

Publié le 19 juin 2025

La Spl Restauration du Blaisois protège le bien-manger

Après plus de 30 ans de délégation de service public pour la gestion de la restauration scolaire, la Ville de Blois et ses partenaires ont « décidé de reprendre en mains » cette politique publique, avec la création d'une Spl dédiée. Au menu : prendre à bras le corps les enjeux d'une alimentation saine et durable pour les enfants de 4 communes et 2 syndicats intercommunaux.



« Mon rôle de Directrice générale de la **Spl Restauration du Blaisois** est jalonné de défis très concrets pour fournir les 4 000 repas quotidiens nécessaires aux écoles maternelles et élémentaire et aux crèches. Les attentes sont fortes et les enjeux multiples, pour assurer une prestation de qualité, garantir une souveraineté alimentaire accrue, et assurer la pérennité de notre modèle. »

Bio, durable et utile

« Avec l'exploitation de la cuisine centrale, ce sont en fait tous les enjeux actuels autour de l'alimentation que les communes se réapproprient » poursuit-elle. « Il faut déployer un service public ancré dans le territoire, garantir la qualité nutritionnelle et sanitaire des repas, proposer des recettes savoureuses et variées, et rendre le tout accessible à tous ». Cette démarche témoigne d'une volonté politique affirmée, avec des élus très attachés à la qualité de ce service dans les crèches et écoles primaires. Avec la Spl, les collectivités s'engagent résolument dans la politique alimentaire du territoire, afin d'offrir une meilleure alimentation, de sensibiliser au

bien-manger et de structurer des filières locales d’approvisionnement. Grâce à ce parti-pris affirmé en faveur de produits bio et locaux, la Spl vient d’obtenir le label établissement bio-engagé niveau 2. La reconnaissance d’un engagement concret qui va bien au-delà des obligations réglementaires de la loi Egalim.

Le choix de l’agilité et de la souplesse

« Le Président a joué un rôle stratégique et central dans la création de la Société publique locale ». La Spl est, en effet, d’abord un choix politique : selon sa Directrice générale, il permet de conjuguer « des objectifs qualitatifs forts, la mutualisation entre plusieurs collectivités et l’agilité du secteur privé ».

La Spl Restauration du Blaisois incarne donc une nouvelle façon de gérer la restauration collective du territoire. Ce mode de gestion permet de préserver les orientations stratégiques et une part d’innovation, pour une adaptation continue aux besoins. Les communes actionnaires s’assurent ainsi que la restauration scolaire reste un service public de proximité, géré dans l’intérêt général et capable de réinterroger constamment les sources et les méthodes, pour intégrer des exigences en termes de saisonnalité, d’agriculture bio et durable, de performance environnementale, de proximité ou d’éducation à l’alimentation.

La Spl Restauration du Blaisois regroupe les communes de Blois, Valencisse, Montlivault et Saint-Claude de Diray, ainsi que les syndicats intercommunaux à vocation scolaire (Sivos) d’Averdon-champigny-Marolles et Monteaux-Mesland.