

LA TALAUDIÈRE ENTREPRISE

# Api Restauration cuisine plus de 70 000 repas par an

Le site talaudérois du quatrième acteur français de la restauration collective travaille pour près d'une centaine d'écoles et centres de loisirs dans la Loire, la Haute-Loire et le Rhône.

« C'est pas parce qu'on est une cuisine centrale qu'on ne cuisine pas ! » lance d'emblée Cédric Guyot, le responsable d'Api Restauration. Histoire de battre en brèche l'idée largement répandue selon laquelle on ne trouve que des produits tout faits dans la restauration collective.

**L'effectif est passé de 5 à 18 salariés**

Le groupe Api Restauration a repris la cuisine talaudéroise, située dans la zone Molina-La Chazotte, en 2007. À l'époque, il y avait cinq salariés, qui confectionnaient quelque 800 repas par jour. Aujourd'hui, le site, qui s'étend sur 800 m<sup>2</sup>, emploie dix-huit personnes (dont

trois cuisiniers, cinq employés de restauration, un magasinier et un préparateur de commandes) et prépare quotidiennement autour de quatre mille repas. Soit 72 000 par an.

Ces repas sont destinés à 95 % à des écoles maternelles et primaires (aussi bien publiques que privées) et à des centres de loisirs (municipaux ou associatifs). Une cinquantaine de clients au total, pour quatre-vingt-dix points de livraison, principalement dans la Loire, mais aussi dans le Rhône et en Haute-Loire. « On travaille par exemple pour les écoles privées Saint-Ennemond et Sainte-Marie à Saint-Étienne et pour les écoles publiques de La Talaudière, d'Aurec-sur-Loire, de Montrond-les-Bains... », énumère Cédric Guyot.

**80 % de produits frais**

Selon ce dernier, « 80 % des produits qu'on cuisine sont frais. Il y a certains produits pour lesquels on est obligés d'utiliser du surgelé, mais on



■ Chez Api restauration, la compote de pommes est faite maison. Photo Loïc TODESCO

la cuisine aussi. En tout cas, on a très peu de produits tout prêts. À partir de la rentrée, par exemple, on fera même notre propre vinaigrette.»

Du frais, donc, et du régional au maximum. Api Restauration se fournit ainsi en viande de porc et de bœuf à Sury-le-Comtal, en produits laitiers à Saint-Héand, Burdigues ou Néronde, etc. Au menu, figurent chaque jour un produit régional et un produit bio.

« On commence aussi à introduire des produits labellisés comme la lentille verte AOP du Puy-en-Velay ou les

## 2 millions

C'est, en euros, le chiffre d'affaires réalisé l'an dernier par le site talaudérois d'Api Restauration.

volailles IGP du Velay », explique Alexandre Barbier, responsable du développement. La cuisine centrale talaudéroise se prépare ainsi progressivement à la loi qui vient tout juste d'être votée et qui imposera, à l'horizon 2022, 50 % de produits issus de l'agriculture durable dans les cantines scolaires. « Nous, on y est quasiment

déjà », se réjouissent Cédric Guyot et Alexandre Barbier. La société, qui souhaite notamment se développer sur le secteur de l'Yssingelais, ambitionne d'arriver à 7 000 repas par jour d'ici trois à cinq ans, « mais en maintenant le même niveau de qualité », assure le responsable d'Api Restauration.

Loïc TODESCO

### REPÈRES

■ **Le groupe Api Restauration en bref**  
Ce qui est devenu Api Restauration, c'était au départ une simple boucherie-charcuterie, ouverte à Lille en 1956. C'est, aujourd'hui, le quatrième acteur du secteur en France (derrière Elior, Sodexo et Com-

pass), avec 7 500 salariés et une cinquantaine de cuisines centrales, sans compter les activités de cuisine ou d'assistance technique sur site. Le groupe a réalisé en 2017 un chiffre d'affaires de 587 millions d'euros, en hausse de près de 60 % par rapport à 2013.



■ Alexandre Barbier, responsable du développement, et Cédric Guyot, responsable du site. Photo Loïc TODESCO

### « Le plus dur à faire manger, ce sont les crudités »

Les repas sont préparés la veille pour le lendemain (et le vendredi pour le lundi). C'est Cédric Guyot qui élabore les menus, lesquels sont validés par une diététicienne d'Api Restauration. La cuisine centrale talaudéroise est approvisionnée quotidiennement par ses fournisseurs. Dans les cuisines, les employés préparent salade de lentilles, champignons à la grecque, sauté de bœuf, gratin de choux-fleurs, longe de porc, lasagnes, pannacotta, etc. Autant de plats qui sont conditionnés pour un tiers dans des plats en inox et pour deux tiers dans des barquettes plastiques jetables. « C'est vrai, ce n'est pas très écolo, mais c'est le client qui décide. Souvent, on nous dit que c'est un problème de personnel dans les

cantines. » Les repas sont ensuite livrés par les trois chauffeurs de l'entreprise.

Api Restauration propose aussi des repas à thème ainsi que des animations avec, par exemple, la réalisation en direct de crêpes ou de smoothies.

Qu'est-ce que les écoliers de 2018 aiment avoir dans leur assiette ? « Nos compotes et nos pâtisseries ! Pour le plat principal, contre toute attente, nos épinards sont appréciés, assure Cédric Guyot. Le plus difficile à leur faire manger, ce sont les crudités. Mais on est obligés d'en mettre, ne serait-ce que parce qu'on respecte la saisonnalité. » Quant au fameux steak-frites, il n'a droit de cité qu'une ou deux fois par an, pas plus.