

Publié le 8 octobre 2018

« Avec la Soges, les élus ont repris la main »

Gestionnaire de la restauration scolaire et d'une piscine, la Société de gestion d'équipements du Sud (Soges) a trouvé dans le modèle de société publique locale (Spl) un moyen de mieux assumer la mission de service public. Reste un obstacle difficilement surmontable : faire du bio sur une île où les ressources ne sont pas inépuisables.



Le statut de société publique locale (Spl) est-il adapté pour mutualiser entre collectivités actionnaires la construction et/ou la gestion d'une cuisine centrale et/ou d'un restaurant collectif ?

La Soges gère depuis le 1^{er} août 2017 la **restauration scolaire intercommunale** du premier degré pour le compte de la **Communauté d'agglomération de l'Espace Sud de la Martinique** (CAESM). Pour stimuler la production locale, nous avons lancé un marché d'acquisition de denrées réparti sur 20 lots dont un lot de **viandes fraîches**, un autre de **fruits & légumes** ou encore de **pains cuits** (non surgelés). Ces 15 dernières années, la CAESM avait signé des contrats publics avec des délégataires locaux avec lesquels nous avons rencontré de nombreuses difficultés. En 2014, la question s'est posée d'une nouvelle délégation de service public (DSP) ou d'une régie. La CAESM a finalement fait le choix d'une société publique locale (Spl) parce qu'il y avait le transfert de nombreux agents de droit privé. La Spl présentait le double avantage du statut d'une **société privée** et d'une **gestion plus directe de la part des élus**. La Soges produit et livre 10 000 couverts par jour aux élèves du premier degré des 12 villes membres de la CAESM, dans 64 réfectoires. Depuis le début de l'exploitation du service par la Soges en août 2017, la notion de service public s'est notablement améliorée.

Le recours à la Spl a-t-il permis de lever les blocages de la commande publique sur les circuits courts et le « manger local », ce qu'une collectivité ne peut faire en direct ?

Les anciens délégataires avaient déjà bien initié une démarche. Mais la production locale n'est pas suffisamment volumineuse, il a donc fallu s'adapter à ce critère qui réduit le champ des possibilités. Dans les 20 lots que nous avons lancés, il y a l'impossibilité d'importer un certain nombre de produits, nous renforçons jusqu'à la limite imposée par l'environnement naturel ce qui peut être fait en local. Nous trouvons, mais sur de petits volumes.

Gestion de la piscine

La CAESM a aussi confié à la Soges, depuis le début de l'année, la gestion de la piscine communautaire. Toutes les activités de veille et d'apprentissage de la natation font partie des missions de la Spl, notamment l'accueil de la natation scolaire et périscolaire et du bien-être par le sport.

Dans ce contexte martiniquais, les objectifs de bio dans l'alimentation peuvent-ils être atteints ?

Nous avons prévu dans le règlement de la consultation un critère de développement durable nous permettant d'apprécier ou pas la notion de **circuits courts** ou d'**approvisionnement** ou de **production locale**. Le candidat se devait de présenter dans une note synthétique sa politique d'approvisionnement pour les produits du marché par lot en précisant notamment le nombre de ses intermédiaires et le nombre de plateforme d'approvisionnement. Ce critère nous a permis de sélectionner des fournisseurs locaux ou des fournisseurs s'approvisionnant dans la **zone caraïbe**. Enfin, nous avons passé une convention avec une **diététicienne** pour former nos équipes de cuisiniers, pour travailler sur nos menus avec notre responsable de la nutrition et sur des sujets tels que la prise en compte des saisonnalités.

Par Hervé LE DAIN