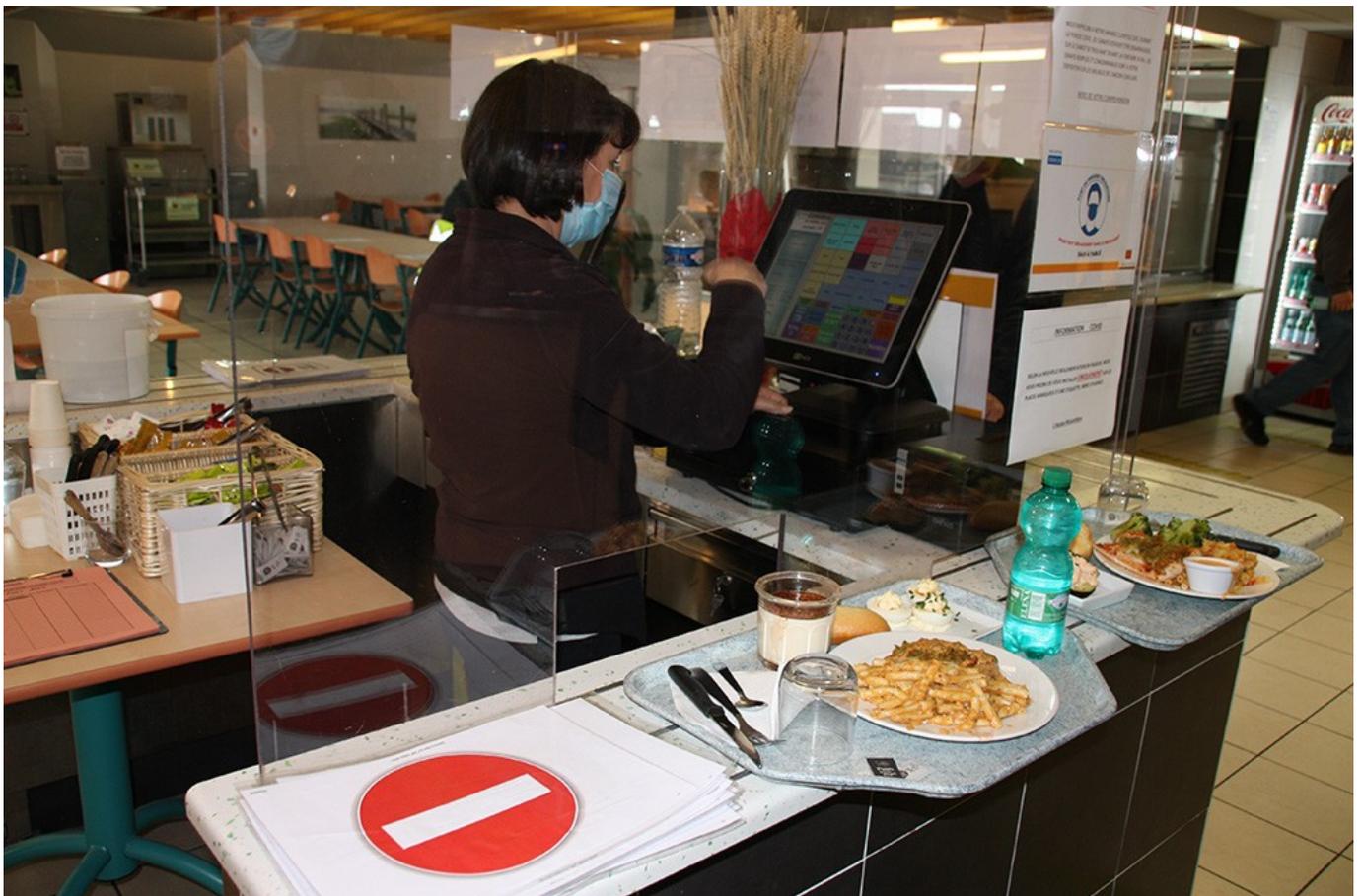


Publié le 12 avril 2021

La Semgest (Villejuif) mise sur une « restauration maison »

Porteuse de nouvelles orientations en faveur d'une restauration collective plus saine et mieux adaptée aux attentes des convives de tout âge, la Semgest devient la « fourchette armée » d'une politique locale soucieuse de lui rendre ainsi toute sa place dans le service dû au public.



Avec pour **présidente directrice générale l'adjointe au maire de Villejuif (55 000 hab., Val-de-Marne) en charge de la transition écologique, des énergies renouvelables et de la nature en ville**, la Semgest affiche d'emblée la couleur, ou plutôt le goût : « celui d'une **alimentation aux bienfaits nutritionnels avérés** et aux **propriétés organoleptiques retrouvées** », résume d'un trait l'élue en question, **Natalie Gandais**. Les objectifs sont à la hauteur de l'ambition nourrie : une restauration collective 100 % bio, des menus alternatifs végétariens et des plats mitonnés dans chacune des écoles... « Autant de challenges que seule une Sem, souple et réactive, peut relever et qui explique pourquoi ce service devenu aussi exigeant que complexe a été

confié à la **Semgest** », affirme la PDG de l'Epl.

Du banquet à la blanquette

Ladite Sem, en effet, n'était en rien destinée à de telles missions. Créée en 1988, pour construire le tout nouveau centre de congrès de la ville, elle en gère dans la foulée l'activité événementielle, partie traiteur et banquet incluse. Mais à la recherche d'un meilleur équilibre, **la Semgest se met sur les rangs lorsque la commune décide de concéder la restauration scolaire jusqu'alors organisée en régie**. Depuis, l'entreprise publique locale a ainsi en charge, en plus de ses missions initiales, la confection in situ des repas du restaurant administratif ainsi que la fourniture des quelque **4 000 repas scolaires quotidiens**, dont elle concède elle-même l'élaboration à un prestataire. « L'idée est donc d'utiliser aujourd'hui son savoir-faire pour développer également une « cuisine-maison » de haute qualité à l'attention des écoliers villejuifois, en lien avec un projet de ferme et de potager urbains », détaille Natalie Gandais.

Un service inventif

Dans la foulée, la restauration des agents devrait, elle aussi, évoluer pour s'adapter aux nouvelles attentes avec un développement multisites, des plateaux traiteurs, des livraisons sur chantier ou même - pourquoi pas - **un food truck** ! « L'important est que **davantage d'agents profitent d'un repas chaud cuisiné le jour même** », expose l'élue. Certes, tout ne se fera pas en un jour ! Mais à l'appui d'un audit social, économique et financier qui sera pour chacun l'occasion de présenter ses idées, **la Semgest devrait très vite réussir sa remise... à plat.**

Par Stéphane MENU