



**RESTAURATION COLLECTIVE.** Agap'Pro, une société floiracaise, déploie des astuces pour proposer à ses clients des menus équilibrés au meilleur prix

# Moindre coût, plus de goût

: Dominique Andrieux

« **U**n panier de 5 000 références qui avait pris entre 3 % et 4 % d'inflation en dix ans, a subi 14 % en un an », indique Alain Terrien, le directeur d'Agap'Pro. Cette flambée du coût des produits alimentaires étant apparue à partir de septembre 2007, elle a conduit cette société implantée sur la ZAC des Mondaults, à Floirac, à « remettre en cause » ses stratégies d'élaboration de menus pour la restauration collective. Ses 160 clients, dont une majorité de collectivités territoriales, se trouvant dans l'impossibilité d'aborder une telle hausse financière, diététicienne et chef de cuisine ont trouvé des solutions alliant le respect des normes nutritionnelles et le moindre coût.

« Après une période rendue très confortable par l'utilisation de produits tout faits, nous sommes revenus à un stade intermédiaire, avec plus de goût, plus de fait maison », analyse M. Terrien.

**Deux bibles.** Delphine de Lage, la diététicienne, cite l'exemple d'une recette contre un coût excessif. « Pour un restaurant scolaire, nous avons proposé de passer le menu de cinq à quatre composants. Le fromage n'est donc plus systématique, il peut être servi en dessert ou, dans le cas contraire, on compense par une plus forte ration de légumes – les enfants sont très réceptifs aux couleurs – auxquels on peut ajouter une béchamel. » Alain Terrien ajoute : « Le maire, au départ réticent pour diminuer les composants, m'a appelé pour me dire que c'était la première fois que des parents trouvaient que les repas sont bons. »

Depuis un an, les concepteurs



Delphine de Lage, la diététicienne, en compagnie d'Alain Terrien

PHOTO FABIEN COTTEREAU

de menus travaillent avec deux « bibles », l'une traitant des valeurs nutritionnelles et l'autre de l'indice des prix de 5 000 références. Agap'pro a en effet une autre corde à son arc, sa centrale d'achat lui permet d'acheter en gros, « à des prix bloqués au semestre, exceptés les produits achetés au prix du cours, bloqués à la semaine », et de fournir ses clients en matières premières.

La palette de références est suffisamment large pour permettre à la diététicienne de respecter scrupuleusement les exigences qualitatives et nutritionnelles, tout en restant dans le budget imparti. Les exemples ne manquent pas. On peut penser que les enfants des écoles ne lui en veulent pas du tout d'avoir substitué l'œuf à l'anchois dans la salade méditerranéenne.

« Cette année, les prix des fruits

et légumes compliquent un peu plus les choses », remarque Alain Terrien. Agap'Pro a remplacé l'aubergine par la courgette dans la composition de sa moussaka. Les produits laitiers n'ayant pas échappé à la hausse des prix, la crème fraîche a disparu des ingrédients et c'est maintenant la béchamel qui peut faire l'affaire.

**Hausse diminuée de moitié.** Selon le patron de cette entreprise comptant dix salariés, le souci économique n'a pas d'effets réducteurs. Pas seulement au sens quantitatif : « Aujourd'hui, une collectivité commande le juste nombre de repas dont elle a besoin, mais il y a toujours l'absentéisme pour combler les plus gros appétits », observe le directeur. Il poursuit : « Certains produits ressurgissent ». Dans les des-

serts, le grand classique fromage blanc aux fruits rouges a pris une autre couleur. « En pleine saison, il y avait une quantité importante de pêches que nous avons fait préparer pour accompagner des laitages, raconte M. Terrien. On a des morceaux de fruits sous la dent, le goût. »

Agap'Pro, qui tient compte des équipements avec lesquels travaillent ses clients, influence les comportements. La tarte prête à la consommation fait partie du passé. Les cuisiniers des restaurants collectifs sont approvisionnés en pâte et choisissent la garniture.

Toutes ces subtilités n'ont pas totalement évité la répercussion des 14 % d'augmentation sur le prix des menus proposés par Agap'Pro, mais « elles l'ont limitée entre 7 % et 8 % ».