

Publié le 22 mars 2024

Agores, un partenariat de bon sens avec la FedEpl

L'association des acteurs publics de la restauration collective et la FedEpl, qui compte 14 Epl dans ce secteur, ont décidé de signer une convention. Parce que le modèle Epl se déploie de plus en plus dans ce domaine et que les expertises des deux entités sont complémentaires.



Boris Pétricien, directeur général de la Spl Soges (Société de gestion d'équipements du Sud), a travaillé pendant 22 ans en collectivité territoriale, plus précisément au sein de la Communauté d'agglomération de l'Espace Sud Martinique, dans le secteur de la restauration collective. « **Quand, en 2016, nous avons décidé de passer d'une DSP classique à la constitution d'une Spl** qui, depuis, gère aussi d'autres équipements, **je me suis retrouvé un peu seul**, peu de Spl était sur ce sujet de la restauration collective. Mon ancienne collectivité était adhérente d'Agores. Bien sûr, nous avons adhéré à la Fédération des élus des Entreprises publiques locales. Mais j'étais convaincu que les deux entités étaient faites pour se rencontrer, leurs expertises étant vraiment complémentaires ».

Agores, la restauration collective sous toutes ses formes

Ce partenariat a été signé le 21 mars au siège de la FedEpl entre Benjamin Gallèpe, son directeur général, et Christophe Hébert, président de l'association Agores. Cette dernière a été fondée à l'initiative de professionnels de la restauration municipale en 1986, Agores vise deux

objectifs : sortir les professionnels de leur isolement et défendre une restauration collective publique exigeante et performante. Au fil des ans, Agores s'est ouverte à l'ensemble des métiers de gestion de la restauration territoriale, en régie ou portée par des structures parapubliques. Elle compte à ce jour plus de 1 000 adhérents. « **Nous dénombrons 14 Epl (10 Spl, 3 Sem et 1 SemOp) dans le secteur de la restauration collective** », assure Boris Pétricien. « Et on sent bien que le mouvement est parti, que de plus en plus de collectivités vont se tourner vers le modèle Epl, comme à Blois, qui vient de créer sa Spl », poursuit-il.

L'évidence de la gamme Epl

Christophe Hébert se réjouit d'un tel rapprochement avec la FedEpl. « Cuisine centrale, restauration collective, laverie des ustensiles... Les Epl peuvent apporter des solutions complètes dans le secteur multiforme de la restauration collective. Si, à ce jour, le modèle juridique qui prévaut reste celui de la gestion directe en régie, **la gamme Epl trouve un intérêt évident dès qu'il s'agit de réaliser un investissement important**, pour assurer l'approvisionnement local, la conservation des aliments, etc. Ces Epl, à une échelle intercommunale, peuvent offrir des solutions aux plus petites communes », confirme le président d'Agores.

Pour **Benjamin Gallèpe, directeur général de la FedEpl**, « C'est le début d'un beau projet. Je remercie Boris Pétricien d'avoir initié et porté cette démarche. La restauration collective est un des thèmes que nous suivons depuis longtemps. Nous en parlions récemment avec Patrick Martin, président du Medef, et Philippe Laurent, président de la FedEpl, sur les modalités à mettre en œuvre pour transformer ces outils publics en entreprises », assure-t-il.

Porter l'ambition de la loi Egalim

Directrice de la cuisine centrale d'Angers, la Spl Angers Loire Restauration (Alrest), Sophie Savourel est sur la même double appartenance (FedEpl, Agores) que son collègue martiniquais. « Cette convention va permettre à un adhérent de la FedEpl de bénéficier des éclairages d'Agores et vice-versa. C'est un procédé de bon sens, d'expertises croisées », assure-t-elle. Les défis à venir sont liés aux attentes législatives, avec la mise en œuvre de la loi Egalim, chahutée par le Covid et la crise des agriculteurs, avec le cap fixé sur la nécessité de poursuivre l'alimentation de nos collectivités en produits bio, à lutter contre le gaspillage, à viser la sortie du plastique... « Nous souhaitons aussi insister sur la formation initiale, pour susciter de nouvelles vocations, en lien avec l'AFPA et l'Education nationale. Nous sommes dans un secteur sous tension, nous devons aller au-devant des jeunes mais aussi de ceux qui réfléchissent à une reconversion », explique Christophe Hébert.

Une commande publique à fluidifier

Dernier chantier : celui de la simplification du code du marché public, pour favoriser des achats de gré à gré avec les producteurs. Avec l'AMF et France Urbaine, Agores travaille à ce sujet pour fluidifier **une commande publique qui doit, naturellement, s'adapter à la spécificité de**

cette relation avec les producteurs locaux. Autant de sujets qui feront l'objet d'échanges divers entre FedEpl et Agores, dans un secteur émergent où les expertises doivent s'additionner pour consolider cette nouvelle façon de travailler ensemble.

Tout le monde s'est donné rendez-vous pour le 38e forum de la restauration publique territoriale se tiendra les 29, 30 et 31 mai 2024, il sera organisé par Agores, à Fontenay-sous-Bois, en partenariat avec la [Semgest](#) (SA créée en 1998 pour gérer la restauration collective sur la ville de Villejuif).

Par Caroline ACOSTA