Publié le 26 octobre 2023

Les bonnes recettes des Epl pour consolider les stratégies alimentaires territoriales

Le 17 octobre dernier, notre fédération organisait un webinaire sur le thème suivant : « Stratégie alimentaire territoriale : créer une Sem ou une Spl pour structurer la production locale ». Quatre acteurs de l'économie mixte locale ont échangé sur ce sujet qui est devenu une priorité pour les collectivités locales depuis la sortie de la crise sanitaire. Enjeux de production de locale, de circuits courts, de structuration de filières dans les territoires et de souveraineté alimentaire. Face à ces défis, les Epl apportent des réponses concrètes.

Plusieurs Epl très en avance dans ce domaine ont apporté leurs témoignages. **12 des 17 Marchés d'intérêt national français sont gérés par des Sem**. Celui de Montpellier est exemplaire dans le sens où les élus montpelliérains ont décidé d'en faire un maillon essentiel dans la chaîne visant à promouvoir une transition écologique arrimée à l'objectif d'une autonomie alimentaire pour le territoire. C'est en tout cas la mission à laquelle s'attelle **Marie Massart, adjointe au maire de Montpellier, déléguée à la politique alimentaire et à l'agriculture urbaine, présidente de la Sem du Marché d'intérêt national (MIN)** de Montpellier (SOMIMON) et membre de la Commission Stratégie alimentaire territoriale de France urbaine.

Le pari fou d'Approv'Halles

Le projet de la Spl Parcef, gestionnaire de la plateforme alimentaire Approv'Halles en Seine-et-Marne, vise à assurer une restauration « 100 % locale » dans les 130 collèges du département et les

170 lycées franciliens. Un pari fou mais relevé puisque le chantier de construction de la plateforme a été lancé en avril 2023 à Provins, le projet trottant dans la tête des élus depuis 2015. La Région Ile-de-France, le CD Seine-et-Marne et la Chambre d'agriculture d'Ile-de-France avaient déjà planché sur le sujet dans le cadre du programme régional visant à atteindre 100 % de produits locaux pour la restauration scolaire.

La Soges et Alrest aux cuisines

Dans le sud de la Martinique, la Soges (Société de gestion et d'équipements du Sud), créée en 2017, 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. Enfin, la Spl Angers Loire Restauration (Alrest) gère la cuisine centrale Papillote et Compagnie. Il s'agit de la première cuisine centrale « zéro plastique » en France. La Spl mène un combat de tous les instants contre le gaspillage alimentaire. Autant d'exemples étayés à retrouver dans notre dossier spécial.