

## RETOUR SUR INFO

LYON AGRICULTURE

# Il y a un an, le restaurant des fonctionnaires trouvait ses partenaires...

À l'automne 2015, le restaurant interadministratif de Lyon nouait un double partenariat novateur avec le Grand parc de Miribel-Jonage et Moulin Marion. Objectif du restaurant interadministratif (RIL) : répondre à un besoin en semoule de blé dur bio et locale, destinée à la fabrication de ses pâtes maison. L'engagement portait sur 2,5 tonnes de produit fini. Le rendement, sur deux parcelles de cinq hectares dédiées au projet, n'a malheureusement pas été à la hauteur des attentes des deux agriculteurs convertis en bio sur les terres du Grand parc. La faute à un printemps pluvieux et à un manque de luminosité. Néanmoins, le défi a été relevé. Et le partenariat reconduit pour une année de plus.



Christine Morandi ■ Deux agriculteurs certifiés bio ont participé à l'opération. Photo DR

## ... aujourd'hui, ils passent à table après la première récolte de blé dur bio

C'est un homme qui a toujours un projet en tête. Depuis qu'il a pris ses fonctions, en novembre 2010, et qu'il gère le restaurant interadministratif de Lyon avec son équipe, Philippe Muscat poursuit le même but : dynamiser l'image de l'établissement tout en prouvant qu'une restauration collective peut être de qualité et respectueuse de l'environnement. Et pour réussir, pas question d'œuvrer tout seul dans son coin. L'échange faisant partie de son ADN, il a, dès le début, privilégié les partenariats avec les acteurs régionaux, toujours dans la perspective d'aider au maintien de l'agriculture locale et au développement du commerce solidaire.

### Pâtes en semoule de blé dur semi-complète

Un an après s'être engagé dans un partenariat avec le Grand parc de Miribel-Jonage, le RIL a pu compter sur sa première récolte de blé dur bio, transformé par Moulin Marion, un meunier de l'Ain.

« Si tout se passe bien, on ira goûter les fameuses pâtes », lançait en dé-



■ Tous les partenaires réunis autour des pâtes à l'occasion de la semaine de goût. Photo DR

cembre dernier Philippe Vacher, l'un des deux agriculteurs certifiés bio impliqués dans le projet.

Du dire au faire, le pas a été franchi à l'occasion de la semaine du goût, qui a réuni partenaires et convives autour de pâtes faites maison avec la semoule de blé dur semi-complète et des

œufs coquilles bio provenant de la Loire. Des pâtes sous différentes formes, en entrée, en plat chaud et en dessert (linguine au chocolat). Avec ce mets phare, déjà proposé un jour sur deux et plébiscité par des convives de plus en plus conquis par la consommation de produits bio et

### 1 500 repas/jour atteints en octobre

Victime d'un sinistre en février 2014, le RIL avait rouvert ses portes un an plus tard et attiré un peu plus de 850 convives au premier jour. Il aura fallu que l'équipe puise loin pour reconquérir petit à petit ses clients. « Au rythme où nous allons, je n'exclus pas de dépasser 1 300 repas certains jours au 1<sup>er</sup> trimestre 2016, nous confiait Philippe Muscat fin 2015. Pour moi, tous les voyants sont au vert. » Le RIL a fait mieux. Depuis la rentrée, entre 1 300 et 1 400 repas sont servis chaque jour. Avec un pic à 1 500 atteint début octobre.

français, Philippe Muscat compte bien monter en puissance, justifiant ainsi la poursuite du partenariat qui a contribué à ouvrir son horizon. Et lui a permis, avoue-t-il, de « découvrir le métier d'agriculteur dans tous ses aspects techniques ».

CHM