Publié le 8 octobre 2018

Restauration collective : les collectivités tablent sur les Epl

Restauration scolaire, repas destinés aux personnes âgées… Les collectivités n'hésitent pas à s'appuyer sur le savoir-faire des Sociétés d'économie mixte (Sem) et des Sociétés publiques locales (Spl) pour apporter des réponses concrètes aux besoins de territoires, à chaque fois particuliers. De la Martinique au Vercors en passant par Villejuif en région parisienne, la Fédération des Entreprises publiques locales mène l'enquête sur les détails de ces spécificités.

Rendre un service public de qualité dans le domaine de la **restauration collective** relève de l'évidence pour les maires. **Boris Pétricien**, PDG de la **Soges** en Martinique (**lire entretien**) a éé chargé de prendre le relais d'une délégation de service public (DSP) compliquée au nom de la Communauté d'agglomération de l'espace sud de la Martinique. *« Nous avons désormais le sentiment de rendre un service public de manière plus efficace »*, affirme-t-il avec soulagement.

Vercors Restauration ou comment rationaliser l'activité

À chaque territoire, les Entreprises publiques locales tentent d'apporter des réponses spécifiques. C'est le cas sur la commune de Fontaine (Isère), principal actionnaire de la Sem Vercors Restauration. *« Nous sommes en DSP avec la commune qui est actionnaire à 80 % mais ne « récupère » que 20 % de notre production quotidienne. Nous répondons par ailleurs à d'autres appels d'offre. Nous livrons en moyenne chaque jour près de 6 000 repas, soit 1 million par an. 70 % sont dirigés vers les cantines scolaires, les 30 % restants vers les personnes âgées et tous les repas sont réalisés dans notre cuisine centrale »*, explique **Michel Antoniakos**, PDG de la Sem **Vercors Restauration**.

Mais pour grandir, la Sem doit rationaliser son activité ; d'où la réflexion en cours pour un passage en Société publique locale (Spl). *« On y travaille depuis 2 ans. Cette transition nous permettrait de faire de nos clients des actionnaires : ils auraient ainsi la main pour standardiser la production ou anticiper les achats afin d'être plus compétitifs sur les prix. Aujourd'hui, chaque commune réclame des menus spécifiques. Or, si nous parvenons à proposer des repas uniques et de qualité, notre fonctionnement sera plus linéaire »*, insiste le PDG. Un travail de longue haleine, qui déboucherait sur une Spl regroupant une dizaine de communes.

Les limites du bio

A l'ère du **bio**, il reste du chemin à parcourir entre la **volonté politique** et la **réalité de l'offre**. *« Ce marché n'est pas tenable pour l'heure, le coût de la denrée reste élevé mais la Spl permettrait de baisser les prix. Les*

consommateurs veulent à la fois du bio et des prix abordables, une équation difficile à trouver ». Les producteurs locaux sont prêts à jouer le jeu mais sont trop sollicités ; les restaurants privés se heurtent aux mêmes difficultés. La notion de « manger sain » bute sur les ressources disponibles.

A l'ère du bio, il reste du chemin à parcourir entre la volonté politique et la réalité de l'offre. ©Ville de Villejuif

La Spl a de fortes chances de voir le jour. « *Les statuts sont écrits. Nous menons actuellement une étude pour rassurer les potentiels actionnaires sur la viabilité du modèle économique*« , poursuit Michel Antoniakos dont la Sem livre aussi des repas aux structures périscolaires en temps de vacances, « *pour maintenir une activité à peu près équivalente* ».

À Villejuif, la qualité remonte à longtemps

Installée dans le paysage de Villejuif (Val-de-Marne) depuis près de 30 ans, la **Semgest** (Sem de gestion) mise sur la qualité de la restauration collective, en direction des élèves de la commune ou des centres de loisirs et dispose d'une convention sur le portage des repas aux personnes âgées. « *Il y a bien eu au cours de cette histoire des tentatives pour créer une Spl mais il faut réussir à partager avec d'autres la même vision d'une cuisine de qualité. Ce combat, nous le menons depuis des années. 36,6 % des repas servis sont certifiés bio, nous sommes bien au-delà des seuils du Grenelle de l'environnement* », assure **Inès Tomé**, sa directrice générale. Vaste débat que celui du bio. « *On en parle beaucoup sans savoir vraiment de quoi il s'agit. Le lait bio, je sais ce que c'est. Le poisson bio, un peu moins. Dans la restauration collective, difficile de passer à côté d'un poisson d'élevage. Il y a des limites difficiles à dépasser* », reconnaît-elle.

Des marges à trouver dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

La DSP vient d'être renouvelée pour 6 ans entre Villejuif et sa Sem. « *La ville nous demande de faire des efforts pour faire marier qualité et moindre coût. C'est le défi que nous aurons tous à relever dans les prochaines années* ». Pour « *faire au plus juste* », la directrice a entamé des négociations avec les fournisseurs. « *Nous allons demander à nos prestataires de fournir la même qualité à un prix équivalent* ».

La Sem gère aussi le suivi du paiement de la cantine, en prenant en charge les impayés, qui ne cessent de croître d'année en année. « *C'est un manque à gagner d'un mois de recettes environ par année*, précise Inès Tomé. *Il faut donc trouver la parade. Villejuif a mis en place un portail famille qui oblige les parents à réserver en ligne les repas de leurs enfants, ce qui limite ainsi le gaspillage alimentaire et les coûts. Nous livrons en*

moyenne 4 500 repas/jour. Mais je rassure tout le monde, tous les enfants accueillis en cantine mangeront, même si les parents ont oublié de réserver ou de payer. Nous avons un kit de secours pour alimenter les écoles en rupture de stock », explique la directrice générale. Rationaliser certes mais sans piétiner les valeurs du service public.