

Rapport du Président

Séance publique
du lundi 10 février 2025
N° CD-2025-1-11-1
N° applicatif 11373

11^{ème} Commission
Commission Eurométropole de Strasbourg

Direction
Direction éducation jeunesse

CONVENTION CADRE DE PARTENARIAT ENTRE LA VILLE DE STRASBOURG ET LA COLLECTIVITE EUROPEENNE D'ALSACE - CREATION D'EQUIPEMENTS DE RESTAURATION MUTUALISES ET GESTION DU SERVICE DE RESTAURATION POUR LES EQUIPEMENTS SCOLAIRES

Résumé : La Collectivité européenne d'Alsace (CeA) et la Ville de Strasbourg partagent une ambition commune pour développer des projets innovants et mutualisés en matière de restauration scolaire, répondant aux besoins des familles tout en intégrant des exigences de qualité alimentaire et de durabilité.

Dans ce cadre, la CeA s'inscrit dans une démarche visant à développer l'offre de restauration scolaire, au travers d'un équilibre entre offre de proximité et soutenabilité financière du projet. Dans un contexte de maîtrise des coûts et de sobriété énergétique, la mutualisation des projets entre la CeA et la Ville s'impose ainsi comme une solution cohérente et adaptée.

Il vous est proposé d'approuver la convention cadre qui structure ce partenariat, en définissant une ambition alimentaire partagée et une clé financière claire pour la répartition des charges sur l'ensemble des projets communs. Cette convention sera appliquée pour les projets de mutualisation à venir sur le territoire de la Ville de Strasbourg.

I. LE CONTEXTE : DES ENJEUX PARTAGÉS PAR LA CEA ET LA VILLE DE STRASBOURG VISANT À PROPOSER UNE OFFRE DE RESTAURATION SCOLAIRE RENOUVELÉE

La Collectivité européenne d'Alsace offre un service public de restauration scolaire de qualité aux collégiens. Dans ce cadre un projet global de restauration est en cours afin notamment d'accélérer la transition alimentaire, de créer un modèle de restauration durable en Alsace et de favoriser un approvisionnement de proximité. Il s'agit d'améliorer encore la qualité des repas, préparés très majoritairement sur place grâce au savoir-faire des agents techniques des collèges en utilisant des produits frais, de saison, en privilégiant les circuits courts, et d'offrir pour ce temps de pause un cadre agréable et convivial aux élèves.

Outre la volonté de proposer ce service public de qualité, la Collectivité désire également fournir un service public de restauration de proximité aux élèves. Selon les situations locales et les configurations des établissements, ce service de proximité peut être proposé grâce à la mise en place de partenariats entre collectivités permettant ainsi de mutualiser les services de restauration au bénéfice des élèves et de leurs familles.

Actuellement, parmi les 18 collèges de Strasbourg (hors École Européenne), un collège dispose d'une cuisine centrale, neuf collèges sont hébergés (dont six par la Région) et huit sont télérestaurés (dont cinq par la Région).

Dans le cadre du Plan de Transformation des collèges, de nouveaux établissements verront le jour pour accompagner l'augmentation de la démographie scolaire, renforçant ainsi les capacités d'accueil tout en offrant de nouveaux environnements éducatifs ambitieux. La création de ces nouveaux collèges s'accompagnera d'une offre de restauration adaptée aux besoins des élèves.

Des échanges réguliers avec la Ville de Strasbourg ont permis d'identifier des intérêts convergents dans le développement de places de restauration scolaire.

Le partenariat déjà mis en place au collège Truffaut illustre en effet la pertinence et la réussite de ce type de projet. Dans ce cadre, la Ville de Strasbourg a contribué à la restructuration du restaurant scolaire, utilisé principalement par les élèves du groupe scolaire Rosa Parks. En outre, la Ville assure la mise à disposition de personnel et prend en charge une part des dépenses communes liées à cet équipement. Les menus proposés sont élaborés en concertation, garantissant ainsi une offre équilibrée et adaptée aux besoins des élèves primaires et collégiens.

Plusieurs opportunités de nouvelles mutualisations entre la CeA et la Ville ont d'ores et déjà été identifiées concernant notamment les équipements scolaires suivants pour lesquels des études sont en cours :

- le futur collège Solignac et les écoles Ziegelwasser, Guynemer, Canonniers et Ariane Icare
- le collège Hans Arp et le futur groupe scolaire Schongauer

La mutualisation d'équipements et de service de restauration répondra ainsi à plusieurs enjeux :

- Améliorer le niveau de service rendu aux familles strasbourgeoises en proposant des services de restauration scolaire de proximité et de qualité
- Maîtriser les dépenses publiques, tant en matière d'investissement que de fonctionnement, dans un contexte économique national contraint

Il est donc apparu nécessaire d'établir, en amont de la concrétisation de ces projets communs, une convention cadre définissant les principes directeurs de mise en œuvre de projets mutualisés entre la Collectivité européenne d'Alsace et la Ville de Strasbourg.

II. LE CONTENU : UNE CONVENTION CADRE FIXANT LES PRINCIPES DIRECTEURS ET OBJECTIFS PARTAGÉS PAR LA CEA ET LA VILLE DE STRASBOURG

La convention cadre est le fruit d'un travail partenarial étroit entre la CeA et la Ville de Strasbourg mené durant l'année 2024.

Elle fixe les principes directeurs de mise en place d'équipements de restauration scolaire mutualisés. Chaque opération fera l'objet d'une convention de financement spécifique et d'une convention de gestion détaillée adaptée à chaque partenariat.

La convention n'a vocation à s'appliquer qu'aux futurs projets de création d'équipements mutualisés et ne s'applique pas aux partenariats existants (ex. Collège Sophie Germain)

pour lesquels la Ville de Strasbourg bénéficie d'une prestation de service proposée par un collège.

Elle précise notamment :

- les règles en matière de définition du projet et répartition des coûts d'opération avec établissement de clés de répartition entre collectivités : la répartition des coûts prendra ainsi notamment en compte de manière proportionnelle les effectifs accueillis relevant du public cible de chaque collectivité
- les grands principes de fonctionnement du service de restauration mutualisé, selon les modes de gestion
- les objectifs poursuivis en matière de qualité de service rendu (c.f. ci-après)
- les modalités de gouvernance partagée

Les objectifs en terme de qualité de service et de denrées ont été définis en cohérence avec les objectifs propres à chaque collectivité :

- les collectivités s'engagent à respecter les exigences de la loi EGALIM, et à favoriser le recours aux produits locaux, bio et de saison
- elles viseront, d'ici 2030, des objectifs ambitieux en matière d'approvisionnement et de confection de repas : 50 % de produits locaux et 50 % de produits bio, dont les deux tiers en local, la réduction des additifs alimentaires, et l'expérimentation de deux menus végétariens par semaine.

La présente convention fait également l'objet d'une présentation au Conseil Municipal de Strasbourg.

Au vu de ce qui précède, je vous propose :

- D'approuver la convention cadre de partenariat relative à la création d'équipements de restauration mutualisés entre la Collectivité européenne d'Alsace et la Ville de Strasbourg, jointe en annexe au présent rapport ;
- De m'autoriser à signer la convention cadre précitée.

Je vous prie de bien vouloir en délibérer.

.