

Rhône

RESTAURATION COLLECTIVE / On parle de plus en plus de produits locaux dans la restauration hors foyer. Mais qu'en est-il ? Au restaurant inter administratif de Lyon (RIL), cette tendance semble bien ancrée. Le point avec son directeur, Philippe Muscat.

Une place de choix pour les produits locaux

Pourriez-vous vous présenter ?
« Cuisinier de métier, je dirige le restaurant inter administratif (RIL) de Lyon depuis 2010, après avoir travaillé dans la gastronomie et le traiteur. Je ne suis pas arrivé en collectivité par défaut, mais plutôt dans l'optique de conduire un véritable projet. Dans la restauration collective, on ne s'ennuie jamais puisque chaque jour est différent. Il faut savoir capter sa clientèle sans cesse car tout est remis en cause chaque matin. »

Comment fonctionne le RIL ?
« Le restaurant inter administratif fonctionne en autogestion. Il a un statut associatif et compte 30 salariés, 2 apprentis et une partie de nos effectifs sont des personnes en situation de handicap. Entre 1200 et 1500 couverts sont servis par jour. L'une de nos particularités : tout ce qui peut être fabriqué maison l'est : pâtes feuilletées, terrines, buns pour les burgers, frites, pâtes... »

Quelle place accordez-vous aux produits locaux ?

« Notre philosophie en la matière va au-delà de la réglementation. Hormis les oranges et quelques exceptions, environ 90 % de nos produits sont français, y compris les bananes qui viennent de Guadeloupe et les champignons. Par exemple, on s'approvisionne dans la Loire pour de la fourme, nos pâtes sont fabriquées à base de blé dur qui pousse au parc de Miribel-Jonage, les pommes de terre pour les frites sont produites à Saint-Clément-Les-Places, les salades viennent de Décines, etc. Pour la viande : bœuf, volailles, porc... On choisit du ré-

gional si possible, du Français au moins, sauf pour l'agneau. »

Et aux produits bio ?
« Même chose pour les produits issus de l'agriculture biologique : notre philosophie dépasse la réglementation. On atteint à peu près la part de 19 % de produits bio, mais du bio français, sauf les oranges. On ne se focalise pas sur le bio, on privilégie la qualité (IGP, label rouge, etc.). »

Concrètement comment se passent les relations avec les producteurs ?
« Je m'occupe moi-même de les contacter. Je me rends sur leur exploitation plusieurs fois dans l'année. Ces rencontres sont très intéressantes et ouvrent l'esprit. C'est chronophage mais quand les produits nous plaisent ça vaut le coup et en tant qu'administration d'État, on se doit de donner l'exemple ! Un nouveau responsable d'achat va intégrer notre équipe et nous aider à structurer cet approvisionnement et peut-être pourrions-nous aller encore plus loin ? »

L'exemple du RIL ✓

Le restaurant inter administratif de Lyon s'est inscrit dans une démarche de responsabilité sociétale des entreprises (RSE). Il a été le premier à entrer dans la démarche « Mon restau responsable ». Elle consiste à fixer des objectifs en matière de bien-être des convives, de lutte contre le gaspillage alimentaire, de tri sélectif... et à déterminer un temps pour les atteindre. « Ces objectifs sont clairement affichés et visibles des clients », précise Philippe Muscat. Ce dernier a aussi instauré « le marché du RIL » tous les mardis qui met à l'honneur dans un espace dédié, un producteur ou un artisan venu présenter son savoir-faire. Des initiatives saluées puisque Philippe Muscat s'est vu remettre en juin dernier l'ordre du Mérite agricole par Michel Sinoir de la Draaf. ■



Philippe Muscat est passionné par son métier et par les bons produits, locaux de préférence !

Qu'est-ce qui, à votre avis, freine le développement de plus de liens entre la restauration collective et les producteurs locaux ?

« L'un des freins est la méconnaissance réciproque : l'agriculteur ignore nos métiers et nos contraintes et vice-versa. Il faut aussi que l'offre se mette en face de la demande. Nous sommes par exemple demandeur de semoule de blé dur locale. C'est quasi impossible à trouver. On aimerait aussi disposer de solutions de proximité pour de l'huile de colza... À mon sens, il faut oser, proposer, discuter car il existe de nombreuses pistes. » ■

Propos recueillis par Emmanuelle Perrussel

APPROVISIONNEMENT / Des travaux d'envergure sont en cours à la MFR La Petite Gonthière à Anse. Ils consistent notamment à agrandir la cantine, la cuisine et à créer des espaces de stockage en vue de développer l'approvisionnement en produits locaux.

La MFR La Petite Gonthière mise sur le local

Née en 1958, la MFR de Anse forme notamment aux métiers de la nature et a une vocation d'accompagnement à l'orientation et à l'insertion des apprenants. Peu avant les années 90, a été construit le bâtiment qui abrite l'internat, le réfectoire et la cuisine. Devenu trop exigu au fil du temps, ce bâtiment va être agrandi. « Vu le nombre d'élèves qui a augmenté au cours des années, par exemple, à la cantine, nous étions obligés de proposer deux services, midi et soir, dans un temps imparti assez court. D'autre part, nous nous sommes lancés dans une démarche d'approvisionnement en produits locaux (fruits en provenance de Morancé et de Bessenay) mais nous manquions de capacité de stockage et de conservation pour aller plus loin », explique Michel Le Bacquer, directeur de l'établissement.

Afin d'améliorer le confort des jeunes et de développer la part de produits locaux dans les menus, des travaux ont été lancés dès l'été dernier, ils sont entre autres soutenus par la Région



Michel Le Bacquer, directeur de la MFR, présente les plans des nouveaux bâtiments.

et le Département. Début janvier, les usagers de la cantine ont pu manger dans le nouvel espace dédié tandis que les cuisiniers ont pu concocter les plats dans la cuisine toute neuve, plus spacieuse et mieux équipée. Des espaces de stockage et de conservation vont voir le jour. Des contacts ont pu ainsi être pris avec des producteurs locaux supplémentaires pour des pommes de terre, des carottes, de la viande de porc et de bœuf en local, en plus des fruits et du pain. « Nous sommes également à la recherche de producteurs qui pourraient

nous fournir en courgettes, salades et poireaux », ajoute Michel Le Bacquer.

En attendant la livraison de l'internat après les vacances de printemps, les jeunes sont satisfaits de leurs nouveaux lieux de vie. Ils pourront aussi tester le salad'bar dès la fin avril, qui rappelle le système où chacun choisit ses ingrédients, en vue de réduire le gaspillage. « Nous conservons aussi le service à table pour le plat chaud », tient à préciser le directeur de la MFR. « Ces travaux s'inscrivent dans une démarche globale : nous passons d'un chauffage au fioul à une chaudière à granulés de bois. Les isolations vont être revues, le choix des matériaux est réfléchi pour réduire la consommation d'énergie. »

Rendez-vous est pris en septembre 2019 pour l'inauguration. ■

✓ La MFR de Anse recherche des producteurs de salades, courgettes et poireaux.

Contact : 04 74 60 42 22.

Emmanuelle Perrussel



L'objectif poursuivi par le groupe Elicor est de ne plus parler de cuisines centrales mais de pépinières du goût.

CUISINES CENTRALES / Elicor, entreprise internationale de restauration collective, a lancé fin 2018 sa première pépinière du goût à Ternay. Une nouvelle génération de cuisines centrales voit le jour, comme l'explique Francis Faghel, directeur de la restauration à Elicor.

Naissance de pépinières du goût

Quelles sont les origines de la pépinière du goût de Ternay ?

« L'objectif poursuivi par le groupe Elicor est de ne plus parler de cuisines centrales mais de pépinières du goût. Pour aller vers ce changement, le groupe a conduit un travail de longue haleine qui a duré trois ans et qui a abouti en décembre 2018, à la certification par le bureau Veritas. Pour être reconnu pépinière du goût, il faut porter une attention particulière à trois grandes catégories de critères : « le goût dans l'assiette », c'est-à-dire le produit, « le goût du service » pour nos clients et « le goût des autres », qui prend la forme d'une mise en avant des produits, d'une communication de proximité. La pépinière de Ternay a aussi été labellisée par Ducasse conseil, c'est-à-dire que nos cuisiniers ont été formés aux techniques de Ducasse. Parallèlement, l'école Bocuse nous a apportés ses compétences au niveau du service. »

Concrètement qu'est-ce que signifie être une pépinière du goût ?

« Cette certification prévoit l'utilisation d'un maximum de produits bruts tels que viandes, fruits et légumes dans l'élaboration des plats. Les produits locaux doivent aussi représenter une large part de notre approvisionnement. Nous travaillons avec la plateforme Bio A depuis deux ans. Pour nous, la part de l'approvisionnement en local avoisine les 30 %, avec 20 % de produits issus de l'agriculture biologique. Par exemple, la majorité de nos viandes proviennent de l'Isère, les pommes arrivent à 75 % de la Loire et nous travaillons avec une boulangerie solidaire de Chassieu. Pour nos clients, c'est un gage de qualité gustative supplémentaire : les carottes râpées sont 100 % issues de produits bruts cuisinés par Elicor, la vinaigrette est faite maison, etc. Deux fois par mois,



Francis Faghel, directeur de la restauration chez Elicor, explique que 30 % des produits sont locaux.

ils ont le plaisir de goûter une recette de chez Ducasse et une fois par mois, ils ont rendez-vous avec la spécialité d'un chef issu d'une région de France. »

Quelles suites sont prévues ?

« Ternay étant un site pilote, neuf autres cuisines centrales du groupe vont être certifiées. Nous devrions ainsi avoir toujours plus de producteurs locaux dans notre base de fournisseurs. Nous continuons aussi à communiquer auprès de nos clients, notamment par l'envoi d'une newsletter. Être pépinière du goût signifie aussi être une cuisine connectée, ainsi des écrans géants sont installés et permettent d'informer nos clients. La traçabilité est assurée grâce à des tablettes dédiées. » ■

Propos recueillis par Emmanuelle Perrussel

FROMAGERIE ■ LAITERIE ■ TUERIE ■ DÉCOUPE ■ CHARCUTERIE...

ALG
AMÉNAGEMENT LABORATOIRES GAUDET

Mise aux normes, Création, Rénovation des murs et plafonds de vos locaux alimentaires

Une gamme de produits adaptés

- Panneaux isothermes
- Plaque alimentaire
- Lambris pvc
- Porte industrielle
- Menuiserie pvc

69830 Saint-Georges-de-Reneins ■ Email : alg69@wanadoo.fr ■ Portable : 06 33 13 46 04
Site : www.aménagement-laboratoires-gaudet.fr