

Contribution du SNRC au MEDEF pour les municipales 2026

La délégation de service public, un levier de performance pour les communes

Défendre et développer la délégation de service public, gage d'efficacité, d'innovation et de maîtrise des coûts pour les collectivités, afin de **garantir aux habitants un service public de qualité et durable**

La délégation de service public permet aux communes de s'appuyer sur l'expertise d'entreprises spécialisées pour gérer des services essentiels (restauration collective, eau, déchets, mobilité...).

Ce partenariat associe le savoir-faire des opérateurs privés et le pilotage stratégique de la collectivité, assurant ainsi une meilleure réactivité face aux besoins des habitants, une optimisation des moyens financiers et une capacité d'innovation que ne permet pas toujours la gestion en régie.

Les avantages de la délégation de service public en bref

Maîtrise budgétaire : la délégation favorise la performance et un coût souvent plus bas qu'en régie directe, grâce à l'efficacité opérationnelle de l'opérateur privé.

Transfert des risques : les risques juridiques et financiers sont assumés par l'entreprise délégataire.

Souplesse de gestion : la collectivité conserve le contrôle stratégique (objectifs, cahier des charges, tarification) sans gérer directement le service.

Accès à l'expertise : recours à des entreprises spécialisées avec une expérience et des compétences pointues dans leur domaine.

Innovation et modernisation : introduction de solutions nouvelles (outils numériques, équipements performants, démarches écoresponsables).

Souplesse contractuelle : possibilité d'adapter les clauses, de fixer des objectifs de performance et de contrôler les résultats via des indicateurs.

Stimulation économique locale : le délégataire emploie des salariés et peut travailler avec des fournisseurs locaux.

Investissement sociétal sur le territoire : au-delà de la prestation de service, l'entreprise délégataire contribue à la vitalité du territoire : création d'emplois locaux, actions en faveur de l'insertion professionnelle, partenariats avec le tissu associatif, initiatives éducatives ou environnementales. Son engagement dépasse la seule logique économique pour participer au développement durable et inclusif du territoire.

Focus sur la restauration collective

La restauration collective, un enjeu majeur pour les familles

Garantir à chaque enfant un repas sain, équilibré, durable et à un tarif accessible est une priorité partagée par l'ensemble des élus locaux.

Face à des attentes croissantes des familles, des exigences réglementaires accrues et des contraintes budgétaires, confier la gestion de la cantine scolaire à un acteur spécialisé peut représenter une réponse adaptée aux enjeux actuels.

Qu'est-ce que la restauration collective concédée ?

La restauration collective concédée consiste pour une collectivité à confier la gestion de ses repas à une entreprise spécialisée via un contrat de délégation de service public (DSP) ou un marché public.

Concrètement, l'entreprise prend en charge la production des repas, la gestion du personnel, l'approvisionnement, la logistique, le respect des normes sanitaires et parfois même la relation avec les convives.

Elle s'engage sur des objectifs précis de qualité, de coût, de durabilité et de sécurité alimentaire précisé dans le cahier des charges.

Ce modèle permet à la collectivité de bénéficier d'un service professionnel, encadré, performant, tout en gardant un pilotage contractuel clair et transparent.

Restauration scolaire : pourquoi choisir une gestion concédée ?

Un coût de fabrication des repas plus bas pour les familles, pour la commune, grâce à :

- **Des économies d'échelle et une organisation mutualisée** sur :
 - les achats (produits alimentaires, contenants, équipements, etc.),
 - les coûts logistiques,
 - les outils techniques (gestion des menus, traçabilité, suivi nutritionnel),

Ce qui permet à nos entreprises d'obtenir de meilleurs prix auprès des fournisseurs que ne pourrait le faire une collectivité seule.

- **Une optimisation des ressources humaines**

- en évitant les rigidités statutaires ou les frais indirects liés à la gestion RH publique,
- et pour maintenir la qualité de service même en cas d'imprévu.

- **Une réduction des charges indirectes pour la collectivité**

- L'entreprise peut alors prendre en charge : la gestion administrative, la maintenance des équipements, les mises aux normes, la formation du personnel, etc.

- **Une expertise professionnelle et innovante**

- Les entreprises de restauration collective disposent :
 - ✗ de services qualité et nutrition intégrés,
 - ✗ de chefs-formateurs,
 - ✗ d'outils de suivi précis (coûts, gaspillage, satisfaction...),

Ce qui permet une amélioration continue, des ajustements rapides, et donc moins de pertes et plus d'efficacité, sans que la collectivité ait besoin d'investir dans ces compétences et outils.

- **Une maîtrise des coûts et une prévisibilité budgétaire :**

- par un dialogue de gestion annuel avec des engagements de performance et de qualité de service,
- par des coûts globaux souvent inférieurs à ceux d'une gestion en régie, grâce à des économies d'échelle, une organisation plus flexible et une expertise opérationnelle éprouvée.

- **Et, enfin, une réduction du tarif pour les familles**

- Car toutes ces économies et optimisations permettent de maintenir un tarif de repas abordable pour les familles, tout en garantissant une restauration saine, durable, locale et équilibrée.

Mais le prix n'est pas le seul critère qui doit guider un maire dans son choix. Opter pour la restauration collective concédée, c'est aussi s'assurer que chaque repas servi respecte des exigences élevées de qualité, pour une alimentation saine, locale et durable.

Des repas de qualité, conformes aux meilleurs standards nutritionnels

- Une expertise métier et nutritionnelle garantie par plus de **650 diététiciens** employés par nos entreprises
- Des repas conçus selon le **cadre réglementaire** et les recommandations nutritionnelles de l'État.
- Une attention particulière est portée à la **diversité des menus**, à la découverte des saveurs et à **l'éducation au goût**

Un approvisionnement local et durable

- **Un accès garanti à des produits locaux pour nos entreprises**, grâce à des achats non soumis au code des marchés publics interdisant la préférence géographique
- **Un soutien actif aux filières agricoles locales**, avec un engagement pluriannuel sur des volumes d'achat permettant leur structuration et leur pérennisation
- **Un accès privilégié aux circuits courts et en produits labellisés** (Bio, Label Rouge, etc.)

Un ancrage territorial fort

- **Une contribution directe au tissu local** sur le plan économique, social et sociétal : fiscalité, emploi, insertion, lutte contre l'illettrisme.
- **Des partenariats avec les acteurs du territoire** : institutionnels, associations, entreprises, producteurs locaux.
- **Des actions éducatives et citoyennes** autour de l'alimentation et de la durabilité.

Enfin, en choisissant la gestion concédée, le maire fait le choix de la sécurité et de la sérénité. Il peut se concentrer sur les enjeux pédagogiques, alimentaires ou sociaux, sans avoir à porter seul les risques sanitaires et juridiques.

Une responsabilité sanitaire entièrement prise en charge par l'entreprise

Opter pour la restauration collective concédée, c'est aussi **se libérer du risque majeur lié à la sécurité sanitaire des repas**. Nos entreprises prennent en charge :

- la mise en œuvre et le suivi strict des normes d'hygiène,
- les contrôles réguliers et audits internes,
- la formation continue du personnel,
- la gestion des alertes et des retraits produits.

Elles disposent d'équipes qualité dédiées, de protocoles éprouvés et d'une capacité de réaction immédiate en cas d'incident.

Un transfert du risque et de la responsabilité juridique vers l'entreprise

- **Une réduction du risque juridique et opérationnel** pour la commune
- **Une externalisation de la gestion du personnel** et de toutes les problématiques RH, dont le recrutement sur des postes en tension
- La possibilité de **déléguer des investissements lourds** (matériel, rénovation de cuisines, digitalisation)

Des avantages sociaux pour les salariés

- Une **meilleure rémunération** et des **conditions de travail valorisées**
- Un accès à des **formations qualifiantes**, perspectives d'évolution professionnelle et accompagnement RH structuré
- Un allègement des responsabilités de gestion pour la commune dans un contexte de tension sur les métiers de la restauration

La gestion concédée permet ainsi de garantir un tarif de repas abordable pour les familles, tout en garantissant une restauration saine, durable, locale et équilibrée.

Les engagements des entreprises de la restauration collective

Un approvisionnement toujours plus local

Contrairement aux idées reçues, la restauration collective concédée est le meilleur moyen de **garantir un approvisionnement local** car ses achats ne sont pas contraints par le code des marchés publics et que nos entreprises sont au cœur des filières locales.

Choisir ce modèle, c'est soutenir activement les agriculteurs et participer à la souveraineté alimentaire de notre pays.

En témoigne notre enquête sur les chiffres de 2024 des approvisionnements de la restauration collective concédée :

- 86% du bœuf frais provient de France
- 99% du porc frais provient de France
- 99 % des volailles fraîches proviennent de France
- La restauration collective représente 38% des poissons consommés de la pêche France
- La majorité des fruits et légume cru ou cuit prêt à l'emploi proviennent de France
- 90 % des produits laitiers et œufs sont également français, et plus précisément : 94% des œufs ; 99% du lait ; 73% du fromage

La lutte contre le gaspillage alimentaire :

La restauration collective concédée est **à la pointe de la lutte contre le gaspillage alimentaire**, grâce à son expertise, ses outils de suivi et ses pratiques éprouvées. Elle est d'ailleurs la meilleure élève de la restauration (collective comme commerciale) sur ce point selon l'Ademe.

Les entreprises spécialisées mettent en place des solutions concrètes : formation des cuisiniers et des équipes, adaptation fine des quantités servies, suivi quotidien des restes, sensibilisation des convives, valorisation des excédents, ou encore tri et pesée des déchets. Elles peuvent s'appuyer sur des outils numériques pour ajuster les commandes et limiter les pertes dès la production.

En choisissant la gestion concédée, un maire bénéficie ainsi d'un partenaire engagé, capable de mettre en œuvre rapidement des plans d'action efficaces et mesurables pour réduire le gaspillage.

La concédée : une gestion encadrée, sous le contrôle permanent de la collectivité

Opter pour une gestion concédée ne signifie en aucun cas renoncer à l'autorité publique sur le service rendu. Bien au contraire : ce modèle repose sur un **cadre contractuel strict, assorti d'objectifs précis de qualité, de coût et de performance, fixés par la collectivité elle-même**.

Des revues de gestion annuelles permettent de **suivre rigoureusement les engagements pris par l'entreprise** – qu'il s'agisse de la qualité nutritionnelle des repas, de la lutte contre le gaspillage, du respect des approvisionnements locaux ou de la satisfaction des usagers.

La collectivité reste ainsi pleinement décisionnaire sur le pilotage stratégique du service. En cas de manquement, des mécanismes de sanction ou de réajustement sont prévus.

Ce dialogue contractuel continu garantit que l'entreprise ne peut "faire ce qu'elle veut" : elle doit **répondre**, de manière transparente et mesurable, **aux exigences du service public**.