

ANNALES 2022

CONCOURS INTERNE ET 1^{ER} RESERVE

CORPS DES REDACTEURS

**DU CADRE D'ADMINISTRATION
GENERALE DE
LA NOUVELLE-CALEDONIE**

**CONCOURS INTERNE ET 1^{ER} CONCOURS RESERVE OUVERTS AU TITRE DE L'ANNEE 2022
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES REDACTEURS DU CADRE
D'ADMINISTRATION GENERALE DE LA NOUVELLE-CALEDONIE**

-----□□-----

EPREUVE ECRITE D'ADMISSIBILITE:

**REPONSES A 3 A 5 QUESTIONS DE CULTURE
GENERALE**

DUREE : 3h00

COEFFICIENT : 3

SUJET

QUESTION 1 : Les pratiques éco-responsables dans l'administration : illustrations. (7 points)

QUESTION 2 : La délinquance peut-elle être corrigée ou évitée par l'accès à la culture ? (7 points)

QUESTION 3 : Quelle place pour la peine de la mort ? (6 points)

**CONCOURS INTERNE ET RESERVES OUVERTS AU TITRE DE L'ANNEE 2022 POUR LE
RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES REDACTEURS DU CADRE D'ADMINISTRATION
GENERALE DE LA NOUVELLE-CALEDONIE**

-----□□-----

**EPREUVE ECRITE D'ADMISSIBILITE: REPONSES A 3 A 5 QUESTIONS DE CULTURE
GENERALE**

DUREE : 3h00

COEFFICIENT : 3

SUJET 2

QUESTION 1 : Les pratiques éco-responsables dans l'administration : illustrations. (7 points)

Être éco-responsable consiste non seulement à agir pour l'environnement en général mais aussi à générer, de manière plus particulière, des conditions de travail plus saines.

I - Une politique éco-responsable qui se décline sous de multiples facettes

Par exemple : limiter la consommation d'eau, réduire la consommation d'énergie, participer à une démarche citoyenne et solidaire pour préserver les ressources naturelles et réduire les émissions de gaz à effet de serre, limiter les déplacements automobiles, favoriser l'usage des transports en commun, les modes de déplacements doux et le covoiturage pour aller aux réunions. Mettre en oeuvre des actions pour collecter et recycler les matériaux (papiers, métaux, plastiques) mais aussi limiter à la source la consommation de consommable et de matières premières (dématérialisation plutôt qu'impressions papiers).

II - Inciter à mettre en place des pratiques éco-responsables

- La norme ISO 26 000 a pour objectif de définir et de clarifier le concept de responsabilité sociétale et de le rendre applicable à tout type d'organisation (entreprises, administrations, collectivités territoriales, associations...), quelle que soit sa taille ou sa localisation
- La norme ISO 14 001 concerne le management environnemental.

III - Être très pragmatique et concret

- Réduire à la source : en questionnant l'utilité d'un produit en amont de son utilisation, nous pouvons éviter de générer des déchets.
- Réemployer : en réutilisant un produit, nous arrivons à prolonger sa durée de vie.
- Recycler, valoriser, s'engager dans un projet fédérateur au sein du service.
- Réaliste et opérationnel

QUESTION 2 : La délinquance peut-elle être corrigée ou évitée par l'accès à la culture ? (7 points)

QUESTION 3 : Quelle place pour la peine de la mort ? (6 points)

La peine de mort (ou peine capitale) est une sentence appliquée par le pouvoir judiciaire. Elle consiste à retirer légalement la vie à une personne, ayant été reconnue coupable d'un crime tombant sous une qualification pénale passible de la peine de mort.

I – Arguments en faveur de son maintien

Une idée de justice, de réparation pour les victimes ; la nécessaire protection de la société contre un individu dangereux que l'on met hors d'état de nuire ; son effet dissuasif ; un argument économique : la mise à mort coûte moins cher à la société que la prison à vie.

II - Même si conditionnée, est-ce une solution acceptable ?

Même si le droit international prévoit que le recours à la peine de mort doit être réservé aux crimes les plus graves, c'est-à-dire l'homicide volontaire, Amnesty International pense que ce châtement n'est jamais la solution.

**CONCOURS INTERNE ET 1^{ER} CONCOURS RESERVE OUVERTS AU TITRE DE L'ANNEE 2022
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES REDACTEURS DU CADRE
D'ADMINISTRATION GENERALE DE LA NOUVELLE-CALEDONIE**

-----□□-----

EPREUVE ECRITE D'ADMISSIBILITE:

**NOTE ADMINISTRATIVE SPECIALITE :
ADMINISTRATION GENERALE**

DUREE : 3h00

COEFFICIENT : 4

SUJET

Le sujet comporte 15 pages y compris la page de garde.

Vous êtes rédacteur au sein d'une commune. Le Maire veut mener une réflexion sur l'amélioration de la qualité des repas fournis aux enfants accueillis au sein des cantines scolaires de la ville. Il vous est demandé de rédiger une note sur ce sujet.

Sommaire du dossier

Document 1 : Article L.230-5 du code rural

Document 2 : « relever le défi des règles nutritionnelles »- la gazette des communes - 17 janvier 2011

Document 3 : Extrait du dossier « Zéro plastique, bio, local...les cantines cherchent la bonne recette. » - La gazette – 15 juillet 2019

Document 4 : Budget : un surcoût certain, maîtrisable et assumé – la gazette des communes – 26 avril 2010

Document 5 : Les cantines sur la même longueur d'onde – DNC- 4 avril 2019

Document 6 : Une révolution au palais – www.gouv.nc - 11 octobre 2019

Document 7 : « Mission accomplie » pour les Recettes bénéfiques www.gouv.nc - 22 juin 2018

Article L230-5

Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires sont tenus de respecter des règles, déterminées par décret, relatives à la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent et de privilégier, lors du choix des produits entrant dans la composition de ces repas, les produits de saison. Les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas sont publiées sous la forme d'une charte affichée dans les services concernés.

Les agents mentionnés aux 1° à 7° et au 9° du I de l'article L. 231-2 du présent code et, dans les conditions prévues par l'article L. 1435-7 du code de la santé publique, les médecins inspecteurs de santé publique, les ingénieurs du génie sanitaire, les ingénieurs d'études sanitaires, les techniciens sanitaires, les inspecteurs et les contrôleurs des agences régionales de santé veillent au respect des règles fixées en application du présent article. Ils disposent à cet effet des pouvoirs d'enquête prévus au premier alinéa de l'article L. 218-1 du code de la consommation.

Lorsqu'un agent mentionné au deuxième alinéa constate dans un service de restauration mentionné au premier alinéa du présent article la méconnaissance de règles relatives à la qualité nutritionnelle applicables en vertu du même article, l'autorité administrative compétente de l'Etat met en demeure le gestionnaire du service de restauration concerné de respecter ces règles dans un délai déterminé. Si, à l'expiration de ce délai, l'intéressé n'a pas déféré à la mise en demeure, cette autorité peut:

1° Ordonner au gestionnaire la réalisation d'actions de formation du personnel du service concerné ;

2° Imposer l'affichage dans l'établissement concerné des résultats des contrôles diligentés par l'Etat.

Lorsque le service relève de la compétence d'une collectivité territoriale, d'un établissement public, d'une association gestionnaire ou d'une autre personne responsable d'un établissement privé, l'autorité administrative compétente informe ces derniers des résultats des contrôles, de la mise en demeure et, le cas échéant, des mesures qu'elle a ordonnées.

Un décret en Conseil d'Etat précise la procédure selon laquelle sont prises les décisions prévues au présent article.

RESTAURATION SCOLAIRE

Relever le défi des règles nutritionnelles

La loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche rend obligatoire le respect des règles nutritionnelles. Le décret d'application est prévu prochainement.

«**P**our la profession, l'enjeu est considérable », prévient Christophe Hébert, directeur de la restauration municipale à Harfleur (Seine-Maritime) et président de l'association Agores (ex-ANDRM). Et pour cause ! La loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMA) rend obligatoire le respect des règles nutritionnelles élaborées par le Groupe d'études de marché «restauration collective et nutrition» (GEMRCN). Ces règles édictées dès 1999, sont basées sur la fréquence de présentation, sur vingt repas consécutifs, d'aliments

à privilégier ou à restreindre. Il s'agit de repères fréquents. Par exemple, les fromages contenant 150 mg de calcium ou plus doivent être proposés au moins huit fois. Les entrées renfermant 15 % de graisses ou plus, doivent être servies à quatre occasions maximum. La publication du décret d'application de la loi «LMA» est prévue au cours du premier trimestre 2011.

Une dimension «santé publique».

Plusieurs études ont montré que les règles nutritionnelles, tant qu'elles n'étaient que recommandées, étaient peu ou pas appliquées par les collectivités. La plus récente a été publiée en avril 2010 par Nicole Darmon, chercheur en nutrition humaine à l'Inserm-Inra de Marseille (Bouches-du-Rhône). Cinq caisses des écoles livrant chacune une quinzaine d'écoles primaires ont accepté de collaborer au projet. Au total, 42 séries complètes, de 20 repas successifs servis en 2009, ont été fournies. Alors que le GEMRCN comporte 15 repères fréquents, entre 6 et 11 d'entre eux seulement étaient observés, avec une seule série qui en respectait onze.

«Dans les collectivités où l'objectif est de servir le plus grand nombre d'enfants au moindre coût, les responsables de la restauration vont devoir monter au créneau», indique Christophe Hébert. Ils auront à convaincre les élus de la dimension "santé publique" de leur mission. La restauration scolaire participe

LES CHIFFRES CLÉS

- 285 millions de repas sont servis par jour par les collectivités dans 10 000 restaurants scolaires. 210 millions sont destinés aux plus de 10 000 habitants.
- 60 % des repas assurés par les collectivités sont élaborés dans 300 cuisines centrales.
- 500 cuisines centrales existent en France. Les règles 200 sont en application de service public.
- 500 millions de repas sont servis chaque semaine dans 5 500 restaurants par les départements et les régions.
- 25 % est le taux de pénétration des sociétés privées de restauration dans l'environnement.

De bonnes pratiques alimentaires

Des recommandations alimentaires en restauration collective ont été établies en France dès 1999 et annexées dans la circulaire interministérielle n° 2001-118 du 25 juin 2001. Elles ont été réactualisées en 2007 et en 2010 par le Groupe d'études de marché «restauration collective et nutrition» dans la perspective de la publication du décret d'application de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche. Ces règles visent à améliorer la composition des repas servis en augmentant la consommation de fruits et légumes, de féculents, les apports en fer et en calcium et en diminuant les apports en graisses et en sucres ajoutés. Selon une étude de Nicole Darmon (Inserm-Inra), leur application n'augmente pas le prix de revient des matières premières.

à l'éducation alimentaire et peut donc jouer un rôle important dans la lutte contre l'obésité infantile. » Proposer une restauration scolaire de qualité, plébiscitée par les enfants et à un prix de revient abordable ? La tâche n'est pas insurmontable. Le niveau des repas servis dans les cantines de nombreuses collectivités le démontre. Christophe Bouillaux, directeur de la restauration municipale à Lorient (Morbihan), est un militant de la qualité. Son service, qui emploie 40 personnes, fournit 4 200 repas, dont 3 600 aux 35 restaurants scolaires. « Afin d'améliorer le contenu de l'assiette, une politique d'achat de produits haut de gamme a été mise en place depuis 2000. Huit ans plus tard, dans le cadre du Code des marchés publics, nous avons proposé 20 % de produits bios », se félicite-t-il. Selon



Retrouver l'intérêt du métier

Entouré de deux agents, Jean-Jacques Hazan, directeur de la restauration scolaire du XIII^e arrondissement de Paris et président de la Fédération des conseils de parents d'élèves des écoles (FCPE), souligne que pour que les employés retrouvent le goût de leur métier, ils ont commencé par travailler quelques produits frais en élaborant, eux-mêmes, des recettes.

ce professionnel, ses collègues, dépendant des produits de cinquième gamme (les plats cuisinés préparés à l'avance, puis conditionnés sous vide), vont devoir faire le tri parmi leurs fournisseurs. « Lorsque vous achetez un produit fini, des carottes à la vinaigrette, par exemple, vous n'avez aucune maîtrise sur sa recette, argumente-t-il. Or les plats industriels contiennent beaucoup de graisses et de sucre cachés. »

Des aliments bruts. C'est la raison pour laquelle le GEMRCN privilégie les aliments bruts. Dans la cuisine centrale d'Annecy (Haute-Savoie), où 3 700 repas sont mitonnés chaque jour par 28 agents, dont 2 200 pour les scolaires, les crudités sont fraîches et préparées sur place. « Nous nous rapprochons des producteurs locaux pour nos achats de matières premières, telles les pommes de terre et les courges fraîches, les pommes et les poires », précise Dominique Vincent, directeur de la restauration municipale. Mais cette matière première brute demande à être travaillée. En effet,

TÉMOIGNAGE Jean-Jacques Hazan, directeur de la restauration scolaire du XIII^e arrondissement de Paris et président de la Fédération des conseils de parents d'élèves des écoles (FCPE)

« Voir les enfants se régaler est la meilleure des motivations »

« Le service compte 200 agents, dont 80 à la production. Nous avons pris la décision collective de repasser en gestion directe, en 2002. Dans les cuisines, nombre d'agents n'avaient aucune formation. Et ceux qui étaient qualifiés étaient usés de faire uniquement de la manutention. Pour qu'ils retrouvent le goût de leur métier, nous avons commencé par travailler quelques produits frais. Aujourd'hui, nous n'ouvrons presque plus de boîtes et concoctons, nous-mêmes, la moussaka ou la ratatouille. Une fois par semaine, nous élaborons des pâtisseries pour les 9 000 élèves. Chaque agent participe régulièrement au service. Voir les enfants se régaler est la meilleure des motivations. Il faut aussi leur proposer des formations. Cela représente un budget d'environ 50 000 euros par an, ce qui est dérisoire au regard de la masse salariale qui atteint 4 millions d'euros. »

se lancer dans la cuisine, après s'être contenté d'assembler des produits industriels et d'ouvrir des boîtes, exige de changer complètement d'organisation, d'investir dans un outil de production mais, surtout, dans la formation du personnel. En lien avec les recommandations nutritionnelles, le Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) propose, depuis plusieurs années, des stages axés sur l'équi-

libre des menus. « Toutefois, cette thématique est peu demandée de la part des collectivités dans le cadre de leur plan de formation », regrette Danièle Lebaillly, animatrice du pôle de compétences « restauration collective », à Rouen (Seine-Maritime). Cependant, la loi instituant une obligation, les collectivités devront mettre leurs agents à niveau. Une évolution anticipée par le CNFPT. « Nous finalisons des ressources

formatives à destination des formateurs sur les obligations nutritionnelles en restauration scolaire, poursuit Danièle Lebaillly. L'élaboration d'une mallette pédagogique est en cours, son objectif est d'harmoniser le contenu des formations à l'échelle nationale. Elle concerne plusieurs publics : les décideurs, les agents chargés d'établir les menus, les acheteurs publics, les cuisiniers et les agents accompagnant l'enfant sur le temps du repas. » Une formation qui pourrait éclairer certains élus.

Une dotation en personnel. « La mauvaise qualité est d'abord un problème politique, conclut Christophe Hébert. Lorsque la dotation en personnel est insuffisante, les responsables n'ont pas d'autre choix que de proposer des plats tout préparés. J'espère que la loi va contraindre les collectivités hors les clous à investir et à recruter du personnel compétent et motivé. » Isabelle Verlière

À LIRE

■ « Diriger un service de restauration municipale ou scolaire », codirigé par Christophe Hébert, Territorial édition.

Zéro plastique, bio, local...

Les cantines cherchent la bonne recette

L'offre et la demande

Le bio progresse plus vite dans la restauration collective que le marché lui-même. Mais la clientèle des collectivités n'est pas la plus attractive pour les producteurs. Afin que l'offre rencontre la demande, elles ont du pain sur la planche.

Labels

Non demandé par la loi «Egalim», pour cause de cadre européen, le développement local va de pair avec le bio car il est la motivation première des élus. Mais si le local offre une traçabilité, il ne rime pas toujours avec «environnemental», d'où l'importance des labels.

Nouveaux matériaux

Faire la guerre au plastique est sans doute le plus grand défi que les cuisines centrales en liaison froide doivent relever. Il remet en cause tout le processus de cuisson et de livraison des offices, avec des choix très lourds à faire. Un enjeu sanitaire et environnemental.

Un vent de changement profond souffle sur la restauration collective avec la loi sur l'agriculture et l'alimentation, dite loi «Egalim». Adoptée le 30 octobre 2018, elle semble faire peser sur les cantines toutes les attentes de la société contre la malbouffe et le système alimentaire industriel. La restauration collective serait-elle le seul levier pour une transition écologique et un changement des priorités alimentaires? Toujours est-il que les cantines sont passées d'un sujet périphérique à un sujet de société central pour les élus, sous la pression de parents de plus en plus demandeurs de transparence et de progrès. Aujourd'hui, la pause de midi est devenue le support privilégié des politiques d'éducation à la santé, de sensibilisation à l'écologie, à l'agriculture locale...

LÉGUMERIES, COMPOSTEURS, BACS INOX

Représentative de la demande sociale, la loi «Egalim» fixe à la restauration collective les objectifs d'acheter 50% de produits de qualité, labellisés, dont 20% de bio d'ici à 2022; de bannir les plastiques de la cuisson et de la réchauffe d'ici à 2025 et du service dès 2020; de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire avec un diagnostic préalable; d'instaurer un menu végétarien hebdomadaire (pour les scolaires) pendant au moins deux ans et d'informer les convives sur la qualité alimentaire, nutri-

tionnelle et le commerce équitable. Les cantines scolaires sont un moteur dans le secteur, par rapport au sanitaire ou au médicosocial. Elles représentent 64% des 1000 établissements engagés dans la démarche «Mon restau responsable», initiative de la Fondation

La pause de midi, support privilégié d'éducation à la santé.

Nicolas Hulot (FNH) et du réseau «Restau'co». La FNH a interrogé 28 gestionnaires engagés, représentant 617 restaurants en gestion directe, et 78% de ceux qui jugent positivement la loi estiment qu'ils n'arriveront pas

à atteindre ces objectifs sans un financement adéquat. Les 18% qui les ont déjà atteints déclarent qu'il leur a fallu six ans, à budget constant.

Pour réduire ce délai à trois ans, la FNH a évalué à 330 millions d'euros l'enveloppe annuelle pendant trois ans. Les besoins sont dans la formation, l'investissement matériel (légumeries, matériel de pesée, tables de tri, composteurs, bacs inox, fours et véhicules adaptés...), l'organisation du tri des biodéchets et la mise en œuvre du don alimentaire ainsi que la structuration de filières locales durables (plateformes logistiques d'approvisionnements, ateliers de transformation, participation à la gouvernance alimentaire territoriale). Sans un coup de pouce pour accélérer une démarche vertueuse, les collectivités devront nécessairement opérer des arbitrages. ●

Comment les pionniers veulent passer au bio et au local

Dans la restauration collective, l'approvisionnement en bio croît plus vite que le marché. Les acheteurs doivent donc se rendre sur le terrain et multiplier les partenariats pour faire entrer cette offre haut de gamme dans leurs contraintes.

En novembre 2018, 90% des élus interrogés par l'Agence bio disaient être motivés par l'introduction du bio. Mais 82% citaient le prix comme premier frein. Leur motivation? Valoriser les produits locaux. C'est le cas de nombreux départements, qui préfèrent soutenir le local en faisant l'impasse sur le bio - qui correspond pourtant à une attente forte des citoyens. Ils n'auront, en tout état de cause, pas le choix, car la loi « Egalim » fixe à la restauration collective l'objectif d'atteindre, en 2022, 50% d'achats hors taxe de denrées de qualité, avec label, dont 20% de bio, en tenant compte des externalités environnementales. Vaste programme...

Pour réduire l'empreinte environnementale de ses approvisionnements, la relocalisation est l'une des clés, mais ce n'est pas toujours la plus pertinente. La conversion des produits en tonne équivalent-CO₂ dans son cahier des charges

peut être un critère plus juste. L'Interprofession de la filière des fruits et légumes frais (Interfel) déclare être parfois poussée à s'éloigner du local quand il repose sur des serres. De même, la ville de Rennes (216300 hab.) est sortie de son périmètre régional pour trouver des cultures ayant un moindre impact sur l'eau. « Mieux vaut importer un produit bien élaboré, moins toxique pour l'environnement, qu'acheter un produit local irresponsable », selon Nathalie de Noblet-Ducoudré, chercheuse au GIEC-CEA (groupement intergouvernemental sur le climat).

CYCLE DE VIE DES PRODUITS

Pour les collectivités qui n'ont pas anticipé, il s'agit d'un vrai casse-tête. « Comment passer mes 4000 lignes d'achat en impact carbone? Qui va payer ce travail? » questionne Jean-Marc David, directeur des achats au Centre national des œuvres universitaires et scolaires. Comme point de départ, il

L'alimentation à la loupe

Les systèmes alimentaires représentent 25 à 30% des émissions de gaz à effet de serre au niveau mondial. Deux tiers de ces émissions viennent de la production. Le tiers restant est lié au stockage, au transport et à la consommation. L'alimentation est donc à la fois cause de réchauffement mais fait aussi partie de la solution. Dans son rapport à paraître en août, le groupe d'experts sur le climat (GIEC) préconise de diminuer la consommation de viande.

est possible d'utiliser la base de données de l'Ademe sur l'analyse du cycle de vie des produits. Le Centre national de la restauration collective rassemble également des données. Quant à l'approvisionnement en bio et labels de qualité (AOP, AOC...), les acteurs sont loin d'être d'accord sur la faisabilité. Laurent Grandin, d'Interfel, est confiant: « La restauration représente 10% des volumes de la filière. Il en faut donc peu pour honorer les 50% de la loi "Egalim" » estime-t-il.

« Les collectivités déjà engagées n'ont pas trop de problèmes pour s'approvisionner en bio, rapporte Lise Pujos, responsable du label de restauration collective "En cuisine", au sein d'Ecocert. Mais en bio local, oui! » tempère-t-elle. En Ile-de-France, combiner les deux tient de l'exploit. « Beaucoup d'appels d'offres restent infructueux », assure François Mauvais, responsable de l'offre alimentaire à la direction régionale de l'alimentation d'Ile-de-France.

NOUVELLES FILIÈRES

Clairement, les difficultés dépendent de la taille de la collectivité et de sa position géographique. Les petites communes ont plus de marge de manœuvre car elles n'atteignent pas les montants nécessitant un appel d'offres. Dans la Drôme ou les Pyrénées-Atlantiques, des collèges de petite taille dépassent les 30% quand ailleurs, d'autres n'ont pas commencé à bouger. Globalement, « la croissance du marché bio en restauration collective est de 27% », indique Florent Guhl, directeur

Gare aux additifs dans les denrées ultra-transformées

La qualité de l'alimentation et la santé passent aussi par une vigilance sur les additifs alimentaires présents dans les produits ultra-transformés (exhausteurs de goût, colorants artificiels, nitrites, graisses hydrogénées, sel et sucre en abondance, et autres produits que l'on retrouve dans la composition de certains aliments). En mai, une étude épidémiologique (*) a rapporté un risque accru de 12% de maladies cardiovasculaires pour une augmentation de 10% de la

part d'aliments ultra-transformés dans le régime. Le syndicat de restauration collective Siresco (19 communes d'Ile-de-France) tente actuellement de supprimer les plus controversés et vise le label « En cuisine » de niveau 1 à la fin de l'année. Délivré par Ecocert, il se base sur les 48 additifs autorisés en alimentation bio, contre 338 dans la réglementation européenne.

(*) Publiée dans le « British Medical Journal » et accessible sur etude-nutrinet-sante.fr.

de l'Agence bio, mais la proportion des achats en bio n'est que de 3%... Les collectivités innovantes mettent en place de nouvelles filières. Comme Paris (2,1 millions d'hab.), qui se fournit en lentilles sur les aires de captage dont Eau de Paris est propriétaire et où elle a installé des agriculteurs en bio. La ville de Strasbourg, qui tente de développer le maraîchage avec la chambre d'agriculture, pointe de lourds freins dans la gestion foncière. «L'appareil juridique protège le locataire qui est prioritaire pour la passation d'activité. Pour intervenir, la ville a dû indemniser 200000 euros un agriculteur – en plus de l'achat des 18 hectares – pour le remplacer par un maraîcher. L'agriculteur initial n'était en effet pas en capacité de faire du maraîchage», témoigne l'adjointe au maire, Françoise Buffet.

LOGISTIQUE ET FORMATION

Les collectivités en pointe sur le bio sont celles où l'acheteur connaît bien son marché local, se déplace sur le terrain et reste en contact avec les groupements professionnels du bio. Cette proximité lui permet d'allotir selon des niches de produits locaux. La principale difficulté du circuit court est que la plupart des petits producteurs ne savent pas vendre aux professionnels. «Un dixième seulement a pour débouché la restauration collective», selon la chambre d'agriculture de Bretagne (CAB). Pour rétablir le lien entre acheteurs et producteurs, le décret d'application du 12 avril 2019 a instauré les comités régionaux de l'alimentation, nouvelles instances de concertation locale, pour atteindre les seuils d'approvisionnement.

Concernant la viande, les prix du bio sont trop élevés pour la restauration collective. Pour autant, la CAB a réussi à développer une filière locale en deux ans. «Nous avons fédéré des agriculteurs, des collectivités et des distributeurs en

restauration commerciale, prêts à cofinancer un abattoir local. Celui-ci sait s'adapter au client et rémunérer le producteur sur l'intégralité de sa bête», raconte Bernadette Loisel, au sein de la CAB. Une autre astuce, pratiquée par Lons-le-Saunier (17400 hab., Jura) ou

Paris (5^e), est d'acheter la bête sur pied et d'accepter que les enfants ne mangent pas tous le même morceau. On le voit, le coût principal du bio n'est pas tant dans la matière première que dans l'investissement en logistique et en formation des cuisiniers et des acheteurs.●

Lorient (Morbihan) 57 300 hab. • 4 300 repas/jour

La chasse au gaspillage fait ses preuves



CHRISTOPHE BOUILLAUX, directeur «restauration»

A la cuisine centrale de Lorient, les achats en bio ont représenté 34,2 % en 2018. Mais dans l'agriculture, toutes les années ne se ressemblent pas. A fortiori quand on se fournit localement et en bio. La ville était à 36 % d'achats bios en 2012 et à 27 % en 2015. «En 2018, des gelées tardives ont supprimé toutes les pommes bios de Bretagne. Une autre année, ce sont les pommes de terre qui noircissaient...» explique Christophe Bouillaux, directeur «restauration» de Lorient. Cette année, il a substitué le poulet bio de Vendée, élevé en 120 jours, par un poulet en circuit court, plus local et de qualité, élevé en 140 jours... et moins cher. L'affichage des pourcentages de bio passe après l'équilibre budgétaire. D'autant que la ville travaille depuis vingt ans avec des labels de qualité comme «Label

rouge» ou «Bleu Blanc Cœur». «Si des collectivités qui font zéro label veulent passer directement au bio, la marche va être haute. Et notamment financièrement, prévient-il. Il faut donner du sens au bio, avec un ancrage territorial. Cela prend du temps.»

Afin de gagner quelques centimes ici et là sur le prix du repas, il a entamé la chasse au gaspillage dès 2000. «J'ai fait peser tous les restes pendant six mois.» Depuis, les yaourts – bios et locaux – font 100 grammes au lieu de 120, les portions de légumes ont été réduites de 10%, les pommes sont découpées et les poissons sans arêtes. Les économies se font aussi sur la facture énergétique, grâce aux énergies renouvelables.

Contact

Christophe Bouillaux, 02.97.02.22.00.

Vers des pratiques citoyennes et responsables

Au-delà du bio, du local et du plastique, la restauration collective est confrontée à de nombreux enjeux, car les repas sont un vecteur de politique de santé, de diminution et de gestion des déchets, ainsi que de lutte contre l'effet de serre.

01 L'antigaspi alimentaire, un atout économique

L'un des postes d'économie permettant de financer une partie du bio est la lutte contre le gaspillage alimentaire. La loi impose d'instaurer une démarche avec un diagnostic préalable. La pesée des restes dans les assiettes est importante pour analyser ce qui est jeté. La moyenne nationale est de 170 grammes par convive dans le secteur médico-social et santé et de 115 grammes pour le scolaire. A Oudon (3800 hab., Loire-Atlantique), on demande « petite, moyenne ou grande portion ? » aux élèves avant de les servir, et Mouans-Sartoux (9700 hab., Alpes-Maritimes) a réduit son coût matière de 2,02 euros à 1,86 euros par repas en un an, grâce à sa lutte antigaspillage. Celle-ci s'opère aussi en cuisine, en préparant sur place.

02 Le repas végétarien en alternative ou en plat unique

A Nantes (306700 hab.), les lycéens élus du lycée Guist'hau ont persuadé leur administration de tester un repas végétarien par semaine. La direction craignait la réaction des parents. Après une campagne d'affichage, 75% des 350 élèves sondés s'y sont dits favorables. La loi demande, à titre expérimental, de servir au moins un menu végétarien par semaine pendant deux ans. Au niveau national, la majorité des enfants se voient servir tous les jours une viande ou un poisson, selon les règles pour l'équilibre des repas de 2011, toujours en vigueur. Pourtant, aujourd'hui, les recommandations sanitaires sont en deçà. Certains pratiquent le plat végétal en alternative ou l'imposent en plat unique une fois par semaine - voire deux fois à Paris 19^e.

03 La transparence et le dialogue

avec les parents et les convives

En milieu scolaire, des cantines sont devenues le lieu d'un vrai projet éducatif au bien-manger et la vitrine du développement agricole et économique local. Dolus-d'Oléron (3300 hab., Charente-Maritime) organise une semaine ouverte où les chefs présentent les repas. Les parents en redemandent. « Il a fallu prolonger », témoigne le maire, Grégory Gendre. En plus des visites et d'un site dédié, le Sivu de Bordeaux-Mérignac met en place un comité des usagers pour « structurer les relations avec les élèves, parents et seniors », déclare son directeur, Christophe Simon (lire p.31). La loi « Egalim » requiert un affichage aux consommateurs sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas, ainsi que sur le commerce équitable.

04 La cantine solidaire et sociale

La précarité alimentaire est une préoccupation croissante, notamment chez les jeunes et les familles monoparentales. Ouvrir la cantine à tous, toute l'année, peut être un moyen de rentabiliser les équipements municipaux tout en répondant à une attente citoyenne. C'est ce que pratique Lons-le-Saunier (17400 hab., Jura). « Les cantines sont généralement ouvertes un tiers de l'année. Si l'élu s'empare de sa cantine, il peut équilibrer le budget. Mais c'est avant tout aux citoyens de se préoccuper de la question de la qualité alimentaire pour que les politiques suivent », estime Laurent Terrasson, rédacteur en chef de « L'Autre Cuisine », magazine spécialisé en restauration collective. ●

Réduire son empreinte carbone au cours des repas

Le 10^e arrondissement de Paris a mené une étude avec l'éco-calculateur de la société Eco2 initiative. Cet outil permet de mesurer le grammage en équivalent-CO₂ des repas, ainsi que leur valeur nutritionnelle. En diminuant les quantités et la fréquence de consommation de viande et de poisson, les cantines en test sont parvenues à passer de 1800 grammes de CO₂ en moyenne par repas à 1600 grammes dès la première année (moyenne d'un repas adulte : 2500 grammes). L'outil est accessible sur « bonpourleclimat.org ».

Budgets Un surcoût certain, maîtrisable et assumé

Par rapport au poulet standard, le bio coûte jusqu'à trois fois plus cher. Avec le label rouge, l'écart est faible.

Le bio coûte plus cher ? Producteurs et acheteurs l'assument. Les premiers revendiquent le surcoût, qui découle du cahier des charges de l'agriculture biologique : l'éviction des engrais et pesticides de synthèse réduit les rendements et nécessite plus de main-d'œuvre (+35% en moyenne), générant aussi de l'activité locale. Les seconds justifient le surcoût de dépense par la nature même du produit, distinct du standard fabriqué en masse. Et les collectivités servant du bio se font fort de ne pas répercuter le surcoût sur les tarifs payés par les familles. Mais, avec quelques recettes de bon sens, la facture est maîtrisable. Avec un budget « denrées » orienté à 27% vers le bio et à 11% vers des filières qualité (en 2008), Lorient (Morbihan) alloue 1,45 euro à chaque repas. « Des collègues en conven-



Les collectivités servant du bio dans les cantines scolaires se font fort de ne pas répercuter le surcoût sur les tarifs payés par les familles.

tionnel sont plus chers, constate Christophe Bouillaux, directeur de la restauration municipale, qui relève que le bio a certes augmenté ces dernières années, mais moins que le conventionnel. « Dans le cadre d'une nouvelle délégation de service public, Cesson (Seine-et-Marne) est passée de 0 à 40% de bio en septembre 2009 avec un surcoût d'environ 12%, « du fait d'une consom-

mation différente », souligne Lylian Sénéchal, adjoint à la petite enfance.

Cibler les produits. Les cuisines proposent d'abord les produits les plus accessibles, souvent du pain. « Déjà présente dans le Jura, la production de blé bio s'est développée. Le meunier était en place, le boulanger est venu compléter le circuit », retrace Jacques Lançon, adjoint à l'environnement de Lons-le-Saunier (Jura). Les produits de saison sont bien sûr plus abordables et ceux de proximité, économes en logistique.

« La plupart des collectivités se conforment au Grenelle de l'environnement et demande 20% de bio, soit une des cinq composantes du repas, dont le choix est laissé au délégataire, indique Charles-Edouard Saman, directeur du développement et des collectivités territoriales chez Avenirance. En proposant deux composantes au printemps et aucune en hiver, le surcoût peut être limité à 15-20% ».

Le contexte local détermine aussi les priorités : Brest (Finistère) cible

LES CHIFFRES CLÉS

- 86% des restaurants collectifs servant du bio constatent un surcoût, de 23% en moyenne, et nul pour 14% d'entre eux (source : Agence bio, données 2009).
- 50% du coût de la prestation est imputable aux matières premières et 50% au fonctionnement du service.
- 1 à 2,50 euros/repas : c'est le coût d'achat des denrées en restauration conventionnelle.
- 1,06 à 2,52 euros/repas : c'est la fourchette observée pour les repas bios (source : Fnab, données 2008).

ainsi les légumes poussant en pleine terre, susceptibles de concentrer les nitrates en culture conventionnelle. La viande rouge bio mord assurément dans le budget, sauf cas particulier tel la ville de Lons-le-Saunier (lire l'encadré page suivante). Elle est ainsi exclue à Brest, où le surcoût est contenu autour de 10%. Saint-Etienne (Loire) ne sert que deux fois par semaine des produits carnés (contre trois en général) et favorise les produits bon marché (légumes secs, polenta, galettes de céréales). Depuis 2008, Lorient systématise le bio pour divers produits finalement pas plus chers qu'en conventionnel (lentilles, blé, boulgour, carotte, betterave).

S'adapter en cuisine. A Lyon (Rhône), la commande de volaille est programmée un an à l'avance, indique Charles-Edouard Saman, chez Avenirance. « La cuisse de poulet bio serait ruineuse car l'éleveur garderait la carcasse sur les bras et surfacturerait le produit, explique-t-il. Demander de l'émincé et de l'escalope est plus accessible car l'animal est mieux valorisé. » Sur le bœuf

Bio, local et moins cher

Sur le yaourt nature conventionnel, l'avantage revient clairement aux industriels de l'agroalimentaire : ces derniers vendent le produit 9 centimes d'euro, deux fois moins cher que celui fourni à Besançon par l'École nationale des industries laitières (Enil) de Mamirolle - « mais incomparable dans sa composition et non lesté de suremballages », souligne Jean-François Rousseau, directeur de la restauration scolaire de la ville. Sur le bio, l'écart se resserre : « Sur le marché, le moins cher est à 25 centimes, contre 26 pour l'Enil. » La ville souhaite se faire livrer en seau du fromage blanc brut (non sucré), à agrémenter avec du coulis de cerise maison ou de la compote de pomme bio. En conventionnel, les industriels en proposent à 1,40 euro le kg, contre 1,80 euro pour le fournisseur local. Lequel, sur le bio, s'affiche à 2,50 euros le kg contre 4 euros pour ses concurrents de l'agroalimentaire !

conventionnel – et local-, Besançon (Doubs) s'efforce aussi d'optimiser la carcasse: «Au lieu de n'utiliser qu'un seul muscle (le rond de gîte), nous travaillons sur trois catégories de viande (à bœmiser, à rôtir ou à sauter)», explique le directeur de la restauration scolaire, Jean-François Rousseau. Avec certains ingrédients bios, la cuisine réalise un gain de matière. «Sur la crème fraîche, très riche et épaisse, la quantité utilisée est divisée par deux et le surcoût nul», note Christophe Hébert, directeur de la restauration municipale d'Harfleur (Seine-Maritime). Son homologue de Lorient observe de moindres pertes à la cuisson sur diverses denrées bios (haricots verts surgelés, poulet, pâtes semi-complètes) et donc plus de produit dans l'assiette.

Éviter le gaspi. A Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes), le personnel sert raisonnablement une première ration, avant un éventuel complément. Et les convives préservent les produits alimentaires laissés dans l'assiette. «Jeter de la nourriture est moralement gênant. Financièrement, c'est encore plus dur au prix du bio», commente Gilles Pérole, adjoint à l'enfance.

«Dommage de faire un fiasco sur du bio, soutient Jean-Michel Noël, en charge des approvisionnements biologiques et de proximité chez Sodexo. Selon le plat préparé, il convient d'utiliser la bonne variété de pomme de terre pour éviter la purée translucide ou la pomme vapeur mollassée.»

A Lons-le-Saunier, Didier Thévenet a intronisé le bio avec une valeur sûre: «spaghettis à la bolognaise, moins risqué que le quinoa». La graine, comme les champignons, est plus appréciée si les enseignants en parlent au préalable aux enfants, observe-t-on chez Sodexo. Le groupe consomme 225 tonnes par an de pâtes au blé dur (produit en France). «Succès garanti». ■



Didier Thévenet, directeur de la restauration municipale

LONS-LE-SAUNIER

«A peine plus cher que le conventionnel»



18 000 hab., Jura

4 300 repas scolaires par jour

LA MÉTHODE
Assurer les cultivateurs et éleveurs locaux de la pérennité du débouché, pour stimuler les conversions au bio. Pour le blé, la ressource locale a été préservée des yoyos des marchés mondiaux. Pour le bœuf, la race laitière locale est abordable.

LE RÉSULTAT
En consacrant 25% de ses achats de matières premières au bio et au local, la ville affiche un coût moyen de denrées alimentaires de 1,70 euro par repas scolaire en 2010.

C'est d'abord pour protéger sa ressource en eau que Lons-le-Saunier a soutenu la conversion à l'agriculture biologique, au début des années 2000. «La ville a passé un contrat moral avec nous, s'engageant à acheter un tiers de notre production de blé (soit 50 tonnes par an) pour approvisionner en pain les restaurants municipaux», relate Joël Carmantrand, cogérant du groupement qui livre la filière Bio comtois (associant cultivateurs, meuniers et boulangers).

A l'abri des à-coups. «Au départ, le surcoût était d'environ 15 000 euros par an, indique Didier Thévenet, directeur de la restauration municipale. Puis le blé et donc le pain conventionnels ont nettement augmenté quand la ressource locale restait à l'abri des à-coups du marché mondial. Nous avons négocié l'évolution du prix avec la filière si bien qu'aujourd'hui, le pain bio est au même prix qu'un pain ordinaire.» À noter que l'appui aux pratiques agricoles moins utilisatrices d'intrants sur l'aire de captage d'eau potable ne coûte que 20 000 euros par an, soit 1% du budget du service eau. Depuis 2010, la ville sert une viande de bœuf 100% bio, issue de montbéliardes en fin de carrière: ces vaches laitières de réforme, qui ont alimenté la filière «comté bio», «sont déjà amorties et coûtent moins cher que la race à viande bio», souligne Didier Thévenet.

Avec de la bonne volonté. Un groupement de 45 éleveurs livrera cette année à l'abattoir 200 bêtes vivantes: la ville s'assure ainsi une provenance locale. «Le cahier des charges a été défini après un an de travail avec la ville sur la logistique et les prix, de revient pour nous, d'achat pour elle, explique l'éleveur Francis Charrières. Avec de la bonne volonté, ce schéma est transposable à maintes régions agricoles.»

En cuisine, se développe la cuisson lente, qui valorise au mieux la bête. Un bœuf bourguignon cuit ainsi dix-sept heures à 73 degrés (de nuit, quand baissent les tarifs d'électricité). Il revient à 6 euros le kilo. «A peine plus cher qu'avec du conventionnel, note Didier Thévenet. Sauf que l'on en maîtrise la provenance et la qualité.»

Nouveau projet: la création, en lien avec une entreprise d'insertion, d'une légumerie, où seraient préparés les produits, bios autant que possible.

Les cantines sur la même longueur d'onde

Le Pacific Foodlab, en partenariat avec le cluster Cap Agro et le soutien de la province Sud, du gouvernement et du vice-rectorat, a organisé la quatrième édition des Cantines à l'unisson. 21 000 repas dans 27 cantines du territoire uniquement à base de produits frais et locaux ont été servis. Une réussite qui montre qu'avec de la bonne volonté et de l'organisation, les choses peuvent s'améliorer.

Tataki de thon et sa salade asiatique à l'huile de sésame, côte de porc sauce charcutière accompagnée de gnocchis aux courgettes et à la courge et, cerise sur le gâteau, un dessert : madeleines fourrées au chocolat ou fondant au chocolat sur sa crème anglaise. Autant dire que le choix n'était pas facile. Ce menu, qui donne l'eau à la bouche, était servi dans la cantine du collège Apogoti, le jeudi 28 mars. Le collège faisait partie de l'un des 27 établissements à avoir répondu à l'appel du Pacific Foodlab dans le cadre de l'opération Cantines à l'unisson. 27 collèges représentant 21 000 repas.

L'idée est de préparer des repas uniquement à base de produits frais et locaux. Une idée simple sur le papier, mais qui nécessite une coordination importante, sans parler de la logistique nécessaire à l'approvisionnement des cuisines. C'est le Pacific Foodlab qui porte ce projet après avoir bénéficié d'une importante subvention de près de 25 millions de francs en particulier de l'Union européenne pour développer son projet. Tout a démarré en 2014 avec la concrétisation du projet « cantines responsables » qui avait pour but de rassembler élèves, producteurs, transformateurs ou encore nutritionnistes pour créer des recettes à base de produits locaux. Ce rendez-vous pour lequel se sont mobilisés une dizaine de chefs de cantine motivés par l'amélioration de la qualité des repas servis chaque jour aux enfants calédoniens.

Toujours plus de participants

Cette quatrième édition des Cantines à l'unisson rassemble de nouveaux partenaires, qu'il s'agisse de cantines, mais aussi de fournisseurs. « *Les collectivités sont censées passer par des grossistes, alors c'est vrai que nous n'avions pas pensé à les démarcher*, note Gilles Lecoindre, le patron de Sifrais, qui participait pour la première fois à l'opération en tant que fournisseur. C'est lui qui a procuré les gnocchis. *C'est important que le Pacific Foodlab ait fait le lien. Sans cela, nous n'aurions pas pu aller démarcher chaque collège. Mais dans ces conditions, c'est une voie de développement de notre activité intéressante, surtout en ce moment.* »

C'est une des nouveautés de cette édition que d'avoir pu intégrer parmi les fournisseurs plus seulement des producteurs, mais aussi des transformateurs. « *Le fait d'avoir des produits déjà transformés nous a permis de nous concentrer sur le reste*, explique Florence Dedieu, la cheffe de la cantine du collège d'Apogoti, qui avait déjà participé aux trois opérations en 2018. *Cela ne demande pas vraiment plus de travail que d'habitude. Mais cette opération nous permet de faire découvrir de nouvelles saveurs aux enfants. Ils connaissent tous le thon, mais plutôt en salade et pas forcément en tataki (sorte de mi-cuit japonais). Certains enfants ne connaissaient pas non plus les gnocchis.* »

L'équipe de la cuisine en profite pour faire un peu de pédagogie même s'il faut aller vite, les enfants ayant relativement peu de temps pour manger. Pour la cheffe, cuisiner des produits locaux est une fierté autant qu'une satisfaction de pouvoir servir des produits de bonne qualité aux collégiens. Une satisfaction qui est confortée par le coût du repas qui dépasse son budget d'un ou deux francs, selon Florence Dedieu. Un petit dépassement très facilement lissé sur le reste du mois. Grâce à de bons prix proposés par les producteurs, la cantine a pu sortir ce repas pour un coût de 250 francs en matières brutes.

Des rencontres pour promouvoir le bien manger

Concrètement, le Pacific Foodlab assure le lien entre les fournisseurs et les cuisines. Tout commence par un tour du côté des producteurs. « *Nous avons eu deux transformateurs, Sifrais et Cake Factory. C'est la première fois qu'ils travaillent avec des collectivités*, relève Philippe Tissier qui a assuré la coordination. *Ils ont réussi à sortir des produits qui s'intègrent facilement dans les repas pour les collectivités et à des prix intéressants.* » Une fois que le catalogue a été établi, ce sont les chefs qui ont été consultés afin de voir si la liste leur convenait. Reste à leur charge de choisir les produits et composer leur menu. Le Pacific Foodlab les aide, là aussi, en leur proposant des idées de recettes.

Des efforts qui se mesurent dans les plateaux des enfants. Et ils n'étaient pas économes en réaction. « *Super bon* », « *Plus délicieux que jamais* », « *Il faut que ce soit comme ça tous les jours !* », « *C'est délicieux et c'est quand même autre chose que dans le primaire* », glisse une sixième. Un résultat sans appel même si certains n'avaient même pas touché à leurs gnocchis. D'autres ont fait preuve de plus de curiosité et, après une première bouchée, ont finalement mangé avec appétit. La curiosité alimentaire se cultive et ce genre d'opération y contribue.

La présence des producteurs est également un plus, autant pour eux que pour les enfants. L'opération Cantines à l'unisson permettent des rencontres et des échanges qui sont autant d'occasions de mieux se comprendre et d'avancer vers le mieux manger.

M.D.

Un forum autour de l'avenir de l'alimentation

L'alimentation est une question de société primordiale. Il s'agit d'un sujet transversal qui concerne l'environnement, les liens sociaux ou encore la santé publique. Autant d'enjeux essentiels pour la société calédonienne qui est en pleine construction. Sur la base de ce constat, la Fédération des industries de Nouvelle- Calédonie a décidé d'organiser un forum pour tracer les grandes lignes de l'avenir de l'alimentation en Nouvelle- Calédonie : ija bwëti (« bien manger » en ajié). Le travail proposé aux participants les 2 et 3 avril portait sur cinq axes : garantir l'accessibilité et la qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative des denrées sur tout le territoire ; faire d'une alimentation équilibrée et de plaisir une tradition de partage social et culturel ; assurer une juste reconnaissance des rôles et des valeurs ajoutées de chaque acteur, du champ à l'assiette ; inventer de nouveaux modèles de production, de transformation, de distribution et de consommateurs, respectueux du développement durable ; imaginer des politiques publiques soutenant qui favorisent une alimentation de qualité.

Une révolution au palais – www.gouv.nc 11 octobre 2019

Après l'opération Cantines à l'unisson et le projet pilote Recettes bénéfiques, vers une autosuffisance alimentaire et durable en milieu insulaire, soutenus par le gouvernement, la Fête des produits locaux, qui s'achève aujourd'hui, continue de creuser le sillon. Objectif : proposer aux consommateurs des menus intégrant un maximum de produits locaux. Ce fut le cas pour 55 000 scolaires qui ont dégusté, pour la première fois, des repas composés exclusivement des produits du terroir. Une performance et un régal !

Une initiative qui a déjà un long parcours derrière elle (*lire l'encadré*). « À l'échelle de la Nouvelle-Calédonie, rappelle Dominique Wing-Ka, chargé de mission au vice-rectorat et chef de cantine, c'est une démarche unique, conséquence d'un travail de plusieurs années. Trois cantines pilotes il y a quatre ans, quarante-trois établissements engagés aujourd'hui pour cette première édition. C'est un succès. »

Du 100 % local dans nos assiettes

Cet événement était piloté par Pacific Foodlab, une association qui met en relation producteurs et chefs cuisiniers de la restauration collective et commerciale pour que ces derniers achètent à prix fixes les produits proposés tout au long de l'année. Ce qui assure, ainsi, une commande régulière et des revenus pérennes aux agriculteurs et pêcheurs, par exemple. C'est la volonté de Gabriel Levionnois, chef restaurateur et président de Néo food, qui « tient compte des infos du terrain, de ce que nous disent les professionnels pour arriver à une meilleure assiette. Pour cette semaine, vingt tonnes de produits locaux supplémentaires ont été engagés. » Comme les saucisses de thon blanc, le riz calédonien ou la glace à la pomme liane, nouvellement arrivés sur le marché. Dix mille saucisses et deux tonnes de riz local ont été distribuées dans les cantines scolaires. De nouveaux produits portés par une ambition : développer le plaisir de bien manger tout en sécurisant la production locale et initier de nouvelles habitudes alimentaires dans les foyers.

Pour rappel...

Lancé en 2017, le projet pilote **Recettes bénéfiques**, qui a duré dix-huit mois et était porté par Cap Agro NC et Neo Food, a été retenu par l'OCTA (Association des pays et territoires d'Outre-mer de l'Union européenne). À ce titre, il a bénéficié de financements du Fonds européen de développement et du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie, à hauteur de 40 millions de francs au total.

Pacific Foodlab est une plateforme de mise en relation entre les professionnels de la restauration collective et les autres acteurs du système culinaire. Elle est gérée par le cluster Cap Agro, fondé par la province Sud en 2013, qui coordonne l'exécution de tout projet sur le plan administratif et financier, et l'association Neo Food qui agit, entre autres, comme conseil auprès de cantines pilotes.

À Table !

Il y avait comme un air de fête à la cantine de l'école Maurice-Fonrobert, à Kaméré, vendredi 11 octobre. Entre Halloween et Noël. Pour la première fois, la cuisine innovait avec un menu 100 % local et l'événement se lisait dans les yeux brillants des enfants. Que des produits locaux que beaucoup ne connaissaient pas : citrouille râpée et sa vinaigrette à l'orange, boulettes de porc sauce BBQ, patates douces et choux chine et, comme dessert, un cake vanille et son coulis au miel.

« C'est mieux qu'au snack, affirme Syraïne, 7 ans, d'un air sérieux. J'aimerais bien manger tous les midis comme ça, sauf les "patates" que j'ai trouvées trop molles. »

Son copain Jephthe, un grand gaillard de 9 ans, n'a qu'une envie qu'il crie bien fort : « Je veux encore plus de boulettes. Elles sont trop petites dans ma bouche et je n'en ai pas assez ! » Et entre cris et rires, dans un brouhaha permanent, Mavay, 6 ans, parvient à leur dire que « lui, il aime tout et voudrait manger la même chose ce soir à la maison... ».

Près de cent-cinquante gamins se sont régalés dans cette école, comme dans les cinquante cantines de la ville de Nouméa qui participaient, en cette veille de vacances scolaires, à la Fête des produits locaux.

« Mission accomplie » pour les Recettes bénéfiques www.gouv.nc - 22 juin 2018

Lancé début 2017, le projet pilote « Recettes bénéfiques : vers une autosuffisance alimentaire et durable en milieu insulaire » s'est achevé jeudi 21 juin lors d'un atelier de clôture qui rassemblait les principaux acteurs et financeurs du projet. Au menu de cette rencontre : le bilan de l'opération, les perspectives d'avenir et bien sûr, un repas mettant une dernière fois à l'honneur les produits locaux.

La *success story* aura duré 18 mois. Un laps de temps court, mais suffisant pour imprimer un virage à 180 degrés dans les assiettes des collégiens et des lycéens des cantines partenaires du projet. Au départ, il s'agissait de développer des recettes à base de produits locaux faciles à transformer, bonnes pour la santé, respectueuses de l'environnement et peu coûteuses dans le but de changer les habitudes alimentaires des Calédoniens. « *Mission accomplie !* » a lancé le pilote du projet, Gabriel Levionnois, lors de la clôture du projet qui, au final, aura permis bien davantage : intégration de produits locaux dans 27 cantines, développement de la plateforme numérique www.pacificfoodlab.org, organisation à deux reprises de l'opération "Les cantines à l'unisson", développement de nouveaux produits tels que les saucisses de squash (*lire l'encadré*), création d'une communauté de chefs de cantine, etc.

Une aubaine

« *La cantine, à y regarder de plus près, c'est une aubaine, a souligné Gabriel Levionnois. Pour les parents bien sûr, mais aussi pour les enfants et pour l'économie calédonienne ! Et tout l'intérêt du projet était de mettre en valeur cette aubaine. Dans 5, 10 ou 20 ans, j'espère que les chiffres montreront que les enfants sont davantage en connexion avec leur environnement à travers l'alimentation. Ça peut sembler utopique, mais la nourriture est un excellent moyen d'améliorer les relations humaines...* »

Le destin commun passerait-il par l'assiette ? C'est en tout cas ce à quoi tenteront de contribuer les établissements qui s'engageront à poursuivre la démarche en adhérant à la charte "Le bonheur dans ma cantine". Ce document pose les jalons des bonnes pratiques afin d'initier une transition alimentaire dans les cantines. Il s'inscrit notamment en faveur de la lutte contre le gaspillage, de l'autonomie des élèves et de la réappropriation de l'acte de manger.

Au service de l'éducation

« *Cette charte s'intègre complètement dans le projet éducatif de la Nouvelle-Calédonie* », a souligné la membre du gouvernement en charge de l'enseignement Hélène Iékawé. En effet, la troisième ambition du projet éducatif vise à créer, dans les établissements scolaires, un environnement de travail favorable à l'épanouissement des élèves à travers, notamment, l'éducation à la santé et au développement durable : deux thèmes intrinsèques au projet Recettes bénéfiques. « *Elle s'inclut aussi dans politique globale du gouvernement de soutien à l'innovation, de valorisation des produits locaux et de développement de la production agricole* », a ajouté Hélène Iékawé.

L'internat provincial de La Foa, partenaire des premières heures de ce projet, est le premier établissement signataire de la charte.

Fédérer de nouvelles cantines

« *Le projet-pilote qui s'achève a posé des fondations solides*, a indiqué Caroline Guesdon, vice-présidente du cluster Cap Agro NC, partenaire des Recettes Bénéfiques. *Mais ce ne sont que les prémices...* » Il s'agira désormais de fédérer de nouvelles cantines autour du projet (deux tiers des restaurants scolaires calédoniens restent à "enrôler"), d'augmenter la part des produits locaux dans

les plateaux repas (objectif de 250 millions de francs de chiffre d'affaires) et de pérenniser les opérations "Les cantines à l'unisson" qui pourraient être programmées à la fin de chaque période scolaire.... comme un avant-goût des vacances aux saveurs locales !

Une initiative soutenue par l'Union européenne et le gouvernement

Les Recettes bénéfiques ont été retenues lors d'un appel à projets innovants lancé par OCTA (Association des Pays et Territoires d'Outre-mer de l'Union européenne). Dans ce cadre, les associations Cap Agro NC et NeoFood, qui portent le dossier, ont bénéficié de financements du 10^e fonds européen de développement (FED) et du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie à hauteur de 40 millions de francs, au total. Il s'intègre dans le cadre de la Stratégie territoriale pour l'innovation (STI) adoptée par le gouvernement.

**CONCOURS INTERNE ET 1^{ER} CONCOURS RESERVE OUVERTS AU TITRE DE L'ANNEE 2022
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES REDACTEURS DU CADRE
D'ADMINISTRATION GENERALE DE LA NOUVELLE-CALEDONIE**

-----□ □-----

EPREUVE ECRITE D'ADMISSIBILITE:

**NOTE ADMINISTRATIVE SPECIALITE :
ADMINISTRATION GENERALE**

DUREE : 3h00

COEFFICIENT : 4

CORRIGE 3

Le corrigé comporte 2 pages y compris la page de garde.

Eléments de correction :

Règles nutritionnelles, participation à la transition écologique, à l'éducation à la santé, à l'agriculture locale, attentes des consommateurs....les cantines scolaires sont devenues un support privilégié, un levier aux politiques orientées vers un changement des priorités alimentaires.

1- Le cadre réglementaire

Des recommandations établies dès 1999 mais peu ou pas appliquées.

Les gestionnaires de service de restauration scolaire sont tenus de respecter des règles relatives à la qualité nutritionnelle qui doivent être affichées sous forme de charte et doivent privilégier les produits de saisons. (Article L.230-5 du code rural)

Ces règles visent à améliorer la composition des repas servis sans augmenter le prix de revient des matières premières.

La loi « Egalim » du 30 octobre 2018 fixe à la restauration collective des objectifs :

- 50% de produits de qualités, labélisés dont 20% de bio d'ici 2022,
- bannir les plastique de la cuisson et de la réchauffe d'ici à 2025 et du service dès 2020 ;
- de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire,
- d'instaurer un menu végétarien hebdomadaire,
- d'informer les consommateurs sur la qualité alimentaire et nutritionnelle.

L'inquiétude des gestionnaires de services de restauration réside essentiellement sur le coût de ces mesures : 90 % des élus favorables à l'introduction du bio, mais 82% cite le prix comme principal frein.

2- Des actions à développer pour des enjeux de société

Au-delà du bio, du local et du plastique, la restauration collective est confrontée à de nombreux enjeux, car les repas sont un vecteur de politique de santé et de gestion des déchets, ainsi que de lutte contre l'effet de serre.

Des pratiques citoyennes et responsables à développer :

- éviter le gaspillage alimentaire pour en faire un atout économique,
- mettre en place la transparence avec les parents et les usagers pour en faire un véritable projet éducatif au bien-manger et la vitrine du développement agricole et économique local,

- garantir la cantine solidaire et sociale pour un accès à tous,
- Développer de nouvelles filières locales.

Exemples en Nouvelle-Calédonie avec les actions « recettes bénéfiques », « cantines à l'unisson » et la fête des produits locaux : en 2019, 55 000 scolaires ont par exemple pu manger, à l'occasion d'une de ces actions, des repas préparés uniquement à base de produits frais et locaux. Un projet qui nécessite une coordination importante du réseau. Une plateforme numérique Pacific Foodlab a été créée, des cantines se sont engagées en adhérant à la charte « le bonheur dans ma cantine » qui s'intègre à la fois dans le projet éducatif de la Nouvelle-Calédonie et dans la politique globale de valorisation des produits locaux et de développement de la production locale.

CONCOURS INTERNE ET 1^{ER} CONCOURS RESERVE OUVERTS AU TITRE DE L'ANNEE 2022
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES REDACTEURS DU CADRE
D'ADMINISTRATION GENERALE DE LA NOUVELLE-CALEDONIE

-----□□-----

EPREUVE ECRITE FACULTATIVE D'ADMISSIBILITE : ANGLAIS

DUREE : 1h30

COEFFICIENT : 1

SUJET

Working from home has offered people a glimpse of how things could be different

By Rhiannon Lucy Cossett

The Guardian, November 15th, 2020

I had begun to forget the sensation of hope. Then, the news of not one, but two pioneering vaccines and hope rustled its feathers again. After months of making future promises for “when this is all over”, it seems that it could, one day, be over.

There’s relief, of course. But there are also mixed feelings at the thought of a return to “business as usual”. At the onset of the first lockdown there was much talk about how we could build a better, more compassionate world. We stood outside our houses and marvelled at the birdsong and the empty streets.. But when lockdown ended, the air and road traffic returned, and the birds retreated.

This year millions of people have learned what it is to work from home, many for the first time. They have seen a better work-life balance unfurl before them, and they’ve enjoyed it. They have contemplated a life working more remotely, perhaps outside of the big cities. Many have already made the move to the coast or the country, gambling that their companies won’t want them back full-time soon, if ever.

But many people are struggling with working from home, whether because they are parents or because they don’t have the right tech, or because they are in unsatisfactory, cramped accommodation, or because they are lonely. Some miss the office desperately, or have sought special dispensation to go back early. Others have never been able to work from home, and it is this group who maintain that they would never want to.

It may be that it will take another generation for working-from-home culture to fully take hold. But people have seen a glimpse of another way of living – and “when this is all over”, they will not want to relinquish it.

QUESTIONS

1. TRANSLATION. (10 marks)

Translate into French the passage in bold characters, from : « This year millions of people.... » to : « ...they would never want to. »

2. COMPREHENSION. (6 marks : 2 marks per answer)

Answer the following questions **in your own words**. Write from 50 to 100 words per answer.

- a) Explain what the « hope » referred to in the first paragraph refers to.
- b) Compare people's attitudes at the beginning and at the end of the 2020 lockdown.
- c) Based on the conclusion of this article, will working from home remain a common practice after the coronavirus is over ? Justify your answer, using information from the article.

3. ESSAY. (4 marks)

Write about 120 words.

What are, in your opinion, the advantages and the drawbacks of working from home instead of in an office ?

**CONCOURS INTERNE ET 1^{ER} CONCOURS RESERVE OUVERTS AU TITRE DE L'ANNEE 2022
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES REDACTEURS DU CADRE
D'ADMINISTRATION GENERALE DE LA NOUVELLE-CALEDONIE**

-----□□-----

EPREUVE ECRITE FACULTATIVE D'ADMISSIBILITE : ANGLAIS

DUREE : 1h30

COEFFICIENT : 1

CORRIGE 1

Le corrigé comporte 3 pages y compris la page de garde.

1. TRADUCTION

10 points ; voir barème joint.

Cette année, des milliers de gens ont appris ce que c'est que de travailler de chez soi. Pour beaucoup d'entre eux, c'était la première fois. Ils ont vu s'offrir à eux un meilleur équilibre entre leur travail et leur vie personnelle, ce qu'ils ont apprécié. Ils ont envisagé une vie où ils pourraient travailler à plus grande distance, peut-être hors des grandes villes. Nombreux sont ceux qui se sont déjà installés sur la côte ou dans la campagne, pariant que les entreprises qui les emploient n'auront pas de sitôt – voire jamais plus – besoin d'eux sur site à temps complet.

Cependant beaucoup de gens ont du mal à travailler de chez eux, soit parce qu'ils ont des enfants, ou parce qu'ils ne disposent pas de la technologie adéquate, ou qu'ils vivent à l'étroit dans des logements peu satisfaisants, ou parce qu'ils sont seuls. Il y en a auxquels le bureau manque désespérément, ou qui ont sollicité des dispenses spéciales pour y retourner plus tôt. D'autres n'ont jamais été capables de travailler de chez eux, et c'est ce groupe qui maintient ne jamais vouloir le faire.

BAREME DE CORRECTION DE LA VERSION

| Nombre de points | Critères d'évaluation pour la compréhension du texte anglais | Critères d'évaluation pour l'expression en français |
|--------------------|---|--|
| 0 à 1,25 points | - aucune compréhension du texte. - compréhension de quelques éléments seulement. | - texte français incompréhensible. - texte français très confus avec de nombreuses fautes de syntaxe et d'orthographe. |
| 1,5 à 2,5 points | - compréhension très superficielle - beaucoup de contresens et de faux sens. | - texte français peu clair, dont le niveau de langue laisse à désirer, et qui comporte des fautes de syntaxe et d'orthographe. |
| 2,75 à 3,75 points | - compréhension acceptable - de rares contresens ; quelques faux sens. | - texte français correct. - peu de fautes de syntaxe et d'orthographe |
| 4 à 5 points | - Très peu d'erreurs de compréhension. - Compréhension parfaite | - vocabulaire et structures recherchés. - aucune faute. |
| Total sur 5 | | |

La compréhension du texte anglais sera notée sur 5.

L'expression en français sera notée sur 5.

Les deux notes ci-dessus seront additionnées pour produire la note finale de la version, sur 10.

2. QUESTIONS DE COMPRÉHENSION

6 points.

2 points par question, répartis de la façon suivante :

- Respect des consignes : 0,25 point
- Exactitude de la réponse : 1 point
- Qualité de l'anglais : 0,75 point

- a) The « hope » referred to in the first paragraph relates to the somewhat distant possibility, sometimes evoked in the first months of the pandemic, that coronavirus was but a banal virus, which would be easily done with, or that the scientific community would soon find a cure against it. More recently, that hope has been fuelled by the discovery of several vaccines which have proved efficient and allowed to envision leading a normal life again.
- b) When most countries had to impose lockdown as the only reliable way to contain the epidemic, there was of course a huge feeling of frustration, but many saw it as, beyond that deprivation of freedom, the opportunity to change our behaviour, so as to be more respectful of one another and of the environment. Nevertheless, as soon as lockdown was cancelled, our bad habits took over again, regardless of our impact on nature.

- c) When the pandemic is finally over, or when we have come to terms with the obligation of live with, and the necessity to control, the Covid-19 virus, it seems that the deep societal changes initiated during the lockdown period will not disappear. Both employers and employees have been able to assess the advantages of working from home, especially the latter, many of whom were dissatisfied by their working conditions and have discovered a more attractive lifestyle.

3. ESSAI

Réponse personnelle.

4 points, répartis de la façon suivante:

- Respect des consignes (réponse à la question; nombre de mots): 0,5 point
- Qualité de l'anglais: 1,5 point.
- Structure de l'essai, organization des idées: 1 point
- Originalité et pertinence des arguments: 1 point

**CONCOURS INTERNE ET 1^{ER} CONCOURS RESERVE OUVERTS AU TITRE DE
L'ANNEE 2022 POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES REDACTEURS DU
CADRE DE L'ADMINISTRATION GÉNÉRALE DE LA NOUVELLE-CALÉDONIE**

ÉPREUVE ÉCRITE FACULTATIVE D'ADMISSIBILITÉ : ESPAGNOL

DURÉE : 1 HEURE 30

SUJET

COEFF : 1

Investigación alerta sobre impacto del cambio climático en la abrupta caída de la producción de miel

*En los últimos 25 años ésta ha disminuido un 90% en la zona central y 50% en el sur de Chile. Según un análisis de la PUCV esto se explicaría por la larga **sequía** y el aumento de eventos extremos, como olas de calor y lluvias intensas y erráticas.*

Una drástica **caída** en la producción de miel se ha registrado en la zona centro y sur de Chile en los últimos 25 años, lo que se relaciona directamente con el cambio climático, según muestra un estudio de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso (PUCV). Todo partió con el trabajo de una estudiante de último año de la carrera de Geografía, que entrevistó a distintos apicultores para **indagar** cómo la sequía había impactado en la producción de miel y las prácticas de adaptación que habían implementado en ese complejo escenario.

Esa investigación inicial dio paso después a un estudio interdisciplinario que permitió establecer el impacto que ha tenido el cambio climático en la producción de miel en la zona centro sur de Chile. "Podimos analizar los cambios que ha tenido la producción de miel entre Valparaíso y Chiloé, el impacto que esto ha tenido en las áreas urbanas, y los consecuentes impactos sociales y ecológicos de esta situación. La investigación vinculó estos tres temas con el riesgo climático", detalló el académico y director del Laboratorio de Dendrocronología y Estudios Ambientales de la PUCV, Ariel Muñoz, quien lideró el trabajo interdisciplinario.

Según los datos analizados, en los últimos 25 años la producción de miel ha disminuido un 90% en la zona central y más del 50% en el sur del país. Según el ingeniero forestal, esto se explicaría por los fuertes cambios en el clima reciente, que han provocado una larga sequía y un aumento de eventos extremos como olas de calor y lluvias intensas y **erráticas**. Esto, a su vez, ha disminuido la oferta floral, modificándola drásticamente en la última década, y resultando en una menor disponibilidad de néctar y polen para las abejas, principales materias primas para producir miel. La investigación se realizó en base a datos históricos de producción de miel y de exportaciones nacionales, así como testimonios de 30 apicultores de la zonas centro y sur, quienes contribuyeron con datos de producción de miel por **colmena**. Esto permitió constatar una fuerte disminución entre el año 1997 y el período 2019-2020. Así, en el primer año estudiado en promedio cada colmena producía entre 50 y 80 kilos, y en la medición más reciente disminuyó a entre 10 y 15 kilos. La variación es más impactante en la Región de Valparaíso, donde en el mismo período la producción pasó de 30 kilos por colmena a entre 2 y 3 kilos, llegando incluso a cero en algunos casos.

<https://www.emol.com/noticias/Tecnologia/2021/06/02/1022700/Impacto-cambio-climatico-produccion-miel.html>

La sequía : la sécheresse

La caída : la chute

Indagar: rechercher, faire des recherches sur

Lluvias erráticas : des pluies qui se produisent de manière sporadique et irrégulière.

Valparaíso : ville située au centre du Chili.

Chiloé : ville située au sud du Chili.

La colmena : la ruche

en promedio: en moyenne

I. COMPRENSIÓN ESCRITA (8 points)

1. Citando un fragmento del texto, ¿cómo se explicaría usted la abrupta caída de la producción de miel?
2. El estudio es el resultado de un conjunto de científicos. Cite un elemento del texto que lo indica.
3. Diga si la afirmación siguiente es verdadera o falsa justifique su respuesta citando el texto.

El estudio se centra en el impacto que la disminución de producción de miel ha tenido en las áreas rurales

4. Entresaque tres elementos que muestren en qué se basó la investigación.

II. EXPRESIÓN ESCRITA (7 points)

5. Según usted, ¿cuál podría ser el interés de un estudio sobre la abrupta caída de producción de miel una región? (En unas 5 líneas).

III. TRADUCCIÓN (5 points)

6. Traduzca el pasaje siguiente:

“Una drástica caída en la producción de miel se ha registrado en la zona centro y sur de Chile en los últimos 25 años, lo que se relaciona directamente con el cambio climático, según muestra un estudio de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso (PUCV). Todo partió con el trabajo de una estudiante de último año de la carrera de Geografía, que entrevistó a distintos apicultores para indagar cómo la sequía había impactado en la producción de miel y las prácticas de adaptación que habían implementado en ese complejo escenario.”

Proposition de corrigé

I. COMPRENDA (8 points)

1. Citando un fragmento del texto, ¿cómo se explicaría usted la abrupta caída de la producción de miel?

Según el análisis de la PUCV esto se explicaría por la larga sequía y el aumento de eventos extremos, como olas de calor y lluvias intensas y erráticas.

2. El estudio es el resultado de un conjunto de científicos. Cite un elemento del texto que lo indica.

Esa investigación inicial dio paso después a un estudio interdisciplinario.

3. Diga si la afirmación siguiente es verdadera o falsa justifique su respuesta citando el texto.

El estudio se centra en el impacto que la disminución de producción de miel ha tenido en las áreas rurales

Esta afirmación es falsa ya que el estudio se centra en el impacto que la disminución de producción de miel ha tenido en las áreas urbanas no rurales. (1. 10)

4. Entresaque tres elementos que muestren en qué se basó la investigación.

La investigación se realizó primero en base a datos históricos de producción de miel, luego en base a las exportaciones nacionales y por fin, a los testimonios de 30 apicultores de la zonas centro y sur, quienes contribuyeron con datos de producción de miel por colmena.

II. EXPRÉSESE (7 points)

5. Según usted, ¿cuál podría ser el interés de un estudio sobre la abrupta caída de producción de miel una región?

- En mi opinión, el interés de un tal estudio residiría en conocer los efectos climáticos y biológicos de fenómenos como El Niño o la Niña a fin de prever medidas a mediano y largo plazo para minimizar el impacto en los cultivos en la producción de miel. Desde hace ya muchas décadas se sabe que estos fenómenos se han convertido en fenómenos cíclicos y que abarcan gran parte del Pacífico. Además, los investigadores han constatado que estos eventos climáticos se extienden durante una buena parte del año. Por estas razones, es imprescindible estudiar estos fenómenos a que impactan un aspecto esencial de la vida de las poblaciones, a saber la actividad agrícola de la cual depende nuestra alimentación.

III. TRADUCCIÓN (5 points)

« Une chute drastique de la production de miel a été enregistrée dans le centre et le sud du Chili au cours des 25 dernières années, ce qui est directement lié au changement climatique, selon une étude de l'Université Pontificale Catholique de Valparaiso (PUCV). Tout a commencé avec le travail d'une étudiante en dernière année de géographie, qui a interviewé différents apiculteurs pour savoir comment la sécheresse avait eu un impact sur la production de miel et les pratiques d'adaptation qu'ils avaient mis en œuvre dans ce scénario complexe. »

**CONCOURS INTERNE ET 1^{ER} CONCOURS RESERVE OUVERTS AU TITRE DE L'ANNEE 2022
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES REDACTEURS DU CADRE
D'ADMINISTRATION GENERALE DE LA NOUVELLE-CALEDONIE**

-----□□-----

EPREUVE ECRITE FACULTATIVE D'ADMISSIBILITE : **INFORMATIQUE**

DUREE : 1h30

COEFFICIENT : 1

SUJET

➔ **EXERCICE 1**

Une seule réponse par question

Question 1

Quelle est la dernière version de la suite Microsoft Office ?

- a) Office 365
- b) Office 2019
- c) Office 2021

Question 2

Lequel de ces outils est un logiciel de traitement de texte ?

- a) Word
- b) Excel
- c) Powerpoint

Question 3

Dans Word, le mode Révision permet

- a) une correction automatique les fautes de grammaire
- b) de suggérer une mise en forme
- c) de faire apparaître des corrections

Question 4

Dans Word, il est possible d'intégrer un tableau Excel avec toutes les fonctions du tableur

- a) non pas toutes les fonctions
- b) oui toutes les fonctions
- c) pas possible d'intégrer un tableau Excel

Question 5

Lequel de ces navigateurs n'existe pas ?

- a) Chromium
- b) Platinium
- c) FireFox

Question 6

Dans le domaine des réseaux, un LAN c'est

- a) Un réseau distant
- b) Un réseau perlé
- c) Un réseau local

Question 7

Quel est le nom du câble sous-marin reliant la NC à l'Australie ?

- a) Kirua
- b) Gondwana
- c) Montana

Question 8

Dans une collectivité publique, un site internet est destiné

- a) aux citoyens
- b) aux entreprises
- c) à tous

Question 9

Quelles est la principale conséquence d'une cyberattaque ?

- a) vol ou perte de données sensibles
- b) dysfonctionnement de la Suite Office Word Excel
- c) coupure téléphonique

Question 10

Qu'est-ce qu'un ransomware ?

- a) un mail frauduleux
- b) un anti-virus
- c) un logiciel de rançon

BAREME :

1 point par réponse correcte

➔ EXERCICE 2**Une seule réponse par question**

Pour les besoins de votre directeur, vous récupérez le document ci-dessous qui reste à compléter.

Les informations dont vous disposez sont :

- les couts de maintenance correspondent à un pourcentage du cout de l'achat (20%),
- la date de début de maintenance est fixée à la date du premier anniversaire de l'achat.

| | A | B | C | D | E | F | G | H |
|----|--------------------------------|--------|------------|---------------------|------------------------|---|---|---|
| 1 | Logiciel | Cout | Date achat | Cout de maintenance | Date début maintenance | | | |
| 2 | Logiciel de Gestion financière | 100000 | 01/03/2019 | | | | | |
| 3 | Logiciel de Gestion des congés | 50 000 | 01/01/2018 | | | | | |
| 4 | Logiciel de Gestion de la paye | 70000 | 01/02/2020 | | | | | |
| 5 | Total | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | |

Question 11

Quel est l'outil exploité ?

- a) Publisher
- b) Excel
- c) Power BI

Question 12

Comment est référencée une cellule ?

- a) ColonneLigne
- b) LigneColonne
- c) FeuilleColonneLigne

Question 13

Le texte d'une cellule est par défaut

- a) centré
- b) aligné à droite
- c) aligné à gauche

Question 14

La fonction « Renvoyer à la ligne automatiquement » permet

- a) de rendre tout le contenu de la cellule visible
- b) de faire une référence sur la ligne suivante
- c) de sauter une ligne

Question 15

Quelle serait la formule de calcul pour le cout de maintenance du logiciel de gestion financière ?

- a) =A2*0,2
- b) =B2*20/100
- c) =100000*20%

Question 16

Quelle serait la fonction utilisée pour obtenir le total des couts d'achat ?

- a) Remplissage

- b) Filtrer
- c) Somme

Question 17

La mise en forme conditionnelle permet de

- a) fusionner des cellules
- b) créer des règles de mise en forme
- c) réaliser des calculs automatiques

Question 18

Quelle formule permettrait d'obtenir automatiquement la date de maintenance ?

- a) =DATE((C2)+1)
- b) =DATE(ANNEE(C2)+1)
- c) =DATE(ANNEE(C2)+1;MOIS(C2);JOUR(C2))

Question 19

Le mode Révision permet

- a) de tracer toutes les modifications
- b) de corriger les formules de calcul
- c) de signaler les fautes d'orthographe

Question 20

Un fichier Excel est aussi communément appelé

- a) onglet
- b) classeur
- c) tableur

BAREME :

1 point par réponse correcte

**CONCOURS INTERNE ET 1^{ER} CONCOURS RESERVE OUVERTS AU TITRE DE L'ANNEE 2022
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES REDACTEURS DU CADRE
D'ADMINISTRATION GENERALE DE LA NOUVELLE-CALEDONIE**

-----□□-----

EPREUVE ECRITE FACULTATIVE D'ADMISSIBILITE : **INFORMATIQUE**

DUREE : 1h30

COEFFICIENT : 1

CORRIGE 1

Le corrigé comporte **4** pages y compris la page de garde.

➔ **EXERCICE 1**

Une seule réponse par question

Question 1

Quelle est la dernière version de la suite Microsoft Office ?

- a) Office 365
- b) Office 2019**
- c) Office 2021

Question 2

Lequel de ces outils est un logiciel de traitement de texte ?

- a) Word**
- b) Excel
- c) Powerpoint

Question 3

Dans Word, le mode Révision permet

- a) une correction automatique les fautes de grammaire
- b) de suggérer une mise en forme
- c) de faire apparaître des corrections**

Question 4

Dans Word, il est possible d'intégrer un tableau Excel avec toutes les fonctions du tableur

- a) non pas toutes les fonctions**
- b) oui toutes les fonctions
- c) pas possible d'intégrer un tableau Excel

Question 5

Lequel de ces navigateurs n'existe pas ?

- a) Chromium
- b) Platinium**
- c) FireFox

Question 6

Dans le domaine des réseaux, un LAN c'est

- a) Un réseau distant
- b) Un réseau perlé

c) Un réseau local

Question 7

Quel est le nom du câble sous-marin reliant la NC à l'Australie ?

- a) Kirua
- b) Gondwana**
- c) Montana

Question 8

Dans une collectivité publique, un site internet est destiné

- a) aux citoyens
- b) aux entreprises
- c) à tous**

Question 9

Quelles est la principale conséquence d'une cyberattaque ?

- a) vol ou perte de données sensibles**
- b) dysfonctionnement de la Suite Office Word Excel
- c) coupure téléphonique

Question 10

Qu'est-ce qu'un ransomware ?

- a) un mail frauduleux
- b) un anti-virus
- c) un logiciel de rançon**

BAREME :

1 point par réponse correcte

➔ EXERCICE 2

Une seule réponse par question

Pour les besoins de votre directeur, vous récupérez le document ci-dessous qui reste à compléter. Les informations dont vous disposez sont :

- les couts de maintenance correspondent à un pourcentage du cout de l'achat (20%),
- la date de début de maintenance est fixée à la date du premier anniversaire de l'achat.

The screenshot shows an Excel spreadsheet with the following data:

| | A | B | C | D | E | F | G | H |
|---|--------------------------------|--------|------------|---------------------|------------------------|---|---|---|
| 1 | Logiciel | Cout | Date achat | Cout de maintenance | Date début maintenance | | | |
| 2 | Logiciel de Gestion financière | 100000 | 01/03/2019 | | | | | |
| 3 | Logiciel de Gestion des congés | 50 000 | 01/01/2018 | | | | | |
| 4 | Logiciel de Gestion de la paye | 70000 | 01/02/2020 | | | | | |
| 5 | Total | | | | | | | |

Question 11

Quel est l'outil exploité ?

- a) Publisher
- b) Excel**
- c) Power BI

Question 12

Comment est référencée une cellule ?

- a) ColonneLigne**
- b) LigneColonne
- c) FeuilleColonneLigne

Question 13

Le texte d'une cellule est par défaut

- a) centré
- b) aligné à droite
- c) aligné à gauche**

Question 14

La fonction « Renvoyer à la ligne automatiquement » permet

- a) de rendre tout le contenu de la cellule visible**
- b) de faire une référence sur la ligne suivante
- c) de sauter une ligne

Question 15

Quelle serait la formule de calcul pour le cout de maintenance du logiciel de gestion financière ?

- a) =A2*0,2
- b) =B2*20/100**
- c) =100000*20%

Question 16

Quelle serait la fonction utilisée pour obtenir le total des couts d'achat ?

- a) Remplissage
- b) Filtrer

c) Somme

Question 17

La mise en forme conditionnelle permet de

- a) fusionner des cellules
- b) créer des règles de mise en forme**
- c) réaliser des calculs automatiques

Question 18

Quelle formule permettrait d'obtenir automatiquement la date de maintenance ?

- a) =DATE((C2)+1)
- b) =DATE(ANNEE(C2)+1)
- c) =DATE(ANNEE(C2)+1;MOIS(C2);JOUR(C2))**

Question 19

Le mode Révision permet

- a) de tracer toutes les modifications**
- b) de corriger les formules de calcul
- c) de signaler les fautes d'orthographe

Question 20

Un fichier Excel est aussi communément appelé

- a) onglet
- b) classeur**
- c) tableur

BAREME :

1 point par réponse correcte

**CONCOURS INTERNE ET 1^{ER} CONCOURS RESERVE OUVERTS AU TITRE DE L'ANNEE 2022
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES REDACTEURS DU CADRE
D'ADMINISTRATION GENERALE DE LA NOUVELLE-CALEDONIE**

-----□□-----

EPREUVE ECRITE FACULTATIVE D'ADMISSIBILITE:

LANGUES KANAK (FRANÇAIS)

DUREE : 1h30

COEFFICIENT : 1

SUJET 1

Le sujet comporte 2 pages y compris la page de garde.

Amnésie traditionnelle

C'est un cri de rage
Qui ronge mes racines
Remplies de vide
Tel un vase qui sonne creux
Mon esprit s'égaré
Dans les abysses de l'Histoire.

Mes souvenirs craquent
Dans mon crâne
Plein de crack
D'où je viens, qui je suis
Seul maître de mon destin
Cavalier solitaire, seul je fais mon chemin.

J'ai reçu des clics et des claques
Comme des coups d'clap en plein cœur
Interminable combat intérieur
J'çois des coups bas venus de l'extérieur
Mais je n'bouge pas
J'suis toujours là.

Exclu d'une société dite traditionnelle
J'm'inclus dans un secteur dit à problèmes
Déraciné de la terre
J'trouve mes véritables racines
Dans le ventre de ma mère
Jugé trop longtemps par des juges.

Noirs au costume blanc
Couleur de sang
Le verdict est lourd
Et les jurés sont sourds
Condamné coupable d'ignorance innocente
J'suis comme ce bouffon de Tarzan.

Perdu dans la jungle de l'urbanisation
Bercé par les chants de la télévision
À l'intérieur de mon propre clan
Moi-même j'ai mon propre accent

Ne reconnaissant même pas les miens
Qui viendra me sauver demain.

Paul Wamo, *J'aime les mots*, Nouméa, Grain de sable-Herbier de feu, 2008.

QUESTIONS

TRADUCTION D'UN PASSAGE

Traduisez le texte en français de « C'est un cri de rage... », jusqu'à « Cavalier solitaire, seul je fais mon chemin. », en veillant à conserver un style poétique dans votre traduction. (/12 pts)

COMPRÉHENSION (/8 pts)

- 1- Comment l'auteur définit-il l'amnésie traditionnelle ? (/4 pts)

- 2- En vous appuyant sur des phrases du texte, quelle est la double sanction vécue par l'auteur ? (/4 pts)

**CONCOURS INTERNE ET 1^{ER} CONCOURS RESERVE OUVERTS AU TITRE DE L'ANNEE 2022
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES REDACTEURS DU CADRE
D'ADMINISTRATION GENERALE DE LA NOUVELLE-CALEDONIE**

-----□ □-----

EPREUVE ECRITE FACULTATIVE D'ADMISSIBILITE: LANGUES KANAK (FRANÇAIS)

DUREE : 1h30

COEFFICIENT : 1

CORRIGE 1

Le corrigé comporte 2 pages y compris la page de garde.

Amnésie traditionnelle, Paul Wamo, *J'aime les mots*, Nouméa, Grain de sable-Herbier de feu, 2008.

QUESTIONS

TRADUCTION D'UN PASSAGE

Traduisez le texte en français de « C'est un cri de rage... », jusqu'à « Cavalier solitaire, seul je fais mon chemin. », en veillant à conserver un style poétique dans votre traduction. (/12 pts)

*C'est un cri de rage
Qui ronge mes racines
Remplies de vide
Tel un vase qui sonne creux
Mon esprit s'égare
Dans les abysses de l'Histoire.*

*Mes souvenirs craquent
Dans mon crâne
Plein de crack
D'où je viens, qui je suis
Seul maître de mon destin
Cavalier solitaire, seul je fais mon chemin.*

COMPRÉHENSION (/8 pts)

1- Comment l'auteur définit-il l'amnésie traditionnelle ? (/4 pts)
C'est une perte de racines, de repères, d'identité culturelle, qui conduit à l'exclusion, au déracinement et à la méconnaissance de ses origines.

2- En vous appuyant sur des phrases du texte, quelle est la double sanction vécue par l'auteur ? (/4 pts)

*Il ne se reconnaît pas dans son clan et n'est pas reconnu par celui-ci :
« A l'intérieur de mon propre clan
Moi-même j'ai mon propre accent
Ne reconnaissant même pas les miens. »*

Il est confronté à l'incompréhension de la part de la justice :

« Noirs au costume blanc

Couleur de sang

Le verdict est lourd

Et les jurés sont sourds

Condamné coupable d'ignorance innocente

J'suis comme ce bouffon de Tarzan. »

CONCOURS INTERNE ET 1^{ER} CONCOURS RESERVE OUVERTS AU TITRE DE L'ANNEE 2022
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES REDACTEURS DU CADRE
D'ADMINISTRATION GENERALE DE LA NOUVELLE-CALEDONIE

-----□□-----

EPREUVE ECRITE FACULTATIVE D'ADMISSIBILITE : LANGUE A'JIË

DUREE : 1h30

COEFFICIENT : 1

SUJET

Le sujet comporte 2 pages y compris la page de garde

Kâvèbwîfi yêrè dönévâ

Wè rha mêmê kau' ka tõi na rhôê
Ka paxè pâfâ kwèè nya
Ré na pôfô rõi na êê yèri
Ûfû rha vaiyi ka kô vè yafi
Na böfi vi kwa' na ko xi-nya
Rö léwé pâfâ vinimö.

Pâfâ vitânéxâi nya wè céfé gëë
Rö léwé êêgwâ nya
Na pôfô na krak
Rö névâ ré gö mi xèi, gö jaè
Gö kavûû wêyê nya
Gö vâfâ rhañi, rhañi gö koïwaa wêyê nya.

Gö cèi pâfâ klik mâ pâfâ klak
Ûfû pâfâ ké rhau' rö léwé wêênénâ
Böfi pâfâ vi paa ka yèri léé
Gö cèi pâfâ ké rhau' mi xè-ria ka mi xè bôyé
Aè gö da bëë
Gö dé mâ tô-a.

Yè nââ nya vi kwaa rai kétöné yêfê möfu dönévâ
Gö viru rö rha kaa tö ka wii rõi na virhîaa
Gö böfi da möfu tée rö bwêêjê
Gö pwayèfi pâfâ dö kwèè nya
Rö léwé nyanya
Ré yé mâ kâ vè mwââ pâfâ kâmö ré tâfi mââyöö.

Bwêfê vèfi rha cùfi ka mèè
Ga ka Ûfû wafa
Na yéé na nô ka yu vè avâfi
Mâ pâfâ yuré wè céfé dö yéé
Yè böfi pèrivèa i Ûfû rha kâmö ka waa kââ ka yané wè gè tânénuï vee pâfâ kââ ka avâfi
Gö Ûfû kâmö néé na Tarzan.

Gö bwîfi rö nékêê rö mwâ pwâgafa
Böfi kââ nya na pâfâ rhe ré tö léwé ko kâmö

Rö léwé mwââfö xi-nya
Gènyâ bafee na wii na ké a'i nya ka da virù vèfi böfi
Gö da rhîâgürü bafee pâfâ béé nya
Jaè ré yè mi na ka waa e nya gaafa.

Pèci ka yu i Paul Wamo, *J'aime les mots*, rö Numéa, tö Grain de sable-Herbier de feu, nédö 2008.

VI ÈRÈWAA

PUGÈWÈ PÂRÂ KA YU RÖ MÊÊ A' PWÂGAËA

Pugèwè pèci-a rö mêê a' pwâgaëa mi xè « Wè rha mêê kau' ka töi na rhê... », pwa rö « Gö vâfâ rhaï, rhaï gö koiwaa wèyê nya. », té töxafa ké pugèwè xe-ve rö rha ka yu ka ré ûfû vi köyö. (/12 pts)

PÂRÂ KÉ RHÎÂGÜRÛ XE-VE (/8 pts)

1- Na tâi kètöné ki vi kâvèbwîfi yèrè dönévâ ? (/4 pts)

2- Rö ké törhûu xe-ve pâfâ ka yu rö pèci-a, jîè na pâfâ kââ-ré na törhûu na kâmö ré yu pèci-a ? (/4 pts)

CONCOURS INTERNE ET 1^{ER} CONCOURS RESERVE OUVERTS AU TITRE DE L'ANNEE 2022
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES REDACTEURS DU CADRE
D'ADMINISTRATION GENERALE DE LA NOUVELLE-CALÉDONIE

-----□□-----

EPREUVE ECRITE FACULTATIVE D'ADMISSIBILITE : LANGUE A'JIË

DUREE : 1h30

COEFFICIENT : 1

CORRIGE 1

Le corrigé comporte 2 pages y compris la page de garde.

Kâvèbwifî yêfê dönévâ, Pèci ka yu i Paul Wamo, *J'aime les mots*, rö Numéa, tō Grain de sable-Herbier de feu, nédö 2008.

VI ÈRËWAA

PUGÈWÈ PÂRÂ KA YU RÖ MÊRÊ A' PWÂGARÂ

Pugèwè pèci-a rö mêfê a' pwâgafa mi xè « Wè rha mêfê kau' ka tōi na rhê... », pwa rö « Gö vâfâ rhañi, rhañi gö koiwaa wêyê nya. », té tōxafa ké pugèwè xe-ve rö rha ka yu ka ré ûfû vi köyö. (/12 pts)

*C'est un cri de rage
Qui ronge mes racines
Remplies de vide
Tel un vase qui sonne creux
Mon esprit s'égaré
Dans les abysses de l'Histoire.*

*Mes souvenirs craquent
Dans mon crâne
Plein de crack
D'où je viens, qui je suis
Seul maître de mon destin
Cavalier solitaire, seul je fais mon chemin.*

PÂRÂ KÉ RHÎÂGÛRÛ XE-VE (/8 pts)

1- Na tâi kétöné ki vi kâvèbwifî yêfê dönévâ ? (/4 pts)
Wè rha vi kâvèbwifî pâfâ kwèè xé-ré, ki kâvèbwifî pâfâ wêyê xé-ré, ki kâvèbwifî yêfê dönévâ xé-ré, ré pè xé-fé na dèxâ wêyê, na pè xé-ré kwa' na dèxâ möfu mâ ki kâvèbwifî nô xé-ré vidù.

2- Rö ké törhûu xe-ve pâfâ ka yu rö pèci-a, jje na pâfâ kââ-ré na törhûu na kâmö ré yu pèci-a ? (/4 pts)
*Na da rhîâgûfû ki tō xi-e rö mwââfö xi-e mâ na da pè vè dö kââ xi-e na mwââfö xi-e :
« Tō léwé mwââfö nya
Na dé wii na ké a'i nya ka da virù vèfi böfi*

Gö da rhiägüfü tée pââ béé nya. »

Na törhûê éfê na da pwêfê-é na yùyitiyi :

« Bwêfê vèfi rha cûfi ka mée

Ga ka ûfû waña

Na yée na nô ka yu vè avâfi

Mâ pââ yuré wè céfé dö yée

Yè böfi pèrivèa i ûfû rha kâmö ka waa kâa ka yané wè gè tânénui vee pââ kâa ka avâfi

Gö ûfû kâmö néé na Tarzan. ».

CONCOURS INTERNE ET 1^{ER} CONCOURS RESERVE OUVERTS AU TITRE DE L'ANNEE 2022
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES REDACTEURS DU CADRE
D'ADMINISTRATION GENERALE DE LA NOUVELLE-CALÉDONIE

-----□□-----

EPREUVE ECRITE FACULTATIVE D'ADMISSIBILITE:

LANGUES KANAK DREHU

DUREE : 1h30

COEFFICIENT : 1

SUJET

Le sujet comporte 2 pages y compris la page de garde.

Patre hë la itre drai hnapan

Eni a sue treijën
Fë la akötrenge ka jui hni
Ngo pë kö ka atreine aupun
Ceitune me ge ka mo itria
Unge a etheny
Hnine la itre hnaope ne la hnedrai.

Itre mekunange hna ajolën
Hnine la panatrenge
Ka xet
Drei ni nge ini a tro ië
Ini hmekuje hi la mus
Cas, pala hi lo, ngöne lai palagojenying.

Hnenge hna kapa la itre öi me waea
Ceitune me itre akötre ngöne la hni
Isi ka pë pun
Itre iakötrë qa tröne koi ni
Ngo pëkö mejeng
Ini pala hi la.

Hna jele trenyiwa ni hnene la qene nöj
Eni ngöne la ketre hnedrai ka jol
Pëkö ihnadrong
Sipu hunaponge pe hi
La hni nenë
Hna akötrë ni hnene la itre trene mus.

Itre ka wetrewetre ka hetrë ka wië
Ce hane memine la madra
Tru la hna tranyi ni
Tha drei ni kö hnene la itre tan
Ngo hna wangaconyi ni
Ceitune me ketre evade tui *Tarzan*.

Kola poihtre ngöne la hnehtitre la traon
Hna xexe amekölene hnene la itre nine nyima qa ngöne la tele
Hnine kö la sipu lapang

Ketre nine kö la itre ithanatang
Loi tha wangatrehmekunyi angatre fe ni
Tro drei a xatua ni elany.

Trengewekë qathei Paul Wamo, ajange la itre hnepe hnëewekë, Nouméa, Grain de sable-herbier de feu, 2008.

ITRE HNYING

TROA UJËNE KOI QENE WIWI

Troa ujëne qa ngöne : « Eni a sue treijën... » utihë « ...ngöne lai palagojenying ». (/12 paen)

AQANE TROTROHNIN (/8 paen)

1- Pine nemene kola qaja ka hape patre hë la itre drai hnapan ? (/4 paen)

2- Ngöne la trekesi celë, nemene la lue ewekë hna qaja hnei Paul Wamo ka xeles ma wai angeic ? (/4 paen)

CONCOURS INTERNE ET 1^{ER} CONCOURS RESERVE OUVERTS AU TITRE DE L'ANNEE 2022
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES REDACTEURS DU CADRE
D'ADMINISTRATION GENERALE DE LA NOUVELLE-CALÉDONIE

-----□□-----

EPREUVE ECRITE FACULTATIVE D'ADMISSIBILITE: LANGUES KANAK DREHU

DUREE : 1h30

COEFFICIENT : 1

CORRIGE 1

Le corrigé comporte 1 page y compris la page de garde.

Patre hë la itre drai hnapan, Trengewekë qatheï Paul Wamo, ajange la itre hnepe hnëewekë, Nouméa, Grain de sable-herbier de feu, 2008.

ITRE HNYING

TROA UJËNE KOI QENE WIWI

Troa ujëne qa ngöne : « Eni a sue treijën... » utihë « ...ngöne lai palagojenying ». (/12 paen)

*C'est un cri de rage
Qui ronge mes racines
Remplies de vide
Tel un vase qui sonne creux
Mon esprit s'égaré
Dans les abysses de l'Histoire.*

*Mes souvenirs craquent
Dans mon crâne
Plein de crack
D'où je viens, qui je suis
Seul maître de mon destin
Cavalier solitaire, seul je fais mon chemin.*

AQANE TROTROHNIN (/8 paen)

1- Pine nemene kola qaja ka hape patre hë la itre drai hnapan ? (/4 paen)

*Pine laka, tha ceitune hmaca kö enehila memine la itre drai eidr, patre hë la cas, ce mel, itre ihaji...
Enehila thatre hmaca kö la itre qan, la qene nöj, la acine mele me itre trepene la itre drai eidr...*

2- Ngöne la trekesi celë, nemene la lue ewekë hna qaja hnei Paul Wamo ka xeï ma wai angeïc ? (/4 paen)

*Hna tranÿi angeïce hnene la itre ka wetrewetre nge ka hetrë i ka wië...
Sipu lapa i angeïce a xeï ma wai angeïce me nuetrij...*

**CONCOURS INTERNE ET 1^{ER} CONCOURS RESERVE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2022
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES REDACTEURS DU CADRE
D'ADMINISTRATION GENERALE DE LA NOUVELLE-CALÉDONIE**

-----□□-----

EPREUVE ECRITE FACULTATIVE D'ADMISSIBILITE: NENGONE

DUREE : 1h30

COEFFICIENT : 1

SUJET

Le sujet comporte 2 pages y compris la page de garde.

La hnedungo pene nod

La po nore kaicaraat
Ci kakan ore nodei wawene ni inu
Me deko kakailen
Inom ore wawen ci po me deko kakailen
Uyegu ha menu
Ri kayecene nore wanata

Nodei kocagu ha nacal
Ri hawogu
Ma ha menu
Inu wene il ? la ke inu ?
Aca ciroigu, xara sa ke inu
Ri oden, inu ci huon ore lani inu

Inu hna kedi ore se ace ne se ac
Inom ore hna xa ace ri wacecetoiaq
Ci irue ri hnor
Inu ci xa ace di ri co wene di ubut
Kei nu deko ma ened,
Inu ome ko

Hna uon wene ri node hna kayon ko node ni pene nod
Inu hna rodi ri gula node hna kayon ko node cece hnei nia
Hna thedibut wene ri rawa
Inu ci uni ore ta nidi wene ni inu
Ri uri nore hnmayegu
Ma ha nidi hna hnengone ne nodei thunengon

Nodei tutuoyag no kodrihne ha ci ego maran
Ri hnoren nore banac
Banace me menese hnen'ore ta neuti me tac
Wene il ke in? La ke in?
Ciroigu me sa oden
Se ci gurehue me deko theden.

Ha hna ridi inu

Dridri hna koutr gada
La re dra
Ha nure kore cedi ni thuhnengon
Ka ore nodei thuhnengone ha wabahned
Ha hna cedi ko nia wene ri la ciroi me aral deko nian
Inu ha inom ore wauneune i Tarzan

Inu ma ha menu ri wocedrane nore neren
Ri ci cecelu kore la era ni *television*
Ri hnoren ore guhnamenengoyag
Inu ha numu se lanengoce ko
Ma ha deko ma ule ore rekag
La di kore co ranu orore?

Paul Wamo, *J'aime les mots*, Nouméa, Grain de sable-Herbier de feu, 2008.

NODEI HNENG

BANE UREYE PENE WIWI

Ci sibon co ureye pene wiwi whane ri « La po nore kaicaraat », pina ri « Ri oden, inu ci huon ore lani inu » (/12 kore paen)

BANE CARAJEWE ROION (/8 kore paen)

- 1- Korione kore thu xiwaimomo ci ie pegen ore “la hnedungo pene nod”? (/4 kore paen)
- 2- Lene ri nodei hnathuthur nore trekes, korion kore thuxiwaimomo ci ie penegen ore ci cathuben ni bon? (/4 kore paen)

CONCOURS INTERNE ET 1^{ER} CONCOURS RESERVE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2022
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES REDACTEURS DU CADRE
D'ADMINISTRATION GENERALE DE LA NOUVELLE-CALEDONIE

-----□□-----

EPREUVE ECRITE FACULTATIVE D'ADMISSIBILITE: NENGONE

DUREE : 1h30

COEFFICIENT : 1

CORRIGE 1

Le corrigé comporte 1 page y compris la page de garde.

La hnedungo pene nod, Paul Wamo, *J'aime les mots*, Nouméa, Grain de sable-Herbier de feu, 2008.

NODEI HNENGO

BANE UREYE PENE WIWI

Ci sibon co ureye pene wiwi whane ri « La po nore kaicaraat », pina ri « Ri oden, inu ci huon ore lani inu ». (/12 kore paen).

*C'est un cri de rage
Qui ronge mes racines
Remplies de vide
Tel un vase qui sonne creux
Mon esprit s'égaré
Dans les abysses de l'Histoire.*

*Mes souvenirs craquent
Dans mon crâne
Plein de crack
D'où je viens, qui je suis
Seul maître de mon destin
Cavalier solitaire, seul je fais mon chemin.*

BANE CARAJEWE ROION (/8 kore paen)

1- Korione kore thu xiwaimomo ci ie pengen ore "la hnedungo pene nod (/4 kore paen)

Bane iepengen ore pene nod, hna hnedungon, hna nue cil hnen ore ciroi pene gada.

2- Lene ri nodei hnathuthur nore trekes, korion kore thuxiwaimomo ci ie penegen ore ci cathuben ni bon? (/4 kore paen)

Bone ha deko ma numu wene sen ore pene nod ne ilore ciroi pene gada. Ci anetitini bone hnen ore cenge wathebo ni gada. Ha deko ma carajewe ore ciroi pene gada ne ilore ciroi pene nod.

CONCOURS INTERNE ET 1^{ER} CONCOURS RESERVE OUVERTS AU TITRE DE L'ANNEE 2022
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES REDACTEURS DU CADRE
D'ADMINISTRATION GENERALE DE LA NOUVELLE-CALEDONIE

-----□□-----

EPREUVE ECRITE FACULTATIVE D'ADMISSIBILITE:

LANGUES KANAK PAICI

DUREE : 1h30

COEFFICIENT : 1

SUJET

Le sujet comporte 2 pages y compris la page de garde.

Pwanâupwiri nyêmânyê

Jè pwârâkênâ görö pwârâputêmû
Nâ uti pâ nâ wê-o
Nâ ticè êrê-ê
Wërè ê wârâbuké nâ ta-ba-i
E nyê të ulé pâ ê nyuââ-ô
Naa nâ pâ nâdénî goo Jèkutâ.

Pupêgê pââ aunîimîrî
Naa nâ pûrû-ô
Nâ jèè wââbéé goro cimô èpè
Wâ pè nâ go mê géé wêê, go wëilè pè
Wëgo co nâ pituwâ naa goo ê wâro kôô
Go pwi-a tââ görö ööci âcari, â go nyê wiâ âcari ê nâigé kôô.

Go jèè töpi auru-î mâ auru-â
Wërè aupâdi nâ taö naa nâ pwârânümôô
Pwârâputêmû nâ mê géé nâ naa-ô nâ ticè pwâdèrèè
Go töpi pâ au-èi î nâ tü géé göröigé
Âconâ câ go caa gù
Nyê të wëgo nî.

Pârâ iti jii ê âji pucoo kôô
Go tö naa nâ jè wâro nâ wâru èpè nâ
Dêpêgê wê-o jii nâpuu
Go pâdari pââ âji wê-o
Naa nâ nânaa kë nyaa
Jèè göiri pai pi-téi kë tépa âboro nâèè.

Âboro duu nâ pwa ârâbwéé pwa
Êmû goro domîi
Â töinâ ê popai nâ coo
Â rë kee tepa âboro goro wârâtuwâ
Pwa wâri mûûrû goro ticè pwârânümwâ
Go wërè nâ é wë pwinî Tarzan nâ ticè nümèè.

Tièu-o naa nâ nâmötö kârâ pâ wâ kârâ nâpô mâinâ
Nâ pa puu-o ê nyâbi kârâ télé

Naa nâ é âji tââ mâ wââo kôô
Wëgo mwârâ nâ nyê pwa pwârâéé kârâ pai-o
Câ go caa côôinâ tépa béé-ö
O wëllé pê nâ mwââ mê nâ pa-udö-o wiidëuru.

Mûûrû wii kë Paul Wamo naa nâ i tii *J'aime les mots*, Nouméa, Grain de sable-Herbier de feu, 2008.

PITAWÈÈRI

BII TII

Bii i tii bèènî naa nâ popwaalé géé goro nêê « Jè pwârâkênâ görö pwârâputëmû... », tia goo « Go pwia tââ görö ööci âcari, â go nyê pwa âcari ê nâigé kôô », â guwë wéaari pai wii wërë ê ténô. (/12 jèû)

PITËMÂNGÂ (/8 jèû)

1- Dë nâ é inâ naa goo i « Pwanâupwiri nyêmânyê » wë Paul Wamo ? (/4 jèû)

2- Nâ inâ mâ guwë pârâ géé göö ê pâ popai bèènî, nâ dë du êrêilû wâjuwé kârâ nâ é wârori wë Paul Wamo ? (/4 jèû)

CONCOURS INTERNE ET 1^{ER} CONCOURS RESERVE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2022
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES REDACTEURS DU CADRE
D'ADMINISTRATION GENERALE DE LA NOUVELLE-CALEDONIE

-----□□-----

EPREUVE ECRITE FACULTATIVE D'ADMISSIBILITE: LANGUES KANAK PAICI

DUREE : 1h30

COEFFICIENT : 1

CORRIGE 1

Le corrigé comporte 2 pages y compris la page de garde.

Pwanâupwiri nyêmânyê, Mûûrû wii kë Paul Wamo naa nâ i tii *J'aime les mots*, Nouméa, Grain de sable-Herbier de feu, 2008.

PITAWÈÈRI

BII TII

Bii i tii bèènî naa nâ popwaalé géé goro nêê « Jè pwârâkênâ görö pwârâputêmû... », tia goo « Go pwia tââ görö ööci âcari, â go nyê pwa âcari ê nâigé kôô », â guwë wéaari pai wii wërë ê ténô. (/12 jèû)

*C'est un cri de rage
Qui ronge mes racines
Remplies de vide
Tel un vase qui sonne creux
Mon esprit s'égaré
Dans les abysses de l'Histoire.*

*Mes souvenirs craquent
Dans mon crâne
Plein de crack
D'où je viens, qui je suis
Seul maître de mon destin
Cavalier solitaire, seul je fais mon chemin.*

PITËMÂNGÂ (/8 jèû)

1- Dë nâ é inâ naa goo i « Pwanâupwiri nyêmânyê » wë Paul Wamo ? (/4 jèû)
Jè pai tuba tièu wëë-jè mâ cêmû kè-jè mâ pai inâ - jè naa nâ nyêmânyê. Jè mwââ cööbéé géé nâ nyêmânyê mâ pai tièu wëë-jè mâ pai cá caa tëmögööri wërë ê tèpwù goo.

2- Nâ inâ mâ guwë pârà géé göö ê pâ popai bèènî, nâ dë du êrêilû wâjuwë kârâ nâ é wârori wë Paul Wamo ? (/4 jèû)

Pââ béaa nâ :

*« Naa nâ é âji tââ mâ wââo kôô
Wëgo mwârâ nâ nyê pwa pwârâéé kârâ pai-o
Câ go caa côôinâ tépa béé-ö »*

Bé êrêilu nâ : rë pi-tèi-é wë tépa âboro goro nâèè unâ géré cá rë caa têrê bwëti pai tââ kèè :

« Âboro duu nâ pwa ârâbwéé pwaa
Êmû goro domîî
Â tōinâ ê popai nâ coo
Â rē kee tepa âboro goro wârâtuwâ
Pwa wâri mûûrû goro ticè pwârânümwâ
Go wërë nâ é wë pwinî Tarzan nâ ticè nümèè ».

**CONCOURS INTERNE ET 1^{ER} CONCOURS RESERVE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2022
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES REDACTEURS DU CADRE
D'ADMINISTRATION GENERALE DE LA NOUVELLE-CALÉDONIE**

-----□□-----

**EPREUVE ECRITE D'ADMISSION : QCM PORTANT SUR L'ORGANISATION ADMINISTRATIVE
ET POLITIQUE DE LA NC**

DUREE : 1H

COEFFICIENT : 2

SUJET

Consigne : Entourez une seule réponse par question.

Barème :

+2 point pour une réponse correcte

-1 point pour une réponse fausse

0 point pour une absence de réponse

1- L'Accord de Nouméa a une valeur :

- a- Constitutionnelle
- b- Réglementaire
- c- Législative

2- Le président du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie peut déléguer sa signature :

- a- aux membres du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie
- b- aux chefs de services
- c- aux maires

3- Le président du Congrès de la Nouvelle-Calédonie est élu :

- a- pour cinq ans
- b- chaque année
- c- à chaque renouvellement du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie

4- les membres des conseils coutumiers sont :

- a- Elus
- b- Nommés.

- 5- Les rapports juridiques entre parties dont l'une est de statut civil de droit commun et l'autre de statut civil coutumier sont régis :
- a- Par le droit commun
 - b- Par le statut civil coutumier
 - c- Par le statut civil coutumier ou le statut de droit commun au choix des parties
- 6- Qui peut recevoir de l'Etat les pouvoirs permettant de négocier et signer des accords régionaux
- a- Les maires
 - b- Le président du congrès
 - c- Le président du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie
- 7- Le congrès de la Nouvelle-Calédonie est composé de :
- a- 7 membres de l'assemblée de la province des îles Loyauté
 - b- 17 membres de l'assemblée de la province Nord
 - c- 31 membres de l'assemblée de la province Sud
- 8- Le registre d'état civil coutumier est tenu dans chaque :
- a- commune
 - b- province
 - c- conseil coutumier
- 9- Les limites de la province Nord sont :
- a- de Poembout à Belep
 - b- de Poya à Belep
 - c- de Koné à Belep
- 10- La session dite budgétaire du Congrès s'ouvre :
- a- entre le 1^{er} et le 30 juin
 - b- entre le 1^{er} et le 30 novembre
 - c- entre le 1^{er} et le 30 décembre
- 11- Combien de membre le gouvernement actuel compte-t-il ?
- a- 11
 - b- 5
 - c- 10

- 12- Laquelle de ces matières relève du domaine de la loi du pays :
- a- Les signes identitaires
 - b- Le commerce du tabac
 - c- Le droit des assurances
- 13- Quelle autorité procède à la promulgation d'une loi du pays :
- a- le président du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie
 - b- le haut-commissaire de la République en Nouvelle-Calédonie
 - c- le président du congrès de la Nouvelle-Calédonie
- 14- La commission permanente du congrès de la Nouvelle-Calédonie est composée de :
- a- 5 à 11 membres
 - b- 7 à 11 membres
 - c- 5 à 15 membres
- 15- Le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie est :
- a- collégial
 - b- responsable devant le congrès de la Nouvelle-Calédonie
 - c- l'assemblée délibérante de la Nouvelle-Calédonie
- 16- Les communes perçoivent :
- a- une dotation de fonctionnement
 - b- une dotation d'équipement
 - c- une dotation globale de fonctionnement
- 17- Le siège de l'assemblée de la province des îles Loyauté est situé à :
- a- Wé
 - b- Wabao
 - c- Mouli
- 18- Quelle autorité fixe l'organisation des services de la Nouvelle-Calédonie ?
- a- le président du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie
 - b- le haut-commissaire de la République en Nouvelle-Calédonie
 - c- le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie

19- Les arrêtés du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie sont :

- a- obligatoirement signés par le président du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie et contresignés par les membres du gouvernement chargés d'en contrôler l'exécution
- b- signés soit par l'un soit par l'autre
- c- signés par le président du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie et contresignés par le haut-commissaire de la République en Nouvelle-Calédonie

20- En quelle année la loi organique n° 99-209 du 19 mars 1999 relative à la Nouvelle-Calédonie a-t-elle été modifiée pour la dernière fois ?

- a- 2017
- b- 2018
- c- 2019

**CONCOURS INTERNE ET 1^{ER} CONCOURS RESERVE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2022
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES REDACTEURS DU CADRE
D'ADMINISTRATION GENERALE DE LA NOUVELLE-CALEDONIE**

-----□□-----

**EPREUVE ECRITE D'ADMISSION : QCM PORTANT SUR L'ORGANISATION ADMINISTRATIVE
ET POLITIQUE DE LA NC**

DUREE : 1H

COEFFICIENT : 2

CORRIGE

Le corrigé comporte 3 pages y compris la page de garde.

1- L'Accord de Nouméa a une valeur :

- a- **Constitutionnelle**
- b- Réglementaire
- c- Législative

2- Le président du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie peut déléguer sa signature :

- a- aux membres du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie
- b- **aux chefs de services**
- c- aux maires

3- Le président du Congrès de la Nouvelle-Calédonie est élu :

- a- pour cinq ans
- b- **chaque année**
- c- à chaque renouvellement du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie

4- les membres des conseils coutumiers sont :

- a- Elus
- b- **Nommés.**

5- Les rapports juridiques entre parties dont l'une est de statut civil de droit commun et l'autre de statut civil coutumier sont régis :

- a- **Par le droit commun**
- b- Par le statut civil coutumier
- c- Par le statut civil coutumier ou le statut de droit commun au choix des parties

6- Qui peut recevoir de l'Etat les pouvoirs permettant de négocier et signer des accords régionaux :

- a- Les maires
- b- Le président du congrès
- c- **Le président du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie**

- 7- Le congrès de la Nouvelle-Calédonie est composé de :
- a- 7 membres de l'assemblée de la province des îles Loyauté
 - b- 17 membres de l'assemblée de la province Nord
 - c- 31 membres de l'assemblée de la province Sud
- 8- Le registre d'état civil coutumier est tenu dans chaque :
- a- commune
 - b- province
 - c- conseil coutumier
- 9- Les limites de la province Nord sont :
- a- de Poembout à Belep
 - b- de Poya à Belep
 - c- de Koné à Belep
- 10- La session dite budgétaire du Congrès s'ouvre :
- a- entre le 1^{er} et le 30 juin
 - b- entre le 1^{er} et le 30 novembre
 - c- entre le 1^{er} et le 30 décembre
- 11- Combien de membre le gouvernement actuel compte t-il ?
- a- 11
 - b- 5
 - c- 10
- 12- Laquelle de ces matières relève du domaine de la loi du pays :
- a- Les signes identitaires
 - b- Le commerce du tabac
 - c- Le droit des assurances
- 13- Quelle autorité procède à la promulgation d'une loi du pays :
- a- le président du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie
 - b- le haut-commissaire de la République en Nouvelle-Calédonie
 - c- le président du congrès de la Nouvelle-Calédonie
- 14- La commission permanente du congrès de la Nouvelle-Calédonie est composée de :
- a- 5 à 11 membres
 - b- 7 à 11 membres
 - c- 5 à 15 membres

- 15- Le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie est :
- a- collégial
 - b- responsable devant le congrès de la Nouvelle-Calédonie
 - c- l'assemblée délibérante de la Nouvelle-Calédonie
- 16- Les communes perçoivent :
- a- une dotation de fonctionnement
 - b- une dotation d'équipement
 - c- une dotation globale de fonctionnement
- 17- Le siège de l'assemblée de la province des îles Loyauté est situé à :
- a- Wé
 - b- Wabao
 - c- Mouli
- 18- Quelle autorité fixe l'organisation des services de la Nouvelle-Calédonie ?
- a- le président du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie
 - b- le haut-commissaire de la République en Nouvelle-Calédonie
 - c- le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie
- 19- Les arrêtés du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie sont :
- a- obligatoirement signés par le président du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie et contresignés par les membres du gouvernement chargés d'en contrôler l'exécution
 - b- signés soit par l'un soit par l'autre
 - c- signés par le président du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie et contresignés par le haut-commissaire de la République en Nouvelle-Calédonie
- 20- En quelle année la loi organique n° 99-209 du 19 mars 1999 relative à la Nouvelle-Calédonie a-t-elle été modifiée pour la dernière fois ?
- a- 2017
 - b- 2018
 - c- 2019