

Newrest veut révolutionner l'assiette des écoliers

Économie. Le groupe international, désormais aux commandes de la société Restauration française, s'est engagé à revoir les repas dans les cantines. Davantage de produits locaux et une autre formule de préparation sont au menu.



Le respect des engagements liés à la prise de contrôle de la société, le passage en liaison froide, et l'augmentation de la productivité, doivent amener, selon Newrest, à un retour à l'équilibre des comptes dans un horizon proche.

Photos Y.M.

Yann Mainguet

Crée le 14.12.2017 à 04h25

Mis à jour le 14.12.2017 à 08h27

Une dernière sonnerie, demain, dans les cours d'école. Puis la cloche va tomber dans un sommeil profond, long de deux mois. Les enfants prennent avec joie le chemin des vacances. Pas Newrest. Le groupe international, qui a pris le contrôle de la société Restauration française début novembre, compte profiter de cette période d'accalmie dans les cantines, pour travailler sur de nouveaux menus, de nouvelles pratiques, et une nouvelle organisation. Une révolution de l'assiette. L'enseigne, spécialisée dans la restauration collective, sert 113 écoles, et fournit, sur les 18 500 repas élaborés, 16 500 aux scolaires par jour, du lundi au vendredi.

L'achat des parts de la société Sodexo dans la SAS Restauration française, était conditionné par le respect de plusieurs engagements. Un premier est crucial pour le gouvernement : la baisse des prix des repas scolaires de 2 % « avec une stabilité obligatoire hors inflation sur les quatre communes du Grand Nouméa, jusqu'en 2024 sur Nouméa, 2025 sur Dumbéa, 2026 sur Païta et le Mont-Dore », liste Aurélie Gueguen, vice-présidente Asie-Pacifique chez Newrest, actuellement sur le territoire.

Déficit

Une deuxième condition fait écho à un vœu souvent émis par des parents ou par des enseignants. L'idée est de « retrouver une cuisine traditionnelle, un petit peu comme à la maison » appuie la responsable. Autrement dit, utiliser beaucoup moins de produits manufacturés au profit de produits bruts, mais aussi locaux, dans les recettes. Le principe signé prévoit un approvisionnement à hauteur de 25 % en matières premières auprès de producteurs calédoniens. « C'est ambitieux, mais c'est un engagement que l'on a pris et que l'on tiendra » assure Aurélie Gueguen. L'équation est sensible. La livraison d'ignames ou de papayes de Calédonie doit être fidèle aux quantités commandées, en temps voulu. Des filières sont identifiées, en ce moment. Un acheteur du groupe Newrest est venu tout spécialement afin de lancer des appels d'offres et rencontrer les producteurs.

Point non négligeable, Restauration française, dont des parts ont été acquises par le groupe international, est une société « qui perd de l'argent, qui n'est pas en bonne santé financière » observe la vice-présidente Asie-Pacifique. Cette position déficitaire et les engagements obligent à repenser l'organisation de l'entreprise, afin d'améliorer la qualité des repas ainsi que la productivité.

Premier chantier, des travaux importants, d'une valeur de 100 millions de francs, démarrent ce mois-ci sur le site de production. En outre, le passage en liaison froide est décidé. Le dispositif ? Préparation des aliments, puis cuisson, refroidissement selon des normes, conditionnement, et remise en température au moment du service, « ce qui permet une meilleure qualité gustative et surtout de garantir une chaîne alimentaire sécurisée », souligne Sountou Bousso, directeur général de Newrest Calédonie. Antenne qui prendra en charge le financement des équipements idoines dans 50 % des écoles aujourd'hui non pourvus. L'investissement atteindra 150 millions de francs, pour une cinquantaine d'établissements scolaires. « Le but, insiste Aurélie Gueguen, est d'améliorer la qualité de nos repas et d'avoir une production uniformisée. »

Un tiers veillera au respect des promesses

Parmi les engagements, figurent la non-augmentation des parts de marché et la sensibilisation à l'alimentation.

La signature est apposée. Le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie a autorisé, fin septembre, la prise de contrôle exclusif de la SAS Restauration française, par la SARL Société alimentaire océanienne, filiale de Newrest Group Holding SA. Une intégration sous condition de respect de certains engagements par le groupe Newrest. Un des articles invite à « ne pas augmenter nos parts de marché, et d'en attribuer une partie à nos concurrents », explique Aurélie Gueguen, vice-présidente Asie-Pacifique chez Newrest. « Nous nous engageons à ne plus soumissionner des appels d'offres sur trois ou cinq ans en fonction des secteurs, mais aussi à céder 20 % des parts de marché à l'ensemble de nos concurrents ». C'est-à-dire les gameliers, comme La Niçoise, La Casserolette, La Nouméenne de cuisine..., ou de petits opérateurs investis dans la sandwicherie et les plats à emporter, disposant d'un laboratoire. Un autre serment porte sur la sensibilisation à l'équilibre alimentaire auprès de tout le milieu scolaire, avec une campagne de lutte contre l'obésité. Et ce, dès la rentrée, mi-février. Un planning est actuellement construit, « afin que chaque enfant de chaque classe dans chaque école puisse être informé et sensibilisé dans l'année », affirme Sountou Bousso, directeur général de Newrest à Nouméa, structure qui recrutera une personne dédiée à cette mission. L'intention est même, grâce à l'enfant, de porter le message à la maison.

Des ambitions, et après ? Pour tous les engagements souscrits auprès du gouvernement, la Direction des affaires économiques a demandé à Newrest d'établir un contrat auprès d'un mandataire tiers qui ne doit pas être en conflit d'intérêts. Ce cabinet financier ou d'audit, en cours de nomination, contrôlera de manière factuelle le respect des promesses.

80 %

La part de la restauration scolaire dans le chiffre d'affaires de la société Restauration française, maintenant sous le contrôle de Newrest, est d'environ 80 %.

Repères

Une croissance rapide

Le groupe Newrest est présent dans 48 pays, avec 32 000 collaborateurs. « Sa solidité financière est importante » note la direction à Nouméa. La compagnie a connu, en douze années d'existence, un développement spectaculaire. Newrest est présidé par Olivier Sadran, également patron du Toulouse Football Club.

Ses activités

Newrest est spécialisé dans le catering aérien - son métier historique -, c'est-à-dire la restauration à bord des avions, mais aussi la restauration collective - scolaire, hospitalier, gestion base-vie -, ou encore le retail, comprendre les concessions dans les aéroports, les gares... Une de ses activités récentes, depuis quatre ans : le catering ferroviaire avec la SNCF.

Novembre, mois clé ici

Le groupe a posé le pied en Nouvelle-Calédonie en novembre 2015, avec le contrat de Vale à Goro pour la base-vie. Qui s'est suivi quasi immédiatement du rachat de la société Jacrégal. A la clé, l'ouverture du restaurant du personnel du Médipôle en novembre 2016. Puis, en novembre 2017, a été finalisé le rachat des parts de Sodexo dans la Restauration française, soit un peu moins de 80 % du capital. Démarrage des opérations le 4 novembre dernier.

Source URL: <http://www.lnc.nc/article/pays/economie/newrest-veut-revolutionner-l-assiette-des-ecoliers>