

SESSION 2011

CAPLP
CONCOURS EXTERNE
ET CAFEP

Section : HÔTELLERIE - RESTAURATION
Option : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

ÉCRIT 1
ÉPREUVE DE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 5 heures

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout matériel électronique (y compris la calculatrice) est rigoureusement interdit.

Dans le cas où un(e) candidat(e) repère ce qui lui semble être une erreur d'énoncé, il (elle) le signale très lisiblement sur sa copie, propose la correction et poursuit l'épreuve en conséquence.

De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou les) mentionner explicitement.

NB : Hormis l'en-tête détachable, la copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.

Tournez la page S.V.P.

A

Le sujet est composé de 4 dossiers indépendants

Contexte professionnel

Annexe 1 : Fiche signalétique de l'établissement

Annexe 2 : Organigramme

Dossier 1 : Les produits du terroir

Annexe 3 : Caractéristiques des produits marqueurs

Dossier 2 : Les stratégies de développement de l'établissement

2.1 La cuisine à domicile

Annexe 4 : Proposition commerciale

Annexe 5 : Extrait du site internet « les marchés : l'agroalimentaire au quotidien »

2.2 L'activité « séminaire »

Dossier 3 : La restauration et l'environnement

Annexe 6 : Extrait du journal « L'Hôtellerie » sur le concept de cuisine « durable »

Annexe 7 : Principaux points de la loi Grenelle 2
Extrait du site internet du ministère de l'écologie, de l'énergie, du
développement durable et de la mer

Dossier 4 : L'égalité des chances

Annexe 8 : Incitations à l'embauche des travailleurs handicapés

Annexes 3 et 4 à rendre avec la copie

Contexte professionnel

Vous êtes consulté(e) par le chef de cuisine, Monsieur Gérard, au sein de l'hôtel restaurant « Le Progrès » 3 étoiles (**annexes 1 et 2**) situé dans le parc régional des volcans d'Auvergne.

Les menus et la carte du restaurant « Le Bognat » proposent des préparations culinaires qui sont le reflet de la nature environnante en mettant à l'honneur une multitude de produits que la région peut offrir. Ces produits du terroir, étonnants et généreux sont, depuis quelques années, la base de travail pour réaliser une cuisine gourmande et raffinée.

Dans le cadre des stratégies de développement de l'établissement, Monsieur Muller, directeur général de l'entreprise, envisage de réunir ses collaborateurs pour réfléchir sur les actions à mener afin de développer et d'améliorer les prestations concernant les offres « cuisine à domicile » et « l'activité séminaire ».

Aujourd'hui, la préservation de l'environnement représente un enjeu primordial pour les entreprises car toute activité a une incidence sur l'empreinte environnementale. Le Grenelle de l'environnement a fixé des lignes de conduites mais, au-delà de ce cadre, la préservation de notre environnement devient un acte citoyen pour l'entreprise. La démarche environnementale de l'établissement est un investissement sur l'avenir et un facteur d'innovation. La direction générale de l'établissement souhaite mettre en œuvre des démarches afin d'obtenir un éco-label européen, signe d'engagement pour le respect de l'environnement, envers ses clients, ses fournisseurs et ses collaborateurs.

La loi du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées montre une volonté forte d'aide à l'intégration. C'est pour cela que la direction de l'établissement souhaite réfléchir aux actions à mettre en œuvre afin d'accueillir une personne à mobilité réduite dans les cuisines du restaurant. En effet le souci de l'égalité des chances fait partie intégrante de l'esprit de l'établissement.

Ces différents axes de travail font l'objet d'une réflexion sur les choix stratégiques et responsables que la direction générale et ses collaborateurs doivent mener au cours de cette année.

Dossier 1 : Les produits du terroir

Pour le chef de cuisine, soucieux de l'environnement, acheter est un réel défi. Une grande variété de produits est disponible sur le marché toute l'année, donc également en dehors de leur saison. Le chef de cuisine souhaite élaborer sa carte d'automne autour des produits du terroir et de saison, en s'approvisionnant de manière à préserver l'environnement et de réduire les coûts.

Travail à faire :

- 1.1 Compléter le tableau de l'**annexe 3** en indiquant pour chaque produit marqueur issu des régions Auvergne et Limousin, les caractéristiques de chacun d'eux (*classification, signes de qualité, étiquetage...*) après avoir proposé deux autres caractéristiques.
- 1.2 Indiquer cinq techniques d'approvisionnement des produits marqueurs et préciser leurs avantages et leurs inconvénients.
- 1.3 Concevoir une fiche de rendement destinée aux denrées d'origine animale.

2.1 La cuisine à domicile

Ce concept en plein essor, permet à l'entreprise de proposer à sa clientèle, différentes offres commerciales. En effet, recevoir chez soi est un plaisir, mais cela demande du temps, des besoins, des idées, de l'organisation, du savoir faire et du matériel. Le chef de cuisine en collaboration avec le maître d'hôtel souhaite mettre en place de nouvelles prestations afin de répondre au mieux à la demande de la clientèle sans oublier l'aspect réglementaire des liaisons différées car une partie de la production est généralement réalisée dans les cuisines du restaurant.

D'autre part, le directeur souhaite que l'établissement propose de la cuisine asiatique, actuellement en vogue afin de mettre en valeur cette note de dépaysement et d'exotisme recherchée par la clientèle.

Travail à faire :

2.1.1 Présenter le schéma directeur des différentes liaisons pour la production, la distribution et le stockage des plats cuisinés élaborés à l'avance. Indiquer sur ce schéma les documents de traçabilité obligatoires correspondant à certaines étapes de la fabrication.

2.1.2 Compléter le tableau de l'**annexe 4** en proposant une animation mettant en valeur les produits d'origine asiatique. Cette proposition commerciale qui permettra d'améliorer l'offre du concept « cuisine à domicile » doit également respecter la notion d'équilibre alimentaire. Pour chaque appellation proposée, rédiger un descriptif technique.

2.1.3 À l'aide de l'**annexe 5** et de vos connaissances :

- Expliquer les sigles : DGCCRF – DGAL – DSV.
- Citer l'intitulé de la réglementation permettant d'harmoniser et de simplifier les dispositions en matière d'hygiène alimentaire dans les milieux professionnels.
- Préciser les objectifs de cette réglementation et les moyens à mettre en œuvre.

2.2 L'activité séminaire

Les appareils de cuisson pré-programmés et la cuisson sous vide à basse température sont des méthodes conçues pour maintenir l'intégrité des ingrédients et leurs qualités organoleptiques. Le chef de cuisine souhaite rentabiliser son activité « séminaire ». Il envisage donc de revoir le fonctionnement de sa production et l'achat de matériel afin d'optimiser le temps de travail. L'acquisition d'un matériel doit faire l'objet d'une réflexion concernant sa maintenance, sa capacité, sa rentabilité sans oublier les contraintes d'installation.

Travail à faire :

2.2.1 Présenter le processus de cuisson sous-vide à basse température d'un carré d'agneau 8 côtes et d'une garniture de votre choix en précisant les avantages et les inconvénients de ce mode préparatoire pour l'entreprise.

2.2.2 Citer deux matériels novateurs concernant la cuisson à basse à température, en précisant leurs avantages et leurs inconvénients.

2.2.3 Proposer un cahier des charges définissant les spécifications de base du polycuiseur le mieux adapté.

Dossier 3 : La restauration et l'environnement

Créé en 1992, l'éco-label européen est le seul label écologique officiel européen utilisable dans tous les pays membres de l'union européenne. En France il est délivré par l'AFNOR Certification, organisme certificateur indépendant. Cette démarche volontaire de la direction générale montre son implication dans les mesures à prendre pour économiser l'énergie et l'eau mais également pour réduire le volume des déchets.

Travail à faire :

- 3.1 Lister les principales actions à mettre en œuvre pour économiser les consommations en eau, en électricité et en gaz dans la cuisine de l'établissement.
- 3.2 Au-delà des fluides et à l'aide de **l'annexe 6**, définir et justifier les deux actions les plus pertinentes à mener pour inscrire l'entreprise dans une démarche permanente d'innovation environnementale.
- 3.3 Rédiger à l'aide de **l'annexe 7** ainsi que de vos connaissances, une note structurée d'une dizaine de lignes destinée à la direction générale afin de sensibiliser le personnel de l'établissement à la notion de développement durable.

Dossier 4 : L'égalité des chances

Améliorer la qualité de vie des personnes handicapées consiste à les aider à mieux s'intégrer dans la société. L'hôtel restaurant « le Progrès » travaille en étroite collaboration avec les services sociaux de la ville de Clermont Ferrand pour permettre aux jeunes handicapés d'acquérir un savoir-faire professionnel dans le domaine de l'hôtellerie restauration. Quel que soit le handicap, l'accompagnement de ces personnes passe par l'investissement de chaque personnel de l'établissement.

La direction générale souhaite que son chef de cuisine accueille un jeune en situation de handicap auditif dans le cadre de sa formation professionnelle pour l'obtention d'un CAP cuisine en apprentissage.

Dans le cadre de son accompagnement, un dispositif de suivi établi entre les enseignants du centre de formation et l'établissement lui permettra de s'approprier et de maîtriser les techniques de base indispensables au niveau de la certification. Le maître d'apprentissage apporte toute sa complémentarité avec l'enseignement de production culinaire dispensé au CFA.

Travail à faire :

- 4.1. En vous aidant de **l'annexe 8**, classifier les avantages favorisant l'intégration d'un personnel handicapé dans l'entreprise.
- 4.2 Présenter un planning de travail hebdomadaire pour l'apprenant, en indiquant les techniques à mettre en œuvre, répertoriées dans le référentiel du CAP cuisine et relatives aux pâtes et aux crèmes de base, à étudier en début de formation.
- 4.3 Proposer une mise en situation professionnelle permettant à l'apprenti en début de formation d'approfondir ses connaissances sur les fonds et sauces de base.
- 4.4 Élaborer des outils d'évaluation des acquis et des compétences prenant en compte les savoir-être et les savoir-faire.

ANNEXES

Fiche signalétique

Hôtel Restaurant « Le Progrès » 3 étoiles

Route du Sancy
63240 Le Mont-Dore
Téléphone : 04.73.65.xx.xx
Fax : 04.73.75.xx.xx
www .hotelleprogres .com

Localisation

Situé au cœur du Massif central, dans le parc régional des volcans d'Auvergne, cet établissement implanté au pied des pistes du domaine skiable du grand Sancy et aux sources de la Dordogne dévoile de nombreux atouts. La proximité des activités hivernales et des Thermes du Mont-Dore favorise l'accueil d'une clientèle de loisirs, d'affaires ainsi que de nombreux curistes.

Accès

Par voies routières	Par voies ferroviaires	Par voies aériennes
De nombreuses liaisons autoroutières : A89, A72, A75, A71	Gare du Mont-Dore	Aéroport international : Clermont-Auvergne situé à 50 km du Mont-Dore

Prestations et services

- Hébergement de 60 chambres tout confort dont les balcons et terrasses donnent sur les monts d'Auvergne
- Vaste hall avec un espace affaires et loisirs
- Bar panoramique ouvert non-stop proposant une restauration rapide
- Restaurant « Le bougnat » proposant une cuisine raffinée et gourmande avec des menus journaliers et saisonniers
 - Déjeuners et dîners : Menus à 15 €, 29 €, 36 € avec la possibilité d'un choix à la carte
 - Horaires d'ouverture : 12 h -15 h et 19 h - 23 h
 - Capacité d'accueil : 180 places assises
- Room service
- Salle de séminaire modulable pouvant accueillir 250 personnes
- Parking privatif en sous-sol avec code d'accès

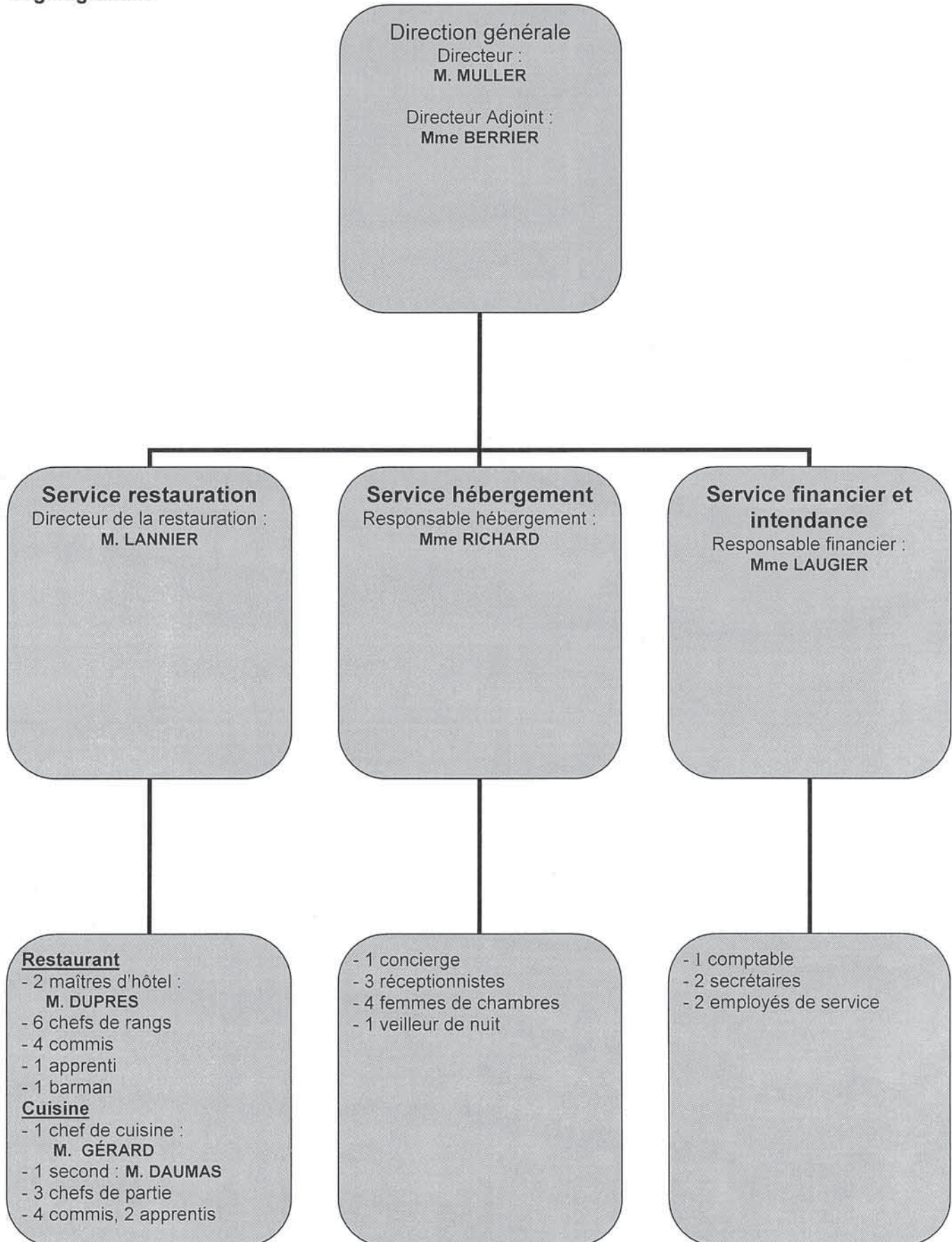
Équipements de loisirs

- Piscine couverte chauffée
- Salle de remise en forme
- Sauna

Loisirs de proximité

- Ski alpin avec 85 km de pistes dans le domaine du Grand Sancy (Mont-Dore, Super Besse)
- Ski nordique avec 125 km de pistes balisées et tracées entre reliefs boisés, lacs gelés et hauts plateaux
- Nombreuses randonnées pédestres à la découverte des volcans d'Auvergne
- Le Parc « Vulcania »

Organigramme



NE PAS DÉGRAFER CETTE LIASSE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Académie : _____ Session : _____

Concours : _____

Spécialité/option : _____ Repère de l'épreuve : _____

Intitulé de l'épreuve : _____

NOM : _____

(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms : _____ N° du candidat

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)

EFE HOP 1

Annexe 3

Caractéristiques des produits marqueurs

Produits marqueurs	Caractéristiques		
	Classification	Signes de qualité	Étiquetage
Volaille : Poulet fermier d'Auvergne			
Viande de boucherie : Bœuf de Salers			
Fruit : Pomme du Limousin			

CAPLP externe option organisation et production culinaire session 2011

8/14

Cb

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

Annexe 4

Proposition commerciale

<u>Thème :</u>		
	Appellation	Descriptif technique
Un amuse bouche		
Un hors d'œuvre froid ou chaud		
Un plat à base de produits de la mer ou d'eau douce		
Un plat à base de produits carnés		
Un dessert ou une pâtisserie		

Extrait du site internet « les marchés : l'agroalimentaire au quotidien » : Avril 2010

La maîtrise de la qualité alimentaire « de la fourche à la fourchette » a été initiée voilà dix ans par le livre blanc communautaire. Cette réglementation, entrée en vigueur en 2006, n'a pas fini de se traduire en pratique. Mais les progrès sont notables.

Dix ans après la publication du livre blanc sur la sécurité alimentaire, le Réseau des organisations professionnelles et interprofessionnelles pour la sécurité et la qualité sanitaire des denrées d'origine animale (Réséda) a organisé le 8 avril un séminaire à Paris, avec la participation de Marie-Christine Buche, en charge des produits agricoles et alimentaires à la DGCCRF, et de Paul Menecier, chef du service de l'alimentation à la DGAL. Conclusions : les garanties d'hygiène et de sécurité restent la première raison d'acheter ; le consommateur est plus serein ; les maillons d'une même filière se sont liés, chacun assumant sa responsabilité ; les guides de bonnes pratiques se sont multipliés et la traçabilité est passée dans le langage courant.

Les garanties d'hygiène et de sécurité incitent à acheter, montrent les enquêtes de consommation du Crédoc. Elles se placent au-dessus de l'origine nationale, qui a un poids particulier en France. La confiance placée dans les labels de qualité et les marques est plus fluctuante. La confiance dans un label n'a pas résisté à la comparaison des prix en 2008 mais elle s'est rétablie en 2009. Tandis que la confiance dans la valeur d'une marque ne s'est pas encore remise de sa chute d'il y a deux ans. Près de neuf personnes sur dix ont déjà entendu parler de traçabilité ; une notion semble-il très française, si l'on se réfère au « baromètre perception traçabilité » de GSI qui couvre des pays aussi variés que le Brésil, la Chine, la Russie, l'Australie, le Royaume-Uni et les États-Unis. Aucun autre pays n'atteint ce niveau de sensibilité. La demande de traçabilité grimpe à 89 % pour la viande, contre seulement 70 % dans l'ensemble des autres pays. Elle se perche à 78 % pour les produits de la mer et les produits laitiers. Les pouvoirs publics sont le premier garant de la traçabilité devant les fabricants ; l'ordre est inverse dans les autres pays.

Les coproduits ne sont plus des déchets

Du côté de la production, l'on s'interroge sur la charge de la traçabilité. Bernard Malabirade, qui représentait au séminaire les éleveurs de bovins viande, regrette que le stockage pluriannuel des documents et échantillons incombe davantage aux maillons d'amont (fabricants d'aliments, éleveurs, abattoirs) que d'aval. Il place des espoirs dans l'archivage électronique et la dématérialisation de la transmission de données. Pascal Le Paih, responsable de la qualité chez le fabricant d'aliments composés Le Gouessant, peine à gérer les matières premières et les produits conditionnés, en raison de codes-barres multiples. Il se réjouit de l'ennoblissement des matières premières. Les coproduits des industries agroalimentaires ne sont plus des déchets, grâce au réseau Réséda. Et la lumière est faite sur les contaminations croisées. Selon le fabricant breton, la traçabilité devrait pouvoir autoriser le recyclage des aliments impropres à la consommation par certaines espèces dans des aliments destinés à d'autres espèces. Une hypothèse relevée par Marie-Christine Buche (DGCCRF), curieuse des autres pratiques dans l'Union européenne : les matières contenant des salmonelles y sont-elles systématiquement éliminées ?

70 % des aliments sous autocontrôle

Les progrès du secteur de la nutrition animale ont été salués par les pouvoirs publics. Le guide des bonnes pratiques de la fabrication d'aliments composés a été validé en 2008. Pour mieux faire reconnaître son application, 75 entreprises sont certifiées. Pas moins de 70 % de la production française adhère au plan d'autocontrôle collectif des contaminants par le biais de l'association Oqualim (qui intègre l'Association pour le contrôle de la qualité des matières premières Qualimat). Une faille subsiste cependant : le transport des matières alimentaires, avec des différences pratiques entre pays membres.

Pour les représentants de la DGAL et de la DGCCRF présents, les capacités des entreprises à s'autocontrôler sont fondamentales. « On continue de vérifier les procédures mais aussi le produit final », a souligné la responsable de la Concurrence et de la Consommation. Le regroupement départemental des compétences va permettre de recouper les informations tout en diminuant les effectifs totaux.

Les contrôleurs viseront d'abord les opérateurs sans plan de contrôle, a-t-elle promis aux professionnels soucieux de voir sanctionner quelques entreprises peu scrupuleuses.

Extrait du journal « L'Hôtellerie » : Avril 2007

Selon vous, peut-on envisager le concept de 'cuisine durable' ? Et si oui, à quel coût ?

François Tesnière : Une cuisine durable serait probablement une cuisine qui s'approvisionnerait en produits alimentaires de proximité (les circuits courts nécessitent moins d'énergie quant au transport), en produits frais (élaborés, aux DLC longues, tels les surgelés, énergivores du point de vue de leur stockage), sans emballage (autre source notoire d'émission d'équivalent carbone). Ce serait peut-être également une cuisine qui n'utilise pas de détergent (cela existe déjà au Japon), qui produit et stocke son énergie la nuit, qui gère sa ventilation grâce à des débits variables, qui climatise ses postes de travail uniquement lorsque c'est nécessaire, sur détection de présence, par exemple.

À l'énoncé de cet inventaire à la Prévert, vous aurez déjà, calculatrice en tête, réalisé un premier bilan pour reporter l'investissement à l'année prochaine... Mais gare aux raisonnements trop hâtifs ! Toute solution qui permet dès à présent d'économiser de l'énergie est la garante de la pérennité d'un restaurant. Si aujourd'hui, l'impact de l'électricité ou du gaz sur le coût du repas dépasse exceptionnellement 5 %, la raréfaction annoncée des énergies fossiles imposera très rapidement une flambée de la facture, non seulement sur les coûts de cuisson, mais aussi sur les approvisionnements en matières premières, gourmandes en 'équivalent pétrole'. Aujourd'hui, on compte jusqu'à 6 barils d'or noir pour fabriquer 1 baril de produit alimentaire. Une simple multiplication par 2 du coût du kWh (les experts anticipent bien plus sur des échelles de temps de cinq à quinze ans) stoppera net le consommateur devant la carte des restaurateurs qui n'auront pas, les premiers, franchi le Rubicon. La formule est brutale, mais parle d'elle-même : pas d'économie d'énergie aujourd'hui = plus de clients demain.

Quels sont les appareils de cuisine les plus énergivores ?

Quelles sont les solutions qui s'offrent aux professionnels aujourd'hui ?

Encore une fois, la réponse ne peut être que globale. Il faut distinguer les consommations directes (une marmite ou un four mixte par exemple) et indirectes (la ventilation, souvent bien plus consommatrice d'énergie que la cuisson, ou le nettoyage de la platerie). Le choix énergétique (gaz - électricité) est un autre paramètre dont l'impact environnemental varie d'une région à l'autre. J'aimerais avoir des solutions toutes faites et pouvoir montrer du doigt tel ou tel appareil, mais tout dépend du contexte, et bien sûr, du produit à cuire. L'assistance d'un spécialiste s'impose... Quant aux solutions technologiques, on peut les regrouper en deux grandes familles : le stockage de l'énergie, réfrigération par Ice Slurry, par exemple (*NDLR : réfrigération par 'coulis de glace' qui permet de transporter le froid avec un bon rendement énergétique et réduire la masse de fluide frigorigène dans les installations produisant du froid*), et la régulation (débits d'air, températures ou hygrométrie) en fonction des taux de pollution de la cuisine.

Quels conseils donneriez-vous à un restaurateur qui souhaite prendre en compte le développement durable dans sa cuisine ?

Aux technologies lourdes, préférez les idées simples. Oubliez les solutions toutes faites qui nous ont endormis depuis une trentaine d'années. Le développement durable, c'est avant tout se forcer à réfléchir, poser les vrais problèmes et inventer des solutions qui n'existent pas encore.

3 bornes Architectes

Le fondateur du cabinet 3 bornes Architectes, François Tesnière, est aussi le génial inventeur du concept de cuisine 2 zones² qui apporte une vraie réponse aux problématiques d'espace dans la cuisine en se basant sur 2 critères : l'hygiène et la température. Dans les cuisines collectives, 2zones² a prouvé qu'il était possible d'économiser jusqu'à 65 % des surfaces en les optimisant. 2zones² est également un concept durable. Les cuisines centrales de Montargis et de l'île de Maré en Nouvelle-Calédonie y ont adhéré. Sur l'île de Maré, par exemple, des panneaux solaires chauffent l'eau, un échangeur thermique a été installé sur le groupe froid, et un puits Kanak a été inventé pour extraire de l'air frais du sous-sol (85 m de profondeur), ce qui permet de climatiser naturellement et gratuitement l'ensemble du bâtiment à 18 °C ! Toutes les lumières, hottes et appareils électriques s'allument et s'éteignent automatiquement suivant les besoins. Le nettoyage est réalisé grâce à des huiles essentielles bactéricides 100 % bio.

Le tri sélectif est de rigueur, et les déchets organiques sont utilisés pour l'alimentation des animaux d'élevage.

Les principales dispositions de la loi Grenelle 2 – Mai 2010

Cette loi, dite Grenelle 2, décline, chantier par chantier, secteur par secteur, les objectifs entérinés par le premier volet législatif du Grenelle Environnement. C'est un texte d'application et de territorialisation du Grenelle Environnement et de la loi Grenelle 1. Il permet d'enraciner la mutation écologique à la fois dans les habitudes et dans la durée.

Réduire les consommations d'énergie et le contenu en carbone de la production

L'objectif est de réduire radicalement nos émissions de gaz à effet de serre grâce :

- à la généralisation de l'affichage des performances énergie-carbone ;
- au maintien de la France au premier rang des pays européens producteurs d'énergies renouvelables ;
- au développement de nouveaux carburants issus de végétaux ou de déchets organiques...

Préservation de la biodiversité

La loi vise à prendre des mesures afin :

- d'assurer le bon fonctionnement des écosystèmes et retrouver une bonne qualité écologique des eaux ;
- élaborer, d'ici 2012, une trame verte et une trame bleue ;
- réduire la consommation d'espaces agricoles et naturels, ainsi que les pollutions chimiques...

Risques, santé, déchets

Lutte contre les nuisances lumineuses et sonores avec :

- la réforme de l'Autorité de contrôle des nuisances sonores et aéroportuaires (ACNUSA), en élargissant ses compétences aux nuisances autres que sonores, en rationalisant le processus de contrôle et de sanction et en prévoyant une place plus importante pour les riverains ;
- le respect des plans d'exposition au bruit pour les nouveaux aéroports ;
- le renforcement de la transparence en matière de mesure des radiofréquences...

Concernant les autres expositions comportant un risque potentiel pour la santé :

- introduction dans le code de l'environnement du principe de surveillance de la qualité de l'air intérieur renforcement de l'encadrement réglementaire, de l'information du public, et de la recherche sur les ondes électromagnétiques ;
- recensement, par l'Agence nationale des fréquences au 31 décembre 2012 au plus tard, des points du territoire où les taux d'exposition aux radiofréquences dépassent sensiblement la moyenne nationale...

Pour une gestion durable des déchets :

- modulation de la contribution financière de chaque produit à sa filière de traitement en fonction de son impact environnemental et de ses valorisations ;
- limitation des capacités d'élimination ou d'enfouissement des déchets ménagers afin de favoriser la prévention, le recyclage et la valorisation ;
- instauration de plans départementaux de gestion des déchets issus du BTP, privilégiant l'utilisation de matériaux recyclés ;
- diminution de 15 % des quantités de déchets destinés à l'enfouissement ou à l'incinération et réduction de la production d'ordures ménagères de 5 kg par habitant et par an pendant les cinq prochaines années, d'ici au 1er janvier 2012, conformément aux objectifs fixés dans le Grenelle 1...

Le Grenelle Environnement

Le Grenelle Environnement initié en 2007 a fait l'objet en France d'un processus de concertation tout à fait inédit.

Cinq collèges ont été réunis (collectivités territoriales, État, ONG environnementales, employeurs et salariés) au sein de groupes thématiques dont les travaux de l'été 2007 ont abouti à plusieurs centaines de propositions.

Après une phase de consultation des publics (19 réunions en région, 16 900 participants, 8 forums Internet porteurs de 11 000 contributions, 2 débats au Parlement, saisine de 31 organes consultatifs), les 4 tables rondes des 24, 25 et 26 octobre 2007 ont permis aux cinq collèges de s'accorder sur 268 engagements précis, endossés par le Président de la République.

En décembre 2007, 34 comités opérationnels, destinés à traduire en actions concrètes les décisions du Grenelle Environnement, ont été lancés.

Depuis, le processus est en marche et ne cesse d'avancer, avec un vote à la quasi-unanimité de la loi Grenelle 1 le 3 août 2009 et un vote en cours du projet de loi Grenelle 2, déjà adopté par le Sénat en octobre 2009.

Au-delà du processus législatif, de nombreux acteurs s'engagent (citoyens, entreprises, secteurs professionnel, établissements publics...), montrant, un peu plus, chaque jour, la mobilisation de la société française sur ce sujet.

Stratégie nationale du développement durable 2009-2013

La stratégie nationale de développement durable 2009-2013 est en cours d'élaboration en concertation avec les partenaires socio-économiques et environnementaux.

Son objectif est d'offrir un cadre de référence et d'orientation pour l'ensemble des acteurs privés et publics, en cohérence avec la stratégie des instances européennes et avec les engagements internationaux de la France. Elle adopte pour ce faire les 9 défis-clés issus de l'architecture de la stratégie européenne de développement durable, ainsi que le même jeu d'indicateurs "phares" d'État.

Le développement durable, une approche décloisonnée pour une croissance sobre et équilibrée qui ne laisse personne sur le bord du chemin

Le changement climatique, la consommation d'énergie, la production de déchets, les menaces pour la santé publique, la pauvreté et l'exclusion sociale, la gestion des ressources naturelles, la perte de biodiversité, l'utilisation des sols... Autant de défis qui nous amènent à repenser notre économie et notre croissance en faveur d'une société plus "sobre" !

Si le développement durable s'impose aujourd'hui comme une nécessité, il est également une formidable opportunité pour reconstruire notre économie et notre société. Auparavant essentiellement abordée à travers leur volet environnemental, les démarches de développement durable s'appuient désormais pleinement sur leur pilier social. En effet, la survenue de crises financières et économiques a souligné la nécessité d'un nouveau mode de développement. Associer la population en instaurant de nouveaux modes de gouvernance, notamment via la concertation et la consultation, est un élément déterminant de cette stratégie.

Les incitations à l'embauche des travailleurs handicapés

Source : www.pole-emploi.fr – Mai 2010

L'objectif ? Faciliter l'accès à l'emploi - en CDI ou en CDD - des personnes handicapées et leur permettre de se former dans le cadre de contrats de travail en alternance. Pôle emploi aide au recrutement des personnes handicapées.

Qui est concerné ?

Toute entreprise privée et établissement public soumis au droit privé, quelle que soit sa taille, qui embauche des travailleurs handicapés. Sont exclues les entreprises qui ont conclu un accord d'entreprise au titre de la loi de 1987 relative à l'obligation d'emploi, ou qui appliquent un accord de branche conclu au titre de cette loi (sauf si cet accord ne prévoit pas expressément le recours aux aides à l'insertion professionnelle des personnes handicapées).

Les personnes bénéficiaires de l'obligation d'emploi (travailleurs handicapés reconnus par la COTOREP, personnes titulaires d'une pension d'invalidité, d'une pension militaire d'invalidité, ...).

Les jeunes titulaires d'une notification de la CDES (Commission Départementale d'Education Spécialisée).

Les personnes handicapées en contrat de professionnalisation.

Les jeunes handicapés de moins de 30 ans en contrat d'apprentissage.

Quelles obligations ?

En fonction du recrutement réalisé :

- conclure un contrat de travail : CDI ou CDD d'au moins 12 mois d'une durée hebdomadaire de 16 heures minimum ;
- conclure un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation.

Aides à l'embauche

Prime à l'insertion de 1 600 € pour une embauche en CDI ou CDD d'au moins 12 mois, y compris à l'issue d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Prime au contrat de professionnalisation :

- 1 700 € par période de 6 mois pour un demandeur d'emploi handicapé de moins de 30 ans
- 3 400 € par période de 6 mois pour un demandeur d'emploi handicapé de plus de 30 ans

Prime au contrat de d'apprentissage :

- 3 400 € par an pour un demandeur d'emploi handicapé de moins de 30 ans
- 3 400 € par période de 6 mois pour un demandeur d'emploi handicapé de plus de 30 ans

Crédit d'impôt de 2 200 € pour une embauche dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.

Aides au maintien dans l'emploi

Aides techniques et humaines (participation financière à l'acquisition de matériel, au coût de l'accompagnement par des auxiliaires professionnels, ...). - Aide à l'aménagement des situations de travail et à l'accessibilité des lieux de travail (subvention variable en fonction notamment de l'intérêt du projet).

Aide au soutien et au suivi de l'insertion (participation financière au coût d'un transport spécialisé, à la formation au permis de conduire, à l'aménagement ou à l'acquisition d'un véhicule, ...). Les montants des aides sont susceptibles d'être modifiés par l'**Agefiph**

Quelles démarches ?

Déposer une demande d'aide à l'embauche à l'Agefiph (Fonds pour l'insertion professionnelle des personnes handicapées) à partir d'un dossier unique signé par l'entreprise et le salarié. Le faire parvenir à cet organisme dans les 6 mois qui suivent l'embauche.

Ce dossier peut être retiré à la Délégation Régionale de l'Agefiph. Pour un contrat d'au moins 12 mois, présenter à l'Agefiph le bulletin de salaire du 12ème mois de travail effectif qui suit l'embauche ayant donné lieu au 1er versement de l'aide.