

MANAGEMENT I La «cantoche» de papa a vécu. Désormais, les salariés veulent, à l'heure du déjeuner, manger plus vite, plus équilibré et dans un environnement convivial. Face à ces desiderata, les employeurs s'efforcent d'offrir des restaurants d'entreprise sur mesure. ■ PAR ANNE-SOPHIE BELLAICHE ET CAMILLE HAREL

Révolution bien-être à la cantine

Obligations

➤ **Selon la loi** les entreprises de plus de 25 salariés doivent mettre à disposition une solution de restauration avec au minimum un local doté de sièges, tables, eau potable, réfrigérateur et un appareil de réchauffage.

➤ **Le restaurant ou les titres-restaurants** ne sont pas obligatoires.

➤ **2 millions** de repas sont servis chaque jour par les restaurants d'entreprise.

➤ **Un salarié** déjeune 11 à 14 fois par mois dans sa cantine.

➤ **3,3 millions** de salariés bénéficient de titres-restaurants.

Rappelez plus tard, il a pris sa pause déjeuner. » Trois mots simples qui en disent long sur l'évolution des habitudes alimentaires des salariés. Et sur les enjeux derrière lesquels courent les entreprises pour adapter leur mode de restauration. Décryptage.

La dite pause, donc, a remplacé «l'heure de déjeuner». Il faut faire vite. Sous l'effet des 35 heures, des impératifs de productivité, de l'allongement des trajets domicile-travail, le temps du repas s'est contracté. Si nos parents passaient encore, en 1975, une heure trente à se restaurer, nous n'y consacrons plus que trente-deux minutes. Certes, la moyenne cache des disparités de secteurs ou de régions. Les salariés qui rentrent chez eux à midi prennent plus de temps. Mais l'espèce est en voie de disparition. S'ils sont encore 67 % à Limoges, ils ne sont plus que 0,8 % en Ile-de-France

Deuxième notion induite dans le changement de vocabulaire, la «pause» exprime l'idée de recharger ses batteries, de se ressourcer. L'aménagement des locaux compte autant que l'assiette pour séduire de nouveau les salariés qui désertaient peu à peu les cantines au profit d'une

restauration commerciale plus accueillante. Lors de la rénovation de son restaurant d'entreprise de 1 500 couverts, il y a huit mois, Claude Vandrot, le responsable des relations sociales de Renault Trucks à Blainville (Orne), a installé des plantes et des treilles en bois pour créer des espaces plus conviviaux.

UN EMBLÈME DE LA QUALITÉ DE VIE

Bien sûr, la cantine est depuis longtemps un enjeu de paix sociale. Mais désormais, les entreprises veulent aller plus loin. L'espace et le temps du déjeuner doivent renforcer le collectif. «Les sociétés aiment bien que leurs employés déjeunent ensemble, ça permet de tisser des liens, des interactions au-delà du travail», explique Marie-Hélène Sicard, la directrice marketing de Sodexo, numéro 2 du secteur. Plus ambitieux, certains DRH veulent faire de leur restauration un emblème de la qualité de vie et du bien-être au travail. L'exemple ultime étant Google qui a imposé comme une philosophie de management à ses 50 implantations mondiales de nourrir gratuitement ses salariés (lire p. 72). Les employeurs qui accordent un soin particulier à la restauration proposent

souvent pléthore d'autres services. Chez Acergy (parapétrolier), Rémi Briet, le responsable des services généraux, a choisi Sogeres, le haut de gamme du groupe Sodexo pour son site de Suresnes (Hauts-de-Seine). «L'entreprise dispose également d'une salle de sport et installe un studio de répétition pour accueillir ses salariés musiciens», témoigne-t-il. Enfin, troisième variation dans les mentalités, les salariés ne «sont» pas en pause déjeuner, ils la «prennent», affirmant ainsi leur individualité. Les titres-restaurants progressent de 6 % par an car ils offrent une souplesse appréciée. Lorsqu'ils n'ont d'autre choix que la cantine, les employés donnent de la voix pour échapper au hachis parmentier et trouver une offre plus conforme à leurs goûts. Chez Renault Trucks, le «Légumes bar» est né sous l'impulsion d'une nouvelle génération féminisée d'opérateurs. Les attentes les plus diverses s'expriment en fonction de la nationalité, du pouvoir d'achat et dans certains cas de la religion. Mais chez Acergy, Rémi Briet a tranché en refusant la spécificité halal et casher. Preuve qu'à chaque demande, les entreprises arbitrent entre la satisfaction des salariés et la complexité qu'entraînent leurs requêtes. ■



Qualité. Chez Acergy, une offre diversifiée et basée exclusivement sur les produits frais permet de satisfaire tous les goûts.

Ma cantine est gastronomique

Assiette carrée en porcelaine, salade de gambas, formation des équipes par des grands chefs comme Alain Ducasse, Michel Sarran ou William Ledeuil. Au fil des années, la restauration collective s'est transformée. Même si ce haut de gamme est plutôt destiné aux grands groupes industriels, de services ou sièges sociaux. Chez Acergy, « l'entreprise a décidé de favoriser quelque chose de bon. Dans le pétrolier, on a les moyens », indique René Briet, le responsable des services généraux. Des plats plus tendance et plus travaillés comme « le carré de veau braisé au coing et sa sauce tamarin » ou les légumes oubliés comme

les carottes jaunes font leur apparition. « Nous avons totalement éliminé certains produits connotés "collectifs" comme les poissons panés et les nuggets », explique Nicole Teillet, porte-parole de Sogeres. Exit aussi les bidons de mayonnaise, place aux fonds de sauce et aux béchamels faits sur place. L'ambiance doit également concourir à un bon repas et donner une touche restaurant. Chez Danone, pour respecter les impératifs de temps, le thon est légèrement précuit à la vapeur, puis passé à la plancha devant les clients. « Nous offrons un peu de spectacle », témoigne le chef du restaurant. ▀

Ma cantine est diététique



Variété. Un îlot du restaurant de l'usine Renault Trucks à Blainville (Orne).

Poissons, salades, soupes et plats exotiques tous les jours mais aussi stands de cuissons types plancha, wok ou vapeur n'altérant pas les qualités nutritionnelles des produits. Pour répondre à la demande des salariés à la

recherche d'une alimentation équilibrée et saine, les îlots thématiques sont devenus très en vogue dans les restaurants d'entreprise. « Avant, nous servions un plat à l'assiette. Mais le produit unique ne correspond plus au goût

des salariés. Désormais, nous n'avons plus que des îlots », explique Claude Vandrot, le responsable des relations sociales chez Renault Trucks à Blainville (Orne). Certaines entreprises, comme Danone et PSA, vendent l'équilibre alimentaire à leurs salariés, avec, par exemple, l'assiette de légumes au même prix que les frites. Depuis l'année dernière, le groupe Saint-Hubert, numéro 2 des matières grasses végétales, organise sur ses sites de Rungis (Val-de-Marne) et de Ludres (Meurthe-et-Moselle), une semaine nutrition en décembre. « Pour chaque aliment, il y a une étiquette identifiant le produit riche en oméga 3 ou en antioxydant », indique Patrick Cahuzac, le PDG du groupe.

Seul problème, les repas préparés avec des produits bio et des jus de fruits frais, ont un coût. Pour rester en conformité avec la vocation sociale du restaurant d'entreprise, les gammes de prix ont été élargies (de 0,40 euro pour une compote à 1,10 euro pour un gâteau sophistiqué sur le site de Renault Trucks). « Les employés peuvent se faire un petit plaisir et être plus raisonnable le lendemain », souligne Claude Vandrot. Malgré tous ces efforts, les salariés ne boudent pas les classiques, loin d'être légers : « Si j'enlève les frites, les pizzas ou les pâtes, j'ai une émeute tout de suite », confie Jean-Luc Cubaud, le responsable des services généraux chez ST Microelectronics à Rousset dans les Bouches-du-Rhône. ▀

Ma cantine sur le pouce

Déjeuner rapidement, ce sont les femmes qui y tiennent le plus. « Pour faire face à leur charge de travail, elles préfèrent réduire la pause de midi alors que les hommes auront tendance à déborder sur la soirée », décrypte Jean-Pierre Poulain, anthropologue à l'université Toulouse II et spécialiste de l'alimentation. Pour les satisfaire, les stands de restauration rapide se développent au sein des entreprises. Et la cantine classique accélère le rythme. Au siège de Danone, par exemple, il faut servir quatre convives à la minute. La fréquence est contractuelle. Autre effet de cette course après le temps, le retour de la gamelle. En version moderne, la « lunch box » : salade de crudités ou de pâtes, préparée la veille et dégustée sur un coin de bureau. Le rite se pratique entre collègues pour la convivialité. En usine, la gamelle peut être apportée par



Convivialité. Un Bert's Corner chez Orange.

la cuisine centrale : « Chez PSA Rennes, on livre des repas dans des petits locaux directement à proximité des chaînes », explique Laurence Vigné, secrétaire générale adjointe du Groupe d'étude de la consommation hors domicile. Les employeurs s'efforcent aussi de faciliter la vie des cols blancs qui veulent déjeuner vite au moment qui leur convient. Au cabinet de stratégie Bain, les services généraux reçoivent les demandes des salariés par mail et commandent auprès de trois prestataires réglés en fin de mois : un sushi-bar, une saladerie et une boulangerie chic. ▀

Ma cantine est gratuite

Une rotonde d'angle haussmannienne à Paris, des chaises Starck, une élégante moquette grise et des salariés décontractés attablés : bienvenue au restaurant de Google. Situé au cœur de l'entreprise, il est gratuit. Le matin, les collaborateurs ont déjà pris leur petit déjeuner sur place. Selon Serge Brin, le fondateur, les salariés donnent leur meilleur, déchargés des contraintes. Et la restauration accueillante doit favoriser les échanges et donc l'innovation. Quitte à créer un salarié materné chez qui la limite entre vie personnelle et travail s'efface. La gratuité est encore une exception en France mais de plus en plus d'entreprises, comme Saint-Hubert, mettent à disposition fruits frais, cafés ou gâteaux. Sodexo confie travailler sur un appel d'offres secret pour une grande entreprise qui « s'inspire de la démarche Google ». ▀