



RESTORIA : la restauration collective engagée pour une alimentation durable et de proximité

Focus sur la cuisine KERLANN, à Saint-Jacques-de-la-Lande (35)

« On a un métier génial, c'est nourrir plus de 60 000 convives de tous âges ! On peut vraiment agir sur les enjeux de l'alimentation durable. Notre cuisine, c'est une cuisine du quotidien qui repose sur le savoir-faire de nos pâtisseries, cuisiniers et charcutiers de métiers ». C'est ainsi qu'Emmanuel SAULOU, président du groupe Maison RESTORIA, présente l'activité de son entreprise implantée dans le grand ouest et créée par son père, il y a plus de 50 ans.

Fidèle à son engagement pour une alimentation durable, RESTORIA a été la première entreprise de restauration collective à adopter la qualité de société à mission en 2021. Pour répondre à cet engagement, RESTORIA peut compter sur ses **900 collaborateurs** qui préparent chaque jour des repas à partir de **produits bruts**, livrés ensuite avec soin à ses clients du monde de l'enseignement de la santé et du médico-social.

Afin d'offrir la meilleure qualité et proximité possibles, RESTORIA a déployé son modèle unique de cuisine dans le grand-ouest : à Saint-Barthélémy-d'Anjou (49), à Bournezeau (85) et à Saint-Jacques-de-la-Lande (35).

Fondée par deux artisans charcutiers, Yves COMTE et Jean SAULOU, l'entreprise est farouchement attachée au **fait maison** depuis sa création. Ainsi, chaque cuisine dispose d'une légumerie, d'un atelier charcuterie et d'un atelier pâtisserie, autant de lieux dédiés au savoir-faire des équipes.

« Derrière chaque repas RESTORIA, nos convives retrouvent des engagements, de la passion et une vraie volonté d'agir pour contribuer à un monde où l'alimentation saine, plaisante et engagée est garantie pour tous », conclut Emmanuel SAULOU.

LA CUISINE RESTORIA, À SAINT-JACQUES-DE-LA-LANDE (35)

Depuis 2016, RESTORIA est implantée en Bretagne grâce à sa cuisine de Ker-Lann, située en périphérie de Rennes. Dans cet espace de **1 400 m²**, **70 personnes** préparent plus de **10 000 repas chaque jour**. Ces repas sont ensuite livrés à plus de **150 structures clientes** du secteur public comme du secteur privé, dans un rayon de 300 kilomètres.

En tant qu'actrice de la filière alimentaire et agricole, l'entreprise s'engage pour une alimentation saine et durable. Au-delà de ravir simplement ses convives, des choix sont faits pour réduire l'impact environnemental tout en contribuant au soutien économique et social du territoire. Pour cela, elle collabore activement avec tous les acteurs de la filière, favorisant notamment les fournisseurs et les producteurs locaux. À ce titre, RESTORIA a établi un partenariat avec plus d'une centaine de producteurs locaux du grand-ouest. L'entreprise est aussi signataire de la charte Relations Fournisseurs et achats responsables.

Ainsi c'est **26,5 % des produits bruts*** utilisés dans la préparation des repas au sein de la cuisine Ker-Lann sont de proximité.

* Il s'agit d'un produit agricole d'origine végétale qui a poussé et a été récolté, ou bien d'un produit agricole d'origine animale qui a été élevé et abattu dans un département se trouvant dans un rayon de 200 km autour de la grande cuisine.



Focus RESTORIA KERLANN

- 6.3 M€ d'investissements pour la construction de la grande cuisine,
- 70 collaborateurs et une dizaine de métiers différents en cuisine,
- 10 000 repas cuisinés et livrés chaque jour.
- Projets 2024 : développer l'ancrage territorial et les approvisionnements locaux.

Global groupe Maison RESTORIA (Restoria et Poivre&Sel)

- 67 M€ de chiffres d'affaires groupe réalisés en 2022-2023
- 900 collaborateurs

Global RESTORIA

- 60,8 M€ de chiffres d'affaires réalisés en 2022-2023
- 850 collaborateurs



CHANGER DE REGARD SUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Bien que la restauration collective soit parfois associée à une alimentation transformée et de qualité qui prête à la controverse, chez RESTORIA, l'accent est mis sur des recettes faites maison, avec des matières premières de la région. Souvent méconnu voire sous-estimé, ce secteur d'activité se révèle pourtant être un terrain propice aux engagements pour une **alimentation durable et de qualité**. En effet, la restauration collective ne se limite pas à nourrir un grand nombre de personnes mais bien à proposer des plats cuisinés avec attention et expertise par des cuisiniers qui aiment leur métier. Chez RESTORIA, acteur majeur de la restauration collective dans le grand-ouest, ce sont aussi des diététiciennes, une équipe innovation culinaire et un service achats qui contribuent au bien-manger à travers des menus équilibrés réalisés à partir d'aliments de qualité, **rigoureusement sélectionnés**.

« Depuis plusieurs années il y a une véritable prise de conscience au sein de notre secteur d'activité sur l'importance d'offrir une alimentation qualitative à des convives de tous âges qui nous font l'honneur de déguster nos préparations ; c'est une question à la fois de santé collective mais aussi de bien-être. Chez RESTORIA, nous avons toujours eu une longueur d'avance sur ce sujet et nous n'avons d'ailleurs pas attendu l'adoption de la loi Egalim pour garantir un fort taux de produits durables et de qualité, issus notamment de l'agriculture biologique. Nous sommes d'ailleurs régulièrement audités, pour assurer à tout l'écosystème qui gravite autour de nous, que nous tenons bien nos engagements », affirme Emmanuel SAULOU.

Cuisiner maison avec de bons produits fait partie de la raison d'être de RESTORIA. Cependant, l'entreprise familiale s'attache également à limiter grandement son impact sur l'environnement. À Rennes, sur les 9 camions de sa flotte, certains roulent au biogaz grâce à la récupération de déchets organiques. Pour limiter le gaspillage des ressources, la cuisine KERLANN est aussi dotée d'une station de prétraitement des eaux usées et fait don, chaque jour, de ses repas invendus aux associations partenaires du territoire.



À PROPOS DE RESTORIA

RESTORIA est une société de restauration collective créée en 1970, par deux artisans charcutiers et dirigée aujourd'hui par le fils de l'un des deux fondateurs. Les cuisiniers de métier de RESTORIA préparent chaque jour plus de 60 000 repas, faisant la part belle au fait maison et aux produits de saison. Cette société de plus de 900 salariés, accompagne pour leur prestation de restauration, des structures d'enseignement, médico-sociales et des entreprises de l'Ouest de la France.

En 2023, le groupe RESTORIA enregistrait un chiffre d'affaires de 64 M€.