



DU FAIT MAISON EN CUISINE CENTRALE, C'EST POSSIBLE !

Engagée pour une alimentation durable depuis plus de 50 ans, Restoria a été la première entreprise de restauration collective à devenir société à mission en 2021. Fondée par deux artisans charcutiers, l'entreprise met à l'honneur le fait maison. Démonstration avec la cuisine Ker-Lann en Ille-et-Vilaine (35).

Ce n'est pas tous les jours qu'une cuisine centrale qui prépare 10 000 repas/jour peut se targuer d'utiliser plus de 26,5% de produits bruts locaux*, et fabriquer elle-même sa charcuterie et ses pâtisseries. La cuisine centrale de Ker-Lann de Restoria à Saint-Jacques-de-la-Lande (35) réalise pourtant cette prouesse. Dans un espace de 1 400 m², 70 personnes préparent chaque jour plus de 10 000 repas qui sont ensuite livrés dans un rayon de 300 km à plus de 150 structures du secteur public comme du secteur privé.

Ker-Lann, un acteur engagé

La cuisine centrale de Ker-Lann, implantée en 2016 en périphérie de Rennes, est aujourd'hui un acteur

important de la filière alimentaire et agricole puisque l'entreprise a aussi déployé son modèle dans tout le grand ouest, à Saint-Barthélemy d'Anjou (49) et à Bournezeau (85). Fondée par deux artisans charcutiers, Yves Comte et Jean Saulou, l'entreprise est farouchement attachée au fait maison depuis sa création en 1970 quand les deux hommes créent Anjou Restauréco qui deviendra Restoria. Ainsi, chaque cuisine dispose d'une légumerie, d'un atelier charcuterie et d'un atelier pâtisserie, autant de lieux dédiés à la création et à la qualité artisanale. « Notre cuisine, c'est une cuisine du quotidien qui repose sur le savoir-faire de nos pâtisseries, de nos cuisiniers et charcutiers de métier »

s'enthousiasme Emmanuel Saulou, qui préside aujourd'hui le groupe Maison Restoria** qui a réalisé un chiffre d'affaires de 67 millions d'euros sur l'exercice 2022-2023. « Nous avons toujours eu une longueur d'avance sur les questions de santé collective et de bien-être et nous n'avons pas attendu l'adoption de la loi Egalim pour garantir à nos clients un fort taux de produits durables et de qualité issus notamment de l'agriculture biologique ». Ses résultats, Restoria les publie chaque année dans son rapport où ses impacts sont clairement indiqués, l'entreprise étant devenue entreprise à mission en 2021. « C'est une boussole qui nous aide à traverser les tempêtes qui se sont succédé depuis 3 ans avec le Covid,

l'inflation, la guerre en Europe et au proche Orient et encore la pénurie de savoir-faire et les aléas climatiques. Mais notre mission est une réponse de long terme pour continuer à manger demain en quantité et en qualité suffisante » souligne le P.-D.G. L'entreprise familiale ne se contente pas de surveiller de près ses productions, elle œuvre aussi pour limiter son impact sur l'environnement. À Rennes, sur les 9 camions de sa flotte, certains roulent au biogaz grâce à la récupération de déchets organiques et la cuisine est dotée d'une station de prétraitement des eaux usées. Elle soutient d'ailleurs le label Terres de sources qui a pour objet d'accélérer la transition agro-écologique locale en offrant des débouchés

1 La cuisine centrale est organisée pour traiter légumes et fruits frais avec une importante légumerie 2 et 3 La plus grande surprise est sans doute la présence d'un atelier charcuterie où sont préparés rillettes, pâtés, chipolatas, boudin noir ou saucissons à l'ail ! 4 Préparation de pizzas végétariennes le jour de notre visite avec des patons « maison ». 5 En pâtisserie le laminoin, le pétrin, la table de découpe, des fours dédiés, permettent de réaliser toutes les bases, sucrées ou salées, qui serviront à réaliser des tartelettes feuilletées, des choux à la crème, des éclairs au chocolat, des pizzas.

remunérateurs aux exploitants agricoles qui s'engagent à agir pour protéger les ressources en eau et en air. Enfin, Restoria fait don des repas invendus aux associations partenaires du territoire.

Des ateliers pour transformer les produits bruts

Il suffit de visiter Ker-Lann pour comprendre que les mots ne traduisent pas seulement une intention. La cuisine centrale est organisée pour traiter légumes et fruits frais avec une importante légumerie équipée de différents matériels de préparation (parmentière, coupe-légumes) pour laver et éplucher des produits de saison livrés bruts. Ils sont ensuite transférés en zone de production pour y être cuisinés. La plus grande surprise est sans doute la présence d'un atelier charcuterie où sont préparés rillettes, pâtés, chipolatas, boudin noir ou saucissons à l'ail ! Une évidence pour une entreprise fondée par deux artisans charcutiers angevins mais une exception en

« Notre cuisine, c'est une cuisine du quotidien qui repose sur le savoir-faire de nos pâtisseries, de nos cuisiniers et charcutiers de métier. »

cuisine centrale. L'atelier permet également de réaliser les terrines de poissons et de légumes. Il est équipé comme une vraie charcuterie : hachoir réfrigéré, mélangeur à viande, cutter etc. mais c'est surtout le fief d'opérateurs parfaitement formés à la préparation des charcuteries. Cette organisation se réplique en pâtisserie où le laminoin, le pétrin, la table de découpe, des fours dédiés, permettent de réaliser toutes les bases, sucrées ou salées, qui serviront à réaliser des tartelettes feuilletées, des choux à la crème, des éclairs au chocolat, des pizzas. De la pâte à la cuisson en passant par le montage, tout est confectionné sur place. Restoria cherche aussi à étendre ses menus végétariens « mais les clients ont du mal à prendre ce virage » explique Emmanuel Saulou qui livrera à partir de septembre 2024 deux menus végétariens par semaine pour seulement 2 000 repas. Quant à la sortie du plastique, « les choses sont en cours, nous sommes en phase de test et maintenons pour le moment un

modèle mixte, inox/cellulose. Passer en bacs inox représenterait un investissement estimé à ce jour à 3 millions d'€, il faudrait que nous ayons plus de chauffeurs et la consommation d'eau nécessaire pour le lavage va exploser... ». Emmanuel Saulou reste néanmoins positif : « Même si la transformation que nous menons pour atteindre notre « Mission » est assurément une course de fond et qu'il nous reste encore beaucoup à accomplir, nous sommes prêts à affronter la situation complexe vécue par la restauration collective pour encore progresser et contribuer à un monde où l'alimentation saine, plaisante et engagée est garantie pour tous ». ●

N.R.

*Produit agricole d'origine végétale - qui a poussé et a été récolté - ou produit agricole d'origine animale - qui a été élevé et abattu - dans un département se trouvant dans un rayon de 200 km autour de la cuisine.

** Maison Restoria compte aussi l'entité Poivre & Sel qui ne traite que le portage à domicile.