Publié le 13 octobre 2010

Vercors Restauration, pour une qualité au meilleur goût

Depuis sa création en 1997, la société d'économie mixte de la commune de Fontaine (Isère) a multiplié par dix le nombre de repas qu'elle réalise pour la restauration collective. Une dynamique qui s'est accompagnée d'une politique innovante axée sur une recherche de qualité des repas et d'optimisation du service proposé.

Avec un million de repas par an, contre 115 000 en 1997, Vercors Restauration a su monter en puissance au cours de la dernière décennie. « Mais, notre objectif n'est pas quantitatif », commente Sonia Lombardot, directrice de la Seml possédée à 80 % par Fontaine, commune de la Communauté d'agglomération Grenoble Alpes Métropole. « Nous avons voulu avant tout optimiser notre outil de production, la cuisine centrale de Fontaine, en apportant une cuisine de qualité aux établissements que nous fournissons, principalement des restaurants scolaires mais aussi des centres de loisirs ou de personnes âgées, des haltes-garderies et des entreprises ». Au total une centaine de restaurants répartis dans une cinquantaine de communes.

Parmi les initiatives éducatives : une mallette pédagogique offerte aux communes qui souhaitent sensibiliser les enfants à une meilleure alimentation et qui permet d'épauler le travail des animateurs. Cette démarche qualitative globale est encore montée d'un cran il y a deux ans avec la volonté d'obtenir la certification Iso 9001, « qui a pour objectif principal l'amélioration continue de la satisfaction du client », explique Christine Clément, l'une des diététiciennes de Vercors Restauration et responsable du suivi relations clients. Une communication s'est ainsi développée entre les restaurants et la Seml pour améliorer la qualité gustative des plats en fonction des réactions des enfants. Des fiches de satisfaction permettent régulièrement d'améliorer les recettes et de mieux s'adapter à leurs goûts.

« Depuis 2007, nous nous appuyons sur les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de la Restauration Collective et de Nutrition) », précise Sonia Lombardot, devançant ainsi des normes qui deviendront obligatoires d'ici 2011. Objectif : rééquilibrer l'alimentation en diminuant les apports en glucides simples (sucre), et en lipides (graisses), et en augmentant la consommation de fruits et de légumes. « Ces recommandations ont été pour nous un véritable fil conducteur qui nous a permis de faire passer plus facilement le message auprès des responsables de restauration collective dans les différentes communes avec qui nous travaillons ».

Cette politique de qualité et d'équilibre nutritionnel au meilleur goût s'est concrétisée entre autre avec le développement d'un circuit court d'approvisionnement grâce à des accords avec des producteurs de la région. En 2007, la Seml s'est ainsi engagée sur des volumes d'achat à travers une convention avec l'ADAYG (Association pour le Développement de l'Agriculture dans l'Y Grenoblois) qui pérennise l'utilisation de produits frais locaux de qualité dans la composition des plats. « Notre objectif est aussi d'être un acteur de l'économie

locale, explique la directrice de la Seml. En participant au maintien de l'agriculture locale, en contribuant au développement durable et en accompagnant les communes pour une restauration collective citoyenne ».