

Publié le 11 avril 2025

Les Epl au cœur des enjeux de la restauration collective

Les 2, 3 et 4 avril 2025, la ville de Dole a accueilli le Forum AGORES, rendez-vous annuel des professionnels de la restauration territoriale. Forte de son engagement pour des solutions de gestion innovantes et adaptées aux besoins des collectivités, la Fédération des élus des Entreprises publiques locales (FedEpl) a pris une part active aux débats, réaffirmant son rôle de partenaire d'AGORES.



Une inauguration sous le signe de l'intelligence collective

Forte de près de 40 ans d'existence, AGORES a rappelé par son **Président, Maxime Cordier, responsable restauration de la ville de Fontenay-sous-Bois**, combien la restauration collective est un levier essentiel pour répondre aux impératifs croissants du « bien manger ». Les interventions de **Jean-Baptiste Gagnoux, maire de Dole**, et de nombreux élus et acteurs du secteur ont souligné la responsabilité des collectivités dans l'alimentation des citoyens, qu'il s'agisse des enfants, des personnes âgées ou des publics en situation de précarité.

Les échanges ont mis en avant l'importance de la valorisation des territoires et du rôle des producteurs locaux, ainsi que l'intégration des exigences de la loi EGALIM. Un engagement renforcé par des initiatives comme le développement de fermes maraîchères et la promotion de circuits courts.

Table-ronde : la FedEpl au cœur des réflexions sur les nouveaux modes de production

L'un des temps forts du forum a été la table-ronde prospective sur les nouveaux modes de production, où **Jean-Philippe Fichère, Président du Grand Dole et de la Fédération régionale des Epl Bourgogne-Franche Comté**, est intervenu pour souligner l'intérêt croissant des collectivités pour les Epl en matière de restauration collective.

« Questionner les modes de production, c'est aussi questionner la gestion des services publics. Les Epl apportent une solution souple et réactive, permettant aux élus de conjuguer maîtrise politique et efficacité économique », a-t-il expliqué.

Si les débats ont pu être animés entre partisans de cuisines à taille humaine et ceux arguant l'efficacité de cuisines centrales performantes, ils ont surtout mis en lumière ce qui fait *in fine* un bon repas : de bons aliments

et de bons professionnels pour les cuisiner et les servir.

L'initiative « Cantines de demain » a notamment été citée comme un exemple d'approche durable et cohérente, intégrant la souveraineté alimentaire et la lutte contre le gaspillage.

La Ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, Annie Genevard, a clôturé ce 39^{ème} forum en réaffirmant que la restauration collective publique était un levier en France pour réduire les inégalités sociales et qui contribue aussi à la souveraineté alimentaire et aux enjeux de santé publique tout en contribuant aux développements des filières agricoles locales. La Ministre partage les réflexions communes du secteur concernant les freins actuels de la commande publique sur ses restrictions. Elle indique que les membres de son cabinet avancent sur le sujet.

La restauration collective : marché émergent de l'économie mixte locale

Au 1^{er} juin 2024, 18 Epl étaient actives dans le domaine de la restauration collective. Leur spectre d'action est large. Elles ont en charge la gestion des cantines au niveau communal (service public facultatif) et départemental (service public obligatoire). Elles assurent la préparation des repas pour les établissements scolaires, les Ehpad, restaurants d'entreprises, crèches, centres de loisirs et assurent les portages à domicile aux seniors pour le compte des centres communaux d'action sociale (CCAS).

Ces 18 Epl du secteur assurent principalement les activités de production et de livraison de repas, gestion des inscriptions et de la facturation, éducation à une alimentation saine ainsi que l'entretien et le nettoyage des contenants. Ces Epl sont présentes sur l'ensemble du territoire (Blois, Saumur, et même en Outre-mer avec la **Spl SOGES** en Martinique).

A noter cependant que l'économie mixte va plus loin dans ce secteur. Des Epl se développent désormais sur l'ensemble de la chaîne de valeur alimentaire pour le développement d'une filière : fermes urbaines et légumeries écologiques pour de la réinsertion professionnelle, les MIN, des usines d'agrotransformation.

À travers cette participation active, la FedEpl confirme son engagement aux côtés d'AGORES et des collectivités locales pour imaginer les modèles de restauration collective de demain. En plaçant la qualité alimentaire, la souveraineté locale et l'innovation au cœur des débats, elle contribue à construire des solutions durables et adaptées aux attentes des citoyens.