

Publié le 27 octobre 2023

## Dans le sud de la Martinique, la Soges est aux fourneaux

Créée en 2017, la Spl Soges (Société de gestion et d'équipements du Sud) assure la restauration collective à travers l'exploitation de trois cuisines d'où sortent chaque jour 9 500 repas. « Notre objectif est de rationaliser la production, de proposer de meilleurs repas, de veiller à la traçabilité des produits, au respect de la saisonnalité en recourant à de nouveaux produits », assure Boris Petricien, directeur général de la Spl.



Les chiffres parlent d'eux-mêmes : chaque jour, 9 500 repas sortent des trois cuisines exploitées par la [Spl Soges](#), pour nourrir les élèves des 64 cantines réparties dans les 12 communes de la communauté d'agglomération de l'Espace Sud de la Martinique, principal actionnaire de la Spl. « **La collectivité a décidé de mettre en place un plan de relance des cantines en 2022**, en misant sur plus de produits durables et de qualité, l'objectif d'atteindre rapidement 20 % de produits bio, en s'appuyant sur les producteurs locaux, en luttant contre le gaspillage alimentaire et en visant, progressivement, à la suppression du plastique », assure Boris Petricien. Ces repas à domicile sont aussi livrés via les **CCAS**, jusqu'à 150 repas chaque jour aux personnes les plus fragiles. « Nous souhaitons renforcer cet axe de notre développement, au regard du vieillissement de la population en Martinique », assure le directeur.

### Le défi de produire localement

Car à ce jour, un chiffre pointe le déséquilibre de la situation : « Pour les raisons spécifiques à la Martinique, nous importons 70 % de nos produits alimentaires. Nous devons viser à un certain rééquilibrage, **en plantant certains produits directement chez nous et en assurant en amont aux agriculteurs un volume d'achat**. Cette stratégie alimentaire a déjà été mise en place avec succès avec le melon, que nous produisons suffisamment en Martinique ». La Spl cherche en permanence à sensibiliser les agriculteurs pour disposer plus de produits bio et locaux. « Il faut passer au stade de la construction de filières, que les producteurs se réunissent en coopératives. Nous leur présentons la restauration collective comme un débouché concret pour eux, avec des délais de paiements très raccourcis pour qu'ils puissent bénéficier rapidement du fruit de leurs investissements », assure Boris Petricien.

### La Spl se mobilise sur l'autonomie alimentaire

La Spl travaille sur plusieurs projets : elle cherche ainsi à obtenir des [fonds Feader \(Fonds européen agricole pour le développement rural\)](#) ; elle travaille sur un outil de transformation des produits agricoles, notamment sur les fruits à pain qui sont produits à 100 % en local. Des synergies se dessinent avec les deux

autres communautés d'agglomération de Martinique (Ndlr, du Centre de la Martinique et du Pays Nord de la Martinique) pour potentialiser un programme d'autonomie alimentaire. Enfin, l'idée de créer une plateforme commune d'achat pour les petits producteurs est dans l'air. « D'une certaine manière, les élus deviennent des entrepreneurs du service public », conclut Boris Petricien, qui encourage ces derniers à recourir à la Spl plutôt qu'à des modes plus classiques de DSP.