

Rapport du Président

Séance publique
du lundi 15 décembre 2025
N° CD-2025-5-5-5
N° applicatif 13944

5 ème Commission

Commission Jeunesse, sport, réussite éducative et bilinguisme

Direction

Direction éducation jeunesse

RESTAURATION SCOLAIRE EN ALSACE, VALORISER LES METIERS DE LA CUISINE AVEC UNE ECOLE INTERNE ET GARANTIR L'ACCES A UNE ALIMENTATION Saine GRACE A UN TARIF UNIQUE ET SOLIDAIRE

Résumé : La Collectivité européenne d'Alsace fait de la restauration scolaire un levier majeur de santé publique, d'éducation et de justice sociale. Chaque année, près de 800 agents préparent plus de six millions de repas dans les collèges, incarnant l'exigence et la bienveillance du service public.

Avec la création d'une école de cuisine interne, la Collectivité affirme sa volonté de former, valoriser et faire grandir celles et ceux qui œuvrent au quotidien pour une restauration durable, locale et savoureuse.

Parallèlement, la mise en place d'une tarification unique et solidaire à compter de septembre 2026 — 4,10 € pour tous et 2,90 € pour les élèves boursiers ainsi que pour les collégiens confiés à l'Aide sociale à l'Enfance — garantit une égalité d'accès à une alimentation de qualité, tout en soutenant les producteurs alsaciens et en préservant la souveraineté alimentaire du territoire.

Cette politique intégrée, inscrite dans le plan Ambition Restauration, traduit une même conviction : la cantine est un lieu d'égalité, de santé et de fierté collective pour tous les collégiens d'Alsace.

I Valorisation des métiers de la restauration collective

Contexte et enjeux

La Collectivité européenne d'Alsace assure un service public de restauration scolaire de qualité, au service des collégiens. Dans le cadre du projet global de restauration, la Collectivité européenne d'Alsace souhaite accélérer la transition alimentaire, promouvoir un modèle de restauration durable et renforcer l'approvisionnement local.

L'objectif est d'améliorer encore la qualité des repas – préparés majoritairement sur place grâce au savoir-faire des agents techniques – en valorisant les produits frais, de saison et issus des circuits courts, tout en offrant aux élèves un cadre de repas agréable et convivial.

La Collectivité européenne d'Alsace gère aujourd'hui 118 demi-pensions, réparties sur tout le territoire :

- 92 cuisines de production
- 22 cuisines satellites

- 30 demi-pensions hébergées

Ces structures assurent chaque année la préparation et la distribution de plus de 6 millions de repas, portés par l'engagement quotidien des équipes techniques.

Pour autant, la restauration scolaire publique connaît aujourd'hui des difficultés croissantes de recrutement et de fidélisation. Les métiers, souvent perçus comme techniques et peu valorisés, souffrent d'un déficit d'attractivité alors qu'ils constituent un maillon essentiel du parcours éducatif et alimentaire des collégiens. Le projet d'École de cuisine vise donc aussi à répondre à cet enjeu majeur : rendre ces métiers à nouveau désirables, visibles et porteurs d'avenir au sein de la Collectivité.

Le contexte actuel appelle également à une adaptation des pratiques et des compétences. Ces constats rendent nécessaire la création d'un dispositif structurant de formation et d'évolution professionnelle : c'est le projet de création d'une École de cuisine.

Création d'une École de cuisine interne

1. Un double parcours de formation

- a) Un parcours qualifiant pour les agents en évolution

Un parcours diplômant sera ouvert aux agents polyvalents souhaitant évoluer vers les métiers de cuisinier ou de second de cuisine. Chaque année, une promotion de 10 agents sera constituée à l'issue d'un appel à candidatures fondé sur la motivation, les aptitudes et la disponibilité.

La formation préparera les agents au Titre Professionnel Cuisinier en Restauration Collective (TP CRC), en alternant enseignements théoriques et mises en pratique. Elle sera assurée, la première année, par le Groupement d'établissements publics locaux d'enseignement (GRETA) d'Alsace, **exclusivement pour le parcours qualifiant**, puis, les années suivantes, par ce dernier ou par tout autre organisme agréé, le cas échéant.

Une convention de tutorat liera les collèges partenaires accueillant les stagiaires.

Ce titre professionnel, reconnu au niveau national, répond pleinement aux objectifs de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous - dite loi EGALim. Il vise à former des professionnels capables :

- D'introduire des produits durables et locaux dans les menus,
- De concevoir des repas équilibrés et diversifiés, intégrant des protéines végétales,
- De réduire le gaspillage alimentaire et optimiser la gestion des stocks,
- De garantir une hygiène irréprochable (normes HACCP),
- et contribuer, par l'exemplarité, à l'éducation alimentaire des collégiens.

- b) Un parcours de formation continue pour les cuisiniers en poste

Un programme de perfectionnement sera proposé aux chefs et seconds de cuisine déjà en poste, afin de renforcer leurs compétences techniques et managériales et de diffuser les bonnes pratiques au sein des équipes.

Ce parcours de formation continue sera élaboré en lien avec le service formation de la Collectivité et mobilisera notamment des formateurs internes, en complément d'interventions ponctuelles d'organismes spécialisés si nécessaire.

2. Les bénéfices attendus

La création de l'École de cuisine interne présente des bénéfices multiples pour la Collectivité européenne d'Alsace :

- Montée en compétences durable des équipes : des agents mieux formés, maîtrisant les techniques culinaires, la réglementation sanitaire et les enjeux de durabilité.
- Attractivité et fidélisation des métiers : une réponse directe aux difficultés de recrutement et à l'image encore méconnue des métiers de la restauration collective, grâce à une valorisation concrète des parcours professionnels favorisant l'évolution, la motivation et la stabilité des équipes.
- Amélioration de la qualité du service rendu : des repas plus sains, équilibrés et respectueux de l'environnement, au bénéfice direct des collégiens.
- Contribution aux politiques publiques : un dispositif exemplaire soutenant les objectifs de la loi EGALIM du 30 octobre 2018 précitée et du plan de transition alimentaire de la Collectivité européenne d'Alsace.
- Renforcement de la dynamique collective : une culture professionnelle partagée et des pratiques harmonisées au sein du réseau de restauration scolaire.

3. Aspects financiers

Le coût de la formation pour une première promotion de dix agents est estimé à 53 900 €. La mise en œuvre du dispositif s'accompagne d'une opportunité de bénéficier d'un cofinancement à hauteur de 20 000 €, sollicitée dans le cadre d'un appel à projets régional du Plan national de l'alimentation (PNA), dont la réponse est attendue prochainement. Le plan de financement figure en annexe 2 au rapport.

4. Calendrier

Une première promotion est attendue au titre de l'année 2026 selon le calendrier suivant :

- Janvier 2026 : appel à candidatures
- Février à mars 2026 : sélection des candidats

Avril à octobre 2026 (hors période estivale) : formation des apprenants.

II Accès à une alimentation saine grâce à un tarif unique et solidaire

La restauration scolaire constitue bien plus qu'un simple repas : elle est un enjeu fondamental pour l'accès à une alimentation équilibrée, nécessaire au développement et à l'apprentissage des enfants. En ce sens, elle joue un rôle majeur dans la lutte contre la malnutrition, particulièrement pour les enfants issus de milieux sociaux défavorisés, et contribue ainsi à réduire les effets de la pauvreté sur leur parcours scolaire.

Pour faciliter l'atteinte de ces objectifs et respecter les obligations de la loi Egalim (loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) en matière de produits de qualité, durables et biologiques, il vous est proposé de mettre en place une nouvelle tarification : celle-ci permet de garantir un financement suffisant pour l'achat de denrées en produits locaux et labellisés et assurer ainsi à tous les collégiens, un repas de qualité, quelles que soient les ressources de leurs familles ou leur collège.

En outre, cette harmonisation des tarifs de restauration scolaire à l'échelle de l'Alsace s'inscrit dans le cadre de l'obligation prévue par l'article 10 (I, dernier alinéa) de la loi n°2019-816 du 2 août 2019¹ qui exige que les délibérations à caractère réglementaire ayant été précédemment adoptées par les Départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin, antérieurement à la création de la Collectivité européenne d'Alsace, soient remplacées par de nouvelles délibérations applicables sur le territoire de la Collectivité européenne d'Alsace au plus tard au 31 décembre 2026.

Enfin, la fixation des tarifs d'accès à la restauration scolaire constitue une compétence exclusive des collectivités territoriales gestionnaires du service de restauration (article R. 531-52 du code de l'éducation), justifiant pleinement l'harmonisation des tarifs dans l'ensemble des collèges publics d'Alsace.

1) Une tarification unique au service de produits locaux, durables et de qualité

Offrir des repas de qualité dans les restaurants scolaires ne se limite pas à nourrir les enfants : il s'agit d'un véritable investissement pour leur santé et leur développement. Manger sainement dès l'enfance favorise l'apprentissage, le bien-être et la réussite scolaire.

Les produits locaux et durables, peuvent être plus coûteux que les denrées standard, garantissent des apports nutritionnels optimaux et contribuent à prévenir les risques liés à la malnutrition ou à une alimentation déséquilibrée.

La tarification unique présente deux intérêts :

- permettre à tous les collégiens et leur famille de payer le même prix, quel que soit leur collège ou leur commune (proposé à 4,10 € le repas, pour l'ensemble des forfaits de DP1 à DP5 (cf annexe 1): ce qui constitue un enjeu d'équité territoriale,
- sécuriser le coût denrées pour les collèges à 2,50 € minimum pour permettre l'achat de produits locaux et de qualité dans la préparation des repas.

2) Et une tarification solidaire pour soutenir les familles à faibles revenus

En complément de la tarification unique, la collectivité met en place une tarification solidaire pour les élèves demi-pensionnaires boursiers et pour les collégiens relevant de l'aide sociale à l'Enfance fixée à 2,90 € par repas, pour l'ensemble des forfaits de DP1 à DP5. Cette mesure garantit que tous les collégiens puissent accéder à une restauration scolaire de qualité et traduit l'engagement de la Collectivité européenne d'Alsace en faveur de la justice sociale.

Cette action peut être complétée par les fonds sociaux des établissements, qui permettent déjà de soutenir des situations particulières, par exemple pour des élèves rencontrant des difficultés ponctuelles. Ainsi, la combinaison du tarif solidaire départemental et des fonds sociaux locaux assure un accompagnement équitable et complet de toutes les familles, tout en préservant la qualité et la continuité du service de restauration scolaire.

¹ Loi n°2019-816 du 2 août 2019 relative aux compétences de la Collectivité européenne d'Alsace, article 10, I : « [...] La Collectivité européenne d'Alsace succède aux départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans toutes les délibérations et actes pris par ces derniers. Ces actes et délibérations demeurent applicables, dans le champ d'application qui était le leur avant la fusion, jusqu'à leur remplacement, pour ceux qui ont un caractère réglementaire, par de nouveaux actes et délibérations applicables sur le territoire de la Collectivité européenne d'Alsace, et au plus tard jusqu'au 31 décembre 2026. »

Enfin, il convient de rappeler que la tarification solidaire départementale s'inscrit dans un dispositif plus large de soutien aux familles et aux enfants en difficulté. À ce titre, l'Aide financière d'aide sociale à l'enfance (AFASE), mission de prévention et de protection de l'enfance confiée à la Collectivité européenne d'Alsace, intervient en complément des droits et ressources de droit commun pour répondre aux besoins fondamentaux des enfants. Dans le cas de la restauration scolaire, l'AFASE peut contribuer au financement de repas chauds et équilibrés lorsque les situations socio-éducatives ou les risques pour l'enfant l'exigent, indépendamment de la tarification solidaire mise en place dans les collèges. Cette articulation entre tarification départementale et aides sociales locales permet ainsi de garantir l'accès à la cantine pour tous les enfants, tout en répondant aux besoins particuliers identifiés par les travailleurs sociaux de la collectivité.

3) Modalités de mise en œuvre :

Ce principe de *tarification unique* et de *tarification solidaire*, prévu à partir de la rentrée scolaire 2026-2027, implique de nouvelles modalités de mises en œuvre auxquels les équipes de direction des établissements scolaires vont être associées dans les prochaines semaines. Il s'agira par exemple de définir de manière centralisée les remises d'ordre en cas d'absence ou de fermeture du service, ou encore la mécanique de compensation entre la collectivité et les établissements pour le tarif solidaire (ce tarif pour les élèves boursiers entraîne un écart entre le tarif réel payé par la famille et le tarif forfaitaire qu'il convient de compenser). Un rapport complémentaire précisant les modalités de mises en œuvre vous sera donc présenté au printemps prochain.

En conclusion, considérant que la Collectivité européenne d'Alsace assure la restauration scolaire des collèges et la nécessité de mettre en place une grille tarifaire unique à l'échelle de l'Alsace, je vous propose :

4) Abrogation de délibérations précédentes fixant le tarif de restauration pour les collégiens :

Au vu de la mise en œuvre d'un tarif unique et solidaire il est proposé d'abroger les articles des délibérations et textes fixant les modalités de définition des tarifs ou les tarifs des repas des collégiens dans les restaurants scolaires du Haut-Rhin et du Bas-Rhin. A ce titre il est proposé d'abroger :

- dans la délibération n° CD-2025-4-5-2 du 20 octobre 2025 l'alinéa fixant à 3,45 € le tarif minimum des repas pour les collégiens de toute l'Alsace et qui devait entrer en vigueur au 1^{er} septembre 2026.
- dans la délibération n° CD-2023-3-5-5 du 19 juin 2023 l'alinéa fixant à 3,45 € le tarif minimum des repas des collégiens dans les collèges du Bas-Rhin disposant d'une cuisine de production.
- dans la convention cadre entre le Conseil Général du Haut-Rhin et les Etablissements Publics Locaux d'Enseignements (EPLE) du Haut-Rhin en date d'octobre 2006 approuvée par les délibérations du Conseil Général du Haut-Rhin du 4 novembre 2005 et 20 octobre 2006, l'alinéa confiant au chef d'établissement la tarification des repas

Au vu de ce qui précède, je vous propose :

- D'approuver le principe de création d'une École de cuisine interne à la Collectivité européenne d'Alsace au bénéfice de ses agents, qui proposera une formation, élaborée en partenariat avec le Groupement d'établissements publics locaux d'enseignements d'Alsace, préparant au Titre Professionnel Cuisinier en Restauration Collective en alternant des cours théoriques et des cours pratiques ;

- De m'autoriser à solliciter le cofinancement du Plan national de l'alimentation, dans le cadre d'un appel à projets régional, à hauteur de 20 000 €, pour la mise en œuvre de ce projet.
- D'approuver la mise en place d'un tarif unique pour l'ensembles des élèves accueillis dans les restaurations scolaires des collèges publics d'Alsace ;
- De décider de fixer le tarif unique à 4,10 € par repas pour les forfaits 1 jour (DP1) à 5 jours (DP5), applicable dans les restaurations scolaires des collèges publics d'Alsace, à compter du 1er septembre 2026 ;
- De décider de fixer le tarif unique à destination des élèves boursiers et pour les collégiens relevant de l'aide sociale à l'Enfance fixée à 2,90 € par repas pour les forfaits 1 jour (DP1) à 5 jours (DP5), applicable à compter du 1er septembre 2026 ;
- De prendre acte que la définition des modalités de mise en œuvre de cette tarification unique et de cette tarification solidaire sera soumise à une délibération ultérieure du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace en juin 2026.
- D'abroger les articles des délibérations et textes fixant les modalités de définition des tarifs ou les tarifs des repas des collégiens dans les restaurants scolaires du Haut-Rhin et du Bas-Rhin. A ce titre il est proposé d'abroger :
 - o dans la délibération n° CD-2025-4-5-2 du 20 octobre 2025 l'alinéa fixant à 3,45 € le tarif minimum des repas pour les collégiens de toute l'Alsace et qui devait entrer en vigueur au 1^{er} septembre 2026.
 - o dans la délibération n° CD-2023-3-5-5 du 19 juin 2023 l'alinéa fixant à 3,45 € le tarif minimum des repas des collégiens dans les collèges du Bas-Rhin disposant d'une cuisine de production.
 - o dans la convention cadre entre le Conseil Général du Haut-Rhin et les Etablissements Publics Locaux d'Enseignements (EPLE) du Haut-Rhin en date d'octobre 2006 approuvée par les délibérations du Conseil Général du Haut-Rhin du 4 novembre 2005 et 20 octobre 2006, l'alinéa confiant au chef d'établissement la tarification des repas.

Je vous prie de bien vouloir en délibérer.