

sur le terrain



photos©C.Reynaud

## Réinventer les offres culinaires autour du fait maison au RIL

Le restaurant interadministratif de Lyon (RIL) positionne sa prestation culinaire sur le fait maison, tout en repensant l'offre au self et côté vente à emporter. Ceci pour répondre aux exigences de la loi Egalim, mieux maîtriser les coûts et réussir son transfert en 2024 dans un bâtiment neuf, proche du site actuel à La Part-Dieu.

**A**u RIL, la période de Covid-19 a entraîné une baisse de fréquentation d'environ 35 %. Depuis lors, le nombre de repas par jour varie de 700 à 900 sur ce site lyon-

nais (au lieu de 1300 habituellement), avec un effectif de 32 personnes, dont 3 personnes en situation de handicap (CDI) et 5 apprentis. Les confinements successifs, les règles sanitaires strictes

## sur le terrain

imposées dans les restaurants de collectivités et le télétravail en sont les principales raisons.

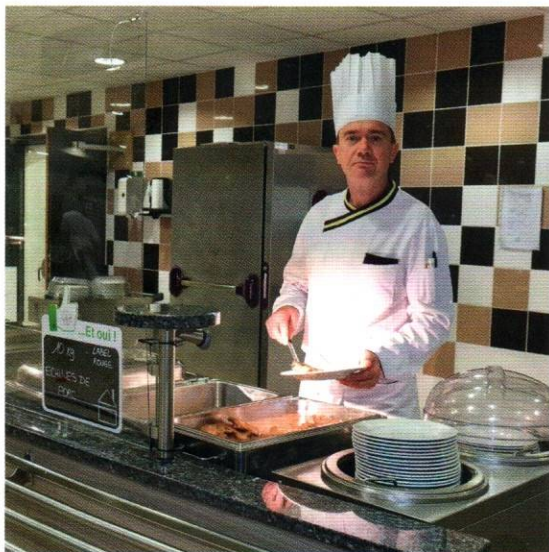
### **La compétence individuelle au service de la force collective**

« Cette période compliquée a néanmoins accéléré le tout cuisiné sur place. Nous avons réalisé des tests de production sur de petits volumes, et aujourd'hui, le fait maison représente 80 à 85 % », affirme Philippe Muscat, directeur du RIL. « Nous nous orientons vers une cuisine plus simple, plus qualitative et du terroir, en mettant en avant la compétence individuelle qui fait notre force collective. » Engagé dès 2015 dans la démarche Mon Restau Responsable® en tant que site pilote, le RIL a ensuite pris une nouvelle longueur d'avance pour être en phase avec la loi Egalim au 1<sup>er</sup> janvier 2022. Il

a désormais atteint 50 % de produits sous signes de qualité, dont 28 % en bio et 50 % de produits de qualité régionaux. « En revanche, il semble beaucoup plus difficile d'atteindre, au 1<sup>er</sup> janvier 2024, 100 % de viandes et produits de la mer sous signes de qualité, comme demandé aux restaurants collectifs d'État, dans le cadre du Plan climat », assure Philippe Muscat. « Le RIL en est actuellement à 46 % et en matière de viande, il y a beaucoup d'incertitudes quant à la capacité d'approvisionnement des éleveurs et à la durée de la flambée du coût des matières premières. »

### **Trois formules et succès de l'offre végétarienne**

D'ores et déjà, afin de maîtriser les coûts liés au surcoût de la loi Egalim et de réduire le gaspillage alimentaire,



Rémy Meunier, chef de cuisine



Valentin Muscat, chef de partie pâtisserie





photos©C.Reyraud

## *Suivez le guide !*

Dans le cadre du PNA, le RIL de Lyon est le site pilote qui, depuis 2019, œuvre en lien avec la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes, pour réaliser un guide pratique, destiné à la restauration collective, sur le thème « Savoir communiquer », auprès de ses multiples interlocuteurs : équipes, convives, élus, fournisseurs... La parution est prévue pour fin 2022-début 2023.



Sébastien Thomassin, responsable laverie

le RIL a mis en place depuis septembre 2021 trois formules de restauration : 1 plat et 2 périphériques, 1 plat et 1 périphérique, ou 1 seul plat. Elles semblent bien répondre aux attentes des agents des administrations décentralisées d'État et personnels des structures privées sous convention. « Et

comme nous avons bien expliqué l'impact de la loi Egalim sur la hausse de 22 centimes du prix du repas – validé par le conseil d'administration –, nous n'avons enregistré aucune plainte », se félicite Philippe Muscat. Côté self, l'offre a été réduite, via 8 entrées, 8 plats et 6 desserts. Le salad'bar a

## sur le terrain

disparu au profit d'entrées qualitatives. Chaque jour, il y a au moins un plat végétarien. L'engouement est grandissant et 10 % des convives optent pour cette offre. Rappelons que parmi les 2 400 recettes du RIL, celle des raviolis « végé » a été primée aux Trophées de l'Innovation Restau'Co en 2020.

### De percutantes pistes de réflexion

Parmi les fabrications maison figurent entre autres les pâtes, les pizzas, le pain à burger, les nems, saucisses, merguez, ou encore les quenelles. Car le RIL emploie 2 charcutiers et aussi... 3 pâtisseries ! À titre d'exemple, les crèmes maison, aux multiples saveurs (pistache, vanille...), sont servies dans des pots en verre et toujours pour diminuer le plastique, l'offre de yaourts a été réduite. Dès mai 2022, ce sont les bâtonnets de glaces qui devraient être prisés, après le succès des sorbets. Quant à l'espace de vente à emporter, il est fréquenté par 8 à 10 %

d'usagers. Là encore, il s'agit pour le RIL de réinventer l'offre, de cibler des produits pertinents et de nouveaux contenants très éco-responsables. Enfin, pour pallier la baisse d'activité et capter de nouveaux convives, le RIL œuvre sur plusieurs pistes. Au sein



d'un groupe de travail avec Restau'Co, la réflexion porte sur la mise en place d'un « repas télétravail », susceptible d'être emporté la veille. Le RIL n'exclut pas non plus de fournir des repas à des collectivités et ce, fort de l'expérience réussie lors du premier confinement, avec une cuisine centrale et du partage à domicile.

◆ Christel Reynaud



Abonnez-vous  
**GRATUITEMENT**  
à notre newsletter  
hebdomadaire sur

[www.lecuisinier.fr](http://www.lecuisinier.fr)