

# Le goût de la qualité pour tous

Jean-Jacques Abrial,  
directeur de Vercors  
restauration.



Avec un million de repas préparés par an, Vercors restauration a multiplié par 10 sa production en 10 ans. Son secret : servir aux collectivités des repas élaborés à partir de produits locaux et garantir ainsi la provenance et la fraîcheur des matières premières. Un choix que la société d'économie mixte fontainoise va conforter en ouvrant une légumerie.

par Estelle Emonet

**P**roposer aux collectivités de manger des produits locaux, c'est le pari que s'est lancé il y a huit ans la société Vercors restauration basée à Fontaine. Avec une production de 6 000 repas par jour, distribués sur une cinquantaine de communes du département, la société d'économie mixte a largement relevé le défi, à une époque où il était audacieux de parler de développement durable : « Quand nous avons eu l'idée de faire appel à des producteurs locaux, nous avons dû convaincre les élus que l'on pouvait être fourni en grande quantité et que faire ce choix répondait à un devoir de santé publique et de respect de l'environnement », explique le directeur Jean-Jacques ABRIAL. Un choix qui s'est révélé payant puisque de 115 000 repas « traditionnels » en 1997, la société est passée à 1 million en 2007.

**Restaurants scolaires, centres de loisirs, résidences pour personnes âgées** ou restaurants d'entreprises sont autant de clients que Vercors restauration et les producteurs doivent satisfaire. Ces fournisseurs locaux ou régionaux appartiennent en grande partie à l'ADAYG et sont adhérents à la marque « Terres d'ici » ou encore à l'Adabio. Ils ont l'avantage, grâce à leur proximité, de proposer des produits frais comme de la viande, du fromage ou des fruits : « Le délai de transport écourté est autant de temps gagné sur la fraîcheur et donc la qualité des aliments », aime rappeler Vercors restauration. Un rapprochement au sens large du terme, constate l'un des fournisseurs : « Si on

s'adapte à leur demande, ils sont eux aussi par cette proximité, plus compréhensifs face aux aléas de l'agriculture. La confiance est dans les deux sens, ce qui n'est pas toujours le cas avec d'autres gros clients que l'on ne connaît finalement pas ».

**Opter pour la qualité à un prix. En moyenne, un repas coûte 11 euros chez Vercors restauration.** « Dans la majorité des cas, 3,50 euros, soit 40 à 50 % du prix, sont à la charge de la famille, en ce

**La part alimentaire représente 60 % du prix du repas**

qui concerne les cantines scolaires. Le reste est pris en charge par les collectivités locales, détaille Jean-Jacques ABRIAL. Mais attention, la part alimentaire représente 60 % du prix d'un repas. C'est donc la qualité des produits que l'on paye ». Pour améliorer son offre sans rien perdre de sa démarche citoyenne, Vercors restauration projette d'ouvrir fin 2008 une légumerie dans l'agglomération grenobloise. « Cela nous permettrait de transformer les fruits et légumes et de proposer des produits frais à la place de ceux congelés, comme nous sommes contraints de le faire actuellement par manque de place ». Le projet devrait impliquer le CAT de Fontaine, « Alpes insertion », avec la création d'emplois et l'insertion de personnes handicapées. « Cela conduirait à employer une demi-douzaine de personnes handicapées », explique le président de la SEM Yves CONTRERAS. Cette unité dont l'objectif est de transformer chaque jour 1,5 tonne de fruits et légumes, locaux et du marché d'intérêt national (MIN), serait la preuve pour son directeur que la char-

te de Vercors restauration « santé, éducation et environnement » a fait son chemin. « Il ne reste plus qu'à convaincre les collectivités », souligne Yves CONTRERAS. L'ADAYG, Vercors restauration, et Jean-Pierre FAURE, directeur du CAT, sont partants. Nous attendons juste l'appui de la Ville de Grenoble pour que le projet initialement prévu aux côtés de la future cuisine centrale du MIN voit le jour. En cas de refus, nous avons pensé à un plan B : le site du CAT ». Affaire à suivre...

## Pratique

1 million de repas servis par an dont :  
670 000 en restaurants scolaires  
65 000 en centres de loisirs  
170 000 pour les personnes âgées  
25 000 repas livrés en entreprises  
70 000 au restaurant Inter  
Entreprises  
3 000 au restaurant Le Jardin  
du Vercors  
70 salariés  
4,5 millions de chiffre d'affaires  
en 2007

