultra transformés, trop sucrés, gras, et réchauffés dans du plastique qui relargue des perturbateurs endocriniens ce n'est plus du bio », souligne Amélie Fabo, parent d'élève parisienne et présidente de l'association Sauve Ma Cantine. Une pétition a circulé dans le XVIII<sup>e</sup> arrondissement pour protester contre la piètre qualité du service délégué, assuré par Sogeres (filiale de Sodexo). La mairie a renforcé depuis son cahier des charges mais les parents réclament plus de contrôles. Le maire du II<sup>e</sup> arrondissement, Jacques Boutault (EELV), qui utilise le même prestataire mais avec un cahier des charges plus exigeant (du fait maison à 96% bio) déclare ses administrés satisfaits (Le Parisien, 31/01/18). Les quantités préparées pour le II<sup>e</sup> arrondissement sont cependant huit fois moindres que dans le XVIII<sup>e</sup>, à 1500 repas/jour.

Les critères des quantités préparées et du nombre de maillons dans la chaîne alimentaire du champ à l'assiette ne seraient-il pas un gage de qualité ? Pour Amélie Solans, conseillère environnement à la mairie de Paris, « l'enjeu est plus dans le mode de production que dans le mode de gestion : cuisine centrale ou cuisine sur place ? Et pour quels volumes ? ». Gestion privée ou publique, « le principal levier est la décision politique », renchérit Delphine Ducoeurjoly, ingénieure conseil auprès des collectivités territoriales, auteur d'un guide pratique <sup>(2)</sup>

En matière de coût, même s'il existe de nombreux moyens de les limiter, le bio local de qualité ne peut être au même prix que l'industriel. 77% des établissements ayant introduit du bio font état d'un surcoût. Il est de 18% en moyenne, contre 24% en 2012. Si la demande tire le marché du bio, la problématique reste pour les collectivités d'opérer une transition écologique sans multiplier les coûts. Avec la contrainte du sans plastique qui s'ajoute au reste, les collectivités ont commencé un dialogue avec l'Etat afin de mettre en place un fonds d'aide à cette transition. La Fondation pour la Nature et l'Homme va dans leur sens en militant depuis plusieurs années pour un Bonus bio sur trois ans pour les cantines en transition.

## DOCUMENT 3

### **Circuit court : repenser ses marchés publics**

Les circuits courts font leur entrée dans la restauration collective, une démarche renforcée avec le projet de loi Agriculture et alimentation en cours d'examen. Pour franchir le pas, il est nécessaire d'anticiper en développant son sourcing et en allotissant ses marchés publics.

. Un circuit court se caractérise par un intermédiaire maximum entre le producteur et l'acheteur final. « Mais je peux avoir un distributeur local qui me vend des pommes d'Amérique latine, c'est du circuit court, prévient Nadège Noisette, adjointe à la mairie de Rennes en charge des approvisionnements, ce que nous voulons, c'est du local en circuit court. » Pour éviter ce type de déconvenue, il est nécessaire de bien connaître son territoire et ses producteurs. Le sourcing est même recommandé depuis le décret du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

Ainsi la communauté d'agglomération du Havre a créé une toile alimentaire dans le cadre de son plan alimentaire territorial. Un outil qui recense l'ensemble des producteurs du territoire. « L'échelle de l'intercommunalité est pertinente sur la question alimentaire, assure Mélanie Briand, sa chargée de mission agriculture-alimentation, cet outil permet aux collectivités de rédiger correctement leurs marchés publics. »

### **Multiplier les lots de ses marchés publics**

Ce n'est qu'en connaissant ce que produit le territoire que l'on peut orienter correctement ses marchés publics ; car il faut bien garder à l'esprit que le critère du localisme est prohibé. Il est préconisé d'abandonner les lots regroupant fruits et légumes en préférant les allotir. En Normandie, il sera pertinent de dédier un lot aux pommes, en précisant la variété, celle cultivée localement, et la date de la cueillette en tant que critère de fraîcheur.

D'autres critères peuvent être ajoutés, comme l'explique Frédéric Bazille, animateur du réseau des acteurs normands pour une commande publique écoresponsable (Rancoper) : « Plus on connaît les spécificités des producteurs locaux, plus on peut affiner son cahier des charges. Par exemple, la reprise du conditionnement par le producteur. » Mais attention à ne pas s'éloigner des savoir-faire locaux, avertit-il : « Si vous ajoutez une livraison par des véhicules électriques, vous avez de grande chance de passer à côté des producteurs locaux. »

La voie la plus confortable selon lui est d'user des variables sociales dans son marché public, ainsi on a la quasi-garantie que la ferme locale structurée en établissement et service d'aide par le travail (Esat) remportera le marché.

### **S'adapter aux moyens de sa collectivité**

Que l'on soit en régie directe ou en délégation de service public, les mêmes critères s'appliquent. La différence est à quel organisme revient la charge de ce travail de sourcing et de rédaction. En régie directe, l'approvisionnement en circuit court a un fort impact. Il sera en effet tributaire des moyens humains des collectivités. Lorsque la collectivité concernée ne dispose pas de moyens mobilisables importants, l'essentiel sera d'avancer pas à pas. En l'occurrence, de procéder à un allotissement de son marché public en douceur, dans un premier temps, sur un ou deux lots.

Camille Henry, chargée de mission agriculture auprès du parc naturel régional du Perche, met en garde : « N'allez pas faire des menus spéciaux comme une journée 100 % locale ; c'est une très mauvaise idée. Ce serait une logistique épuisante au point de dégoûter les personnels. Mieux vaut introduire un produit à la fois. »



## DOCUMENT 4

### **Quand la cantine en circuit court créé de nouveaux marchés**

Approvisionner la restauration collective en circuit court est une affaire complexe mais efficace pour créer de nouveaux marchés locaux et modeler son territoire. Explications.

Le projet de loi Agriculture et alimentaire, en cours d'examen, pourrait imposer, d'ici 2022, 50 % de produits durables dans les cantines scolaires, dont 20 % de bio. Pour y parvenir, certaines collectivités adoptent une approche globale de leur système de restauration. En effet, s'approvisionner en circuit court, soit un intermédiaire maximum entre le producteur et l'acheteur final, souvent synonyme de local, induit un surcoût par rapport à des produits surgelés.

### **Lutte contre le gaspillage et nouveaux menus**

Pour amortir ce surcoût à l'achat, deux leviers permettent de s'y retrouver à la fin de l'année. La Ville de Rennes, fortement mobilisée sur ce sujet, s'engage contre le gaspillage. « Les élèves peuvent se servir eux-mêmes et on leur apprend à ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre, détaille Nadège Noisette, adjointe à la mairie en charge des approvisionnements, et les résultats sont là. A cela s'ajoute la qualité nutritive. En consommant des pâtes semi-complètes, une moindre quantité est nécessaire pour atteindre la satiété. » Et le bilan des achats en bout de course s'en ressent, « avec ces actions, le surcoût n'en est plus un », assure l'adjointe.

Mais ce serait sans compter sur l'importance des repas végétariens, les protéines animales étant un budget non négligeable. « Changer les habitudes est un gros travail, il ne faut pas le sous-estimer », prévient Camille Henry, chargée de mission agriculture au sein du parc naturel régional du Perche. A cheval entre deux régions, le parc a organisé des formations de trois jours étalées sur plusieurs mois. Ainsi, dans une première session un chef cuisinier détaille de nouveaux menus, dont des végétariens. Ensuite, chaque stagiaire repart dans sa cuisine, teste des recettes et revient en formation le mois suivant pour faire le point.

### **Le casse-tête de la légumerie**

En cuisine, se pose également la question du travail des légumes. Il faut les laver, les éplucher, les préparer. Agrandir sa cuisine pour y intégrer un atelier de préparation est bien souvent impossible. L'autre solution serait alors de créer une légumerie, un prestataire au service des collectivités.

A proximité de Grenoble, dans le Pays voironnais, les collectivités ont investi fin 2014 dans une légumerie gérée par l'entreprise Abépluche. Trois ans plus tard, rien ne va plus, l'entreprise est au bord du dépôt de bilan, elle n'a pas assez de clients. En cette année 2018, « la situation est redressée grâce à l'implication des collectivités », raconte Marianne Molina, la cofondatrice d'Abépluche qui précise avoir baissé ses prix de 20 %, « nous avons besoin de passer le seuil des 100 tonnes par an pour atteindre le seuil de rentabilité nécessaire » et c'est désormais chose faite. « Nous sommes malgré tout plus cher que le surgelé. »

Pour éviter cette situation fâcheuse, la Ville de Rennes est en pleine réflexion : « Malgré nos 12 000 repas par jour, soit 70 tonnes de fruits et légumes par an, nous ne pourrions subvenir aux besoins d'une légumerie, argumente l'adjointe en charge des approvisionnements, nous cherchons donc d'autres débouchés pour l'entreprise. » Car la collectivité réfléchit à l'échelle du territoire, « nous pensons pouvoir créer un nouveau marché, structurer la filière des circuits courts, détaille Nadège Noisette, et valoriser nos agriculteurs. »

**1<sup>er</sup> CONCOURS EXTERNE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2019  
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES ADJOINTS D'EDUCATION DU CADRE  
DES PERSONNELS D'EDUCATION ET DE SURVEILLANCE DE NOUVELLE-CALEDONIE**

-----◀▶-----

**EPREUVE ECRITE D'ADMISSIBILITE : Rédaction d'une courte note de synthèse**

DUREE : 2h00

COEFFICIENT : 2

**CORRIGE**

**Eléments de correction**

L'idée est, dans une première partie de mettre en avant les exigences posées par la loi / les parents/ face aux risques sanitaires et, dans une seconde partie, de traiter des méthodes / organisations que les collectivités devront / doivent mettre en place pour y répondre.

- I. Les nouvelles exigences de la restauration collective...
  - A. La fin du plastique et ses implications
  - B. Le Bio dans les cantines – avec une qualité conservée
  
- II. .. nécessitant une nouvelle organisation des collectivités.
  - A. Des circuits courts et la création de nouveaux marchés
  - B. Des solutions testées (légumeries, gestion des déchets et lutte contre le gaspillage, l'échange entre collectivités..).

**1<sup>er</sup> CONCOURS EXTERNE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2019 POUR LE  
RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES ADJOINTS D'EDUCATION DU CADRE DES  
PERSONNELS D'EDUCATION ET DE SURVEILLANCE DE NOUVELLE-CALEDONIE**

-----◀▶-----

**EPREUVE FACULTATIVE : LANGUES KANAK - A'JIË**

DUREE : 1h00

COEFFICIENT : 1

**SUJET**

**Traduisez en français le texte ci-dessous :**

**MËU KUMAÑA KA MÈRÈ**

Tèi rha nédaa pâfâ mËu céfé mi mâ xè néyi xè *Kiamu*. Céfé öfö baña i rha pèii kau ré waa vè yaanéfé : pèii né pâfâ mËu *Thin*, rha pèii ré é a'yè néé ûfû-ré rö Divu. Céfé böfi cêe rö nérhëemâi mâ céfé nââ-fé vi ké céfé vi öfo-vi rö nérhëë. Céfé böfi öfo-vi rèi ka pôfö nédaa ...

Böfi tèi rha mèlöö, céfé öfo-vi rö pôfö pwañawie xè néyi tö *Tiga*. Céfé böfi viru vi rö léwé pâfâ bwêjê ré céfé pwayèfi mwâ öfökau rö néjêfé ré na wii rha névô vèfi rha ka yañi rhëë röi.

Böfi pâfâ mËu céfé ërëwaa yè öfökau ké céfé pâfi ké gââ-fé rö léwé névô-ré cèki céfé waa vèrai rhëë mâi ré piri rö kañö-fé.

- Na böfi ëfê na öfökau ökwâ rhëë, gââ-ve vèfi.

Céfé böfi vi ria na pâfâ mËu na ka piyö tö léwé névô ré na wii rhëë röi, céfé vi-vi ûfû rha bwêê, wè céfé da pâfi ké vi vè rhaaxâ, wè céfé dö pôfö aau. Na böfi da gë na rhëë, na böfi wê tö jëë yöña. Na böfi da waa cèki mËu *buet* ké gââ-é röi. Ö ki yé, xina, mËu-ré na möfö na kâfâ-é. Na waa wè na piyö rö léwé rhëë-ré ka köjë.

Aè mËu kumaña, na da gë. Na wèrré, ké wè mèrè xi-e wè na da waa virai rhëë mâi ré tö kañö-é.

Pûu ké wi xina rha mËu kumaña ré mèrè aè tèi ka rhavûu xè néyi *Kiamu*, na da wii mâ mËu-ré.

Raconté par Walai qatr, Hnapalu, 1<sup>er</sup> février 1981

**1<sup>er</sup> CONCOURS EXTERNE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2019 POUR LE  
RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES ADJOINTS D'EDUCATION DU CADRE DES  
PERSONNELS D'EDUCATION ET DE SURVEILLANCE DE NOUVELLE-CALEDONIE**

-----«»-----

**EPREUVE FACULTATIVE : LANGUES KANAK - DREHU**

DUREE : 1h00

COEFFICIENT : 1

**SUJET**

**Traduisez en français le texte ci-dessous :**

**Thuma haitr**

Ame la ketre drai hnene la itre koko hna tro qa *Kiamu*. Angatre a tro trije la ketre meci ka ihumuth. Ame la meci cili, tre, thiine e Drehu. Hnei angatre hna hnagejê thenge. Hnei angatre hna manije a nyimutre la itre drai...

Ame la ketre hmakany, hnei angatre hna traqa ngöne la hnapeti e Tixa. Angatre a elê jê troa wange la nōje matre hnei angatre hna traqa öhne la hnanyijoxu. Nge e nyipine ej, hetrenyi la ketre i time a ka tha jui menu kö.

Hnene la itre koko hna sipone la joxu troa si e cili matre siēne trije la zane hnagejê ka fedre ngöne la ngönetrei angatr.

Öni joxu :

- hane hi la tim, sie pi nyipunieti !

Uti pi hê la itre koko troa si ngöne tim, nge loi troa ce tro xawa ke tha ijije angatre asê kö troa ce si. Dro pi hê la timi uti hê la kola lapa pe hi la trêtr. Ame *Buet*, hnei angeice hna siēne matre ame ju pê enehila, tre, ka calogitre la ngöne i angeic.

Nge ame ju pê la thuma haitr, ke tha hnei angeice pê hê hna hane si. Qane hi lai haitre ju pê angeice pine la hnagejê.

Celê hi lai kepine matre hetrenyi pê hê the sê la thuma haitr, ngo ame ekö, tre, pê fe kö koko ka tune lai la kola tro qa *Kiamu*.

Raconté par Walai qatr, Hnapalu, 1<sup>er</sup> février 1981

**1<sup>er</sup> CONCOURS EXTERNE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2019 POUR LE  
RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES ADJOINTS D'EDUCATION DU CADRE DES  
PERSONNELS D'EDUCATION ET DE SURVEILLANCE DE NOUVELLE-CALEDONIE**

-----◀▶-----

**EPREUVE FACULTATIVE : LANGUES KANAK - NENGONE**

DUREE : 1h00

COEFFICIENT : 1

**SUJET**

**Traduisez en français le texte ci-dessous :**

**XERUMU**

Ehna wakoko hna sice sere ti *Kiamu*, hna sicon ore uedr "thin", kore yelen ore uedr pene dripu.

Buice hna la cele, son'ore co kuri buice kei ngeni.

Ade rane, kore hnei buice hna ya ri cele.

Ri se ore, buice me thalo ri se pajele no wabete i *Toka*.

Hale buice me okonelo ri node kurub, ne ci ule ore gutini ri nidin ore hnadoku.

Halei buice me sibo necen co se ri gutini sone bane atakoni ore la re sol ci tedr ri ngome buic.

- Ome kore tini, zi icasebut, ci awa buice kei necen.

Halei ehna wakoko me ci icelu ri gutini ci icelu etha xara rewe caa xara tini wen'ore xaranumu ke buice ka thathuni ko co thati se sese.

Thubenelo, ore gutini omelei gu cece di.

Roidi, ha se ko kei *Buet*, wen'omelei kore nenun ni bon me coed, deko ma nidra, tan'ore hna seon ore there tini.

Ka xerumu, ha deko te hna se, wen'omelei kore bone ci kecekec, ha dekote hna se ti buruia ri gutini thu co atakoni ore lare sol ci tedre ri ngome bon.

Melei, kore eje thu co numu "xerumu" me kece, ke ticelo sereti *Kiamu*, tako te kore pengem ore xerumu omelei.

Raconté par Walai qatr, Hnapalu, 1<sup>er</sup> février 1981

**1<sup>er</sup> CONCOURS EXTERNE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2019 POUR LE  
RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES ADJOINTS D'EDUCATION DU CADRE DES  
PERSONNELS D'EDUCATION ET DE SURVEILLANCE DE NOUVELLE-CALEDONIE**

-----«»-----

**EPREUVE FACULTATIVE : LANGUES KANAK - PAICÎ**

DUREE : 1h00

COEFFICIENT : 1

**SUJET**

**Traduisez en français le texte ci-dessous :**

**NÂGÖRI KUMWÂLA MÂGA**

Nâ jè töötù nâ rë cöpwoo géé pô Kiamû. Rë upiri jè magée ba péa têtëmwârâ diri : maagéé kârâ nâgöri Thin wërë pai inâ-rë goo pwa Dipu. Rë nyê boo kaa naa nâwië â rë piwâri pââ. Nyê pwa töötù goo-rë goo wërëpwiri wii nâjawé.

Nâ jè dëuru â rë pô éré boo cowa goro pô Tiga. Rë tëèpaa naa wêê â rë tö naa nâbibiu kârâ pô â rë padari jè nâpwârâukai nâ cî boo naa wêê jè pwârâputu nâ pwa jawé nâ.

Rë piila jii Ukai mâ pwiri pâri mâ pa jawé géé nâ târâ mâ rë pinua-rë ba podau pëëtââ wii nâparawé-rë jawé nâwië.

E inâ wë Ukai pââ :

- « Wëênî jawé, guwë ipitoo goo ! »

Rë boo nâu ipitoo nâ i pwêê â rë pwa pucoo ba rë podau wâru târâ mâ rë cau boo diri. Unâ jèè câ caa gù i jawé nâ â pwa nâ jèè pâ nâ dùrù. Aconâ câ caa pwacoé târâ mâ rë pitééré nâ. Ê kaa nâ nâbëni nâ jè i nâgöri bèèpwiri ba pwa éa goo-é. Ba é ipitoo nâ dùrù.

Naa goo i nâgöri kumwâla nâ câ é caa boo naa nâ i pwêê. Âconâ nâ mâga ba câ é caa ipitoo mâ tièu i jawé maa goo-é.

Ê kaa nâ nâbëni nâ pwa jè nâgöri kumwâla nâ mâga jii nâ géé nâ autaapoo wèè géé Kiamû nâ nyê tièu é nâgöri bèèpwiri.

Raconté par Walai qatr, Hnapalu, 1<sup>er</sup> février 1981

**1<sup>er</sup> CONCOURS EXTERNE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2019 POUR LE  
RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES ADJOINTS D'EDUCATION DU CADRE DES  
PERSONNELS D'EDUCATION ET DE SURVEILLANCE DE NOUVELLE-CALEDONIE**

-----«»-----

**EPREUVE FACULTATIVE : LANGUES KANAK**

DUREE : 1h00

COEFFICIENT : 1

**CORRIGE**

**Traduisez en français le texte ci-dessous :**

**L'IGNAME PATATE AMÈRE**

Les ignames quittèrent un jour l'île de *Kiamu*. Elles fuyaient une terrible maladie qui les décimait toutes : la maladie des ignames *Thin*, comme on l'appelle à *Lifou*. Elles se jetèrent donc à la mer et se laissèrent porter par le courant. Elles dérivèrent ainsi pendant des jours ...

Un beau matin, elles abordèrent la côte orientale de l'île de *Tiga*. Elles pénétrèrent à l'intérieur des terres où elles trouvèrent la chefferie au milieu de laquelle se trouvait une sorte de cuvette avec un peu d'eau.

Les ignames demandèrent au chef la mission d'utiliser ladite cuvette afin qu'elles puissent se débarrasser de l'eau de mer qui leur collait au corps.

- Voilà l'eau, rincez-vous, dit le chef.

Les ignames descendirent se baigner dans la cuvette, par groupes bien sûr, car elles ne pouvaient y tenir toutes, étant trop nombreuses. Comme l'eau était stagnante, il ne resta bientôt plus qu'une sorte de boue. Cela n'empêcha par le *buét* de s'y vautrer. C'est pourquoi, aujourd'hui, cette igname présente une peau rugueuse. Elle s'était baignée dans cette eau vaseuse.

Quant à l'igname patate, elle préféra s'abstenir. Ainsi, elle devint amère car elle n'avait pu se débarrasser de l'eau de mer dont son corps était imprégné.

Voilà pourquoi nous avons aujourd'hui une variété d'igname patate qui est amère alors qu'au départ de l'île de *Kiamu*, cette variété n'existait pas.

Raconté par Walai qatr, Hnapalu, 1<sup>er</sup> février 1981.

## **Barème de notation (/20)**

Le travail de traduction du candidat sera évalué sur 20 points après appréciation des quatre critères :

- 1. La compréhension globale du texte (/ 4pts)**
- 2. La fidélité au texte de la langue de départ (/5pts)**
  - a. Sur la forme (/2,5pts)
  - b. Sur le fond (/2,5 pts)
- 3. La capacité à reformuler les énoncés du nengone avec des énoncés appropriés en français (/5pts) en sachant :**
  - a. Respecter le ton du récit (/2,5 pts)
  - b. Transposer l'implicite du message en paicî (/2,5pts)
- 4. L'évaluation de la grammaire et de l'orthographe en français (/6pts)**
  - a. Grammaire (/2pts)
  - b. Lexique : savoir utiliser les correspondances lexicales et sémantiques correctes du nengone au français (/2pts)
  - c. Orthographe (/2pts)