

Publié le 8 juillet 2020

Restauration collective, une SemOp au centre de la table yvelinoise

Afin de servir son schéma départemental de la restauration scolaire savamment élaboré entre qualité et organisation, le Département des Yvelines a créé une SemOp, C'Midy. Une première à laquelle d'autres pourraient bien aussi rapidement goûter.



Si depuis 2005, **la restauration des collégiens incombe aux départements**, force est de constater que la compétence a parfois hérité de l'Etat certaines lourdeurs indigestes. Ainsi la situation dans les Yvelines était-elle particulièrement hétérogène avec « du tout public au tout privé, des modes de gestion, des process de production, des tarifs et des forfaits totalement différents d'un établissement à l'autre », résume la vice-présidente déléguée aux 116 collèges dudit Département, **Cécile Dumoulin**.

Alors qu'un certain nombre de marchés arrivent à terme en 2018, décision est donc prise de revisiter cette organisation à l'aune de l'optimisation. Il s'agit d'abord, bien sûr, de garantir la qualité des

quelque **7,2 millions de repas servis chaque année aux 50 000 demi-pensionnaires**. Mais le nouveau schéma départemental de la restauration scolaire déborde la seule assiette : « L'objectif était aussi d'harmoniser la prestation et d'en rationaliser la gestion, notamment par le renforcement de la massification des achats », complète l'élue, qui l'assure dans la foulée : « Seule une SemOp pouvait garantir l'assise financière et technique d'un tel expert sans pour autant édulcorer le contrôle public. »

De nombreux atouts au menu

De fait, la création de C'Midy, sous l'autorité partagée du Conseil départemental et de la **Sodexo** qui y prend la majorité (65 %), a clairement permis « d'upgrader » le service. « En assurant tout à la fois la production et la livraison des repas, l'entretien et le nettoyage des locaux ainsi que la gestion de l'inscription, de la facturation et des paiements, **l'entreprise s'est engagée sur l'ensemble des exigences du cahier des charges** », reconnaît la vice-présidente. Résultats : « Plus de simplicité avec un modèle de gestion unique, plus de qualité avec une production sur place qui privilégie les produits bio et locaux, plus d'équité avec une tarification basée sur les quotients familiaux et **plus de responsabilité et de développement durable** avec la création d'une usine de méthanisation des biodéchets et celle d'une légumerie d'insertion. » Et tout cela non sans offrir aussi plus de gouvernance publique, notamment par la réunion d'un comité des parties prenantes (principaux, gestionnaires, parents, agents...) avant chacun des conseils d'administration présidés par le chef de l'exécutif départemental. Bref, une liste d'atouts susceptible de satisfaire les appétits les plus exigeants !

Par Stéphane MENU