

14 avril 2017

Restoria inaugure une cuisine exemplaire en terre bretonne



Ouverte depuis l'été dernier après 10 mois de travaux, la nouvelle cuisine centrale de Ker Lann implantée à Saint-Jacques-de-la-Lande (35), près de Rennes, vient compléter l'outil de production de **Restoria**, société angevine de restauration. C'est la troisième cuisine du groupe et elle produit actuellement 5 000 repas livrés, en liaison froide, dans des écoles, des collectivités locales, des établissements de santé, jusqu'à 300 km à la ronde.



Une cuisine dans un bâtiment HQE

Inaugurée officiellement le mois dernier, elle a été conçue au cœur d'un bâtiment HQE dont l'architecture s'intègre dans l'environnement immédiat, en préservant l'aspect bocage de la ZAC où elle se trouve et en réduisant les risques de nuisances avec le voisinage. Restoria a fait appel à des acteurs majeurs implantés localement, connus pour leur expertise technique et leur réactivité : **le groupe Betom, spécialiste de l'ingénierie générale du bâtiment, Cap Terre pour son expertise dans l'optimisation des performances énergétiques** et BEGC, bureau d'étude spécialisé en ingénierie des cuisines collectives et professionnelles créé et dirigé par **Gilles Chevalier**.

Pour répondre au cahier des charges de la démarche HQE, la cuisine de Ker Lann a été conçue pour offrir des espaces de travail baignés de lumière naturelle. La performance énergétique du bâtiment a été optimisée grâce à différents matériaux :

- Un bardage double peau avec un système d'isolation par l'extérieur plus performant et l'utilisation d'un bois non traité, respectueux de l'environnement pour lequel aucun traitement dans le temps n'est nécessaire.
 - La récupération d'énergie sur l'air extrait de la VMC pour la production d'eau chaude.
 - La récupération d'énergie sur les installations de production de froid pour le chauffage du bâtiment.
- Enfin, une station de traitement et de contrôle des eaux usées a été construite afin que les eaux rejetées ne soient pas nocives pour l'environnement et une plateforme de tri des déchets facilite leur valorisation.



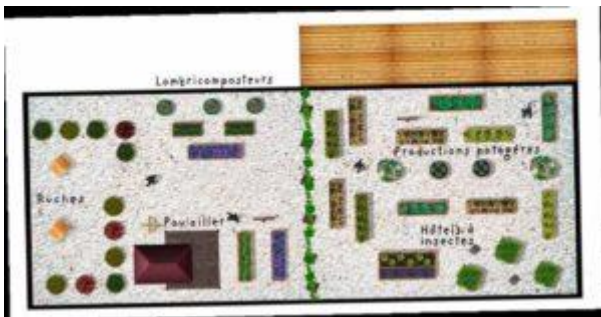
Station de traitement des eaux

Restoria labellisé « Lucie »

Depuis la création de sa première cuisine en 1970, Restoria a toujours organisé la préparation des repas livrés à partir d'une légumerie, d'une charcuterie et d'une pâtisserie, ce qui est assez rare dans ce domaine et mérite d'être souligné. Perpétuer les savoir-faire traditionnels est une priorité pour la PME angevine, qui cuisine ses recettes à partir de matières premières brutes naturelles où les fruits et légumes de saison sont privilégiés. En parallèle, Restoria s'est engagée depuis plus de 15 ans en faveur d'un approvisionnement en viandes françaises et a recours à des viandes brutes, de bœuf, porc et volaille, issues d'animaux nés, élevés, abattus puis découpés et transformés en France.

Restoria a mis en place une politique d'achats responsables en circuits courts et a imposé que les matières premières qui en sont issues soient achetées directement auprès du producteur ou via un fournisseur, à condition que ce dernier soit l'unique intermédiaire. Restoria a par exemple noué de nouveaux partenariats avec le GAEC des Sablonnières à Guipry (35), pour le lait fermier et les yaourts, et avec la crêperie Le Villo à Guer (56), pour les crêpes et les galettes.

Depuis 2013, le groupe Restoria est labellisé **Lucie**, un label qui s'aligne sur la norme de responsabilité sociétale ISO 26000 et qui permet d'identifier les entreprises engagées dans le développement durable.



Faire de la cuisine un lieu de biodiversité

La cuisine centrale englobe un projet d'aménagement de la terrasse et des espaces verts. L'idée ? Montrer que l'agriculture urbaine hors-sol est totalement viable et peut être une source d'avenir pour les villes. Ici, le projet d'aménagement de la terrasse doit aboutir à la création d'un lieu de cultures, un endroit d'accueil pour différentes espèces animales mais aussi un endroit d'échange et d'apprentissage. L'objectif est d'utiliser les surfaces extérieures pour la faune et la flore : cultures potagères, plantes aromatiques, plantes mellifères seront plantées.

Par l'intermédiaire de la société **Apiterra**, des ruches seront installées. Des poules profiteront des déchets de la cuisine et des hôtels à insectes seront implantés. Les déchets du restaurant seront valorisés grâce à la mise en place de lombricomposteurs.

La valorisation des espaces verts ceinturant la cuisine est en cohérence avec l'activité principale de l'entreprise mais aussi de la région. Outre le fait de produire des fruits, Restoria a souhaité planter des variétés anciennes et endémiques du bassin rennais, plus résistantes face aux maladies et aux ravageurs. Leur culture est totalement biologique, en particulier pour le pommier. Dans ce cadre, Restoria a noué un partenariat avec l'association « **Les Mordus de la Pomme** »

Restoria, société familiale de restauration collective accompagne des structures d'enseignement, de santé et des entreprises du Grand-Ouest de la France.

Créée en 1970 par deux artisans charcutiers angevins, elle est aujourd'hui dirigée par leurs fils respectifs Philippe Comte et Emmanuel Saulou. De cette histoire, la société a su garder des valeurs qui régissent encore aujourd'hui son organisation et son développement.

Chaque jour près de 68 000 repas sont cuisinés par des professionnels soucieux de mettre en valeur leur savoir-faire et leur métier de cuisinier. Aujourd'hui, Restoria est la 8ème société de restauration collective en France. L'entreprise compte 660 salariés et a réalisé un chiffre d'affaires de 40,4 millions d'euros en 2016.