



RESTAURANT INTERADMINISTRATIF DE LYON

165 Rue Garibaldi
69401 LYON CEDEX 03
SIRET : 306 504 713 000 18

Lyon,
le 22/05/2017

Affaire suivie par : Catherine PELET-DELAVOET
Téléphone : 06-26-27-59-71
Courriel : catherine.pelet-delavoet@rhone.gouv.fr

1) Valeurs morales du RIL

Le RIL est une association loi 1901, sans but lucratif, pour et par des fonctionnaires qui sont présents à chaque instance dirigeante :

- Temps fort de l'assemblée générale annuelle
- Rythme trimestriel des conseils d'administration
- Réunions de bureau autant que de besoin

Le RIL est une association porteuse d'emplois : en 2016, 27 salariés de droit privé, dont 23 salariés, 2 puis 3 apprentis, 2 intérimaires Messidor

2) La marche en avant du RIL

2016, c'est une réforme RH

plus discrète que la réforme territoriale mais tout aussi renversante en trois étapes.

1^{ère} étape : Création de nouvelles missions pour monter en compétences :

- un référent QHSE : Yannick HUSSON
- une secrétaire comptable : Madame GOY

la redéfinition des missions permet de dégager une équipe administrative autour du Directeur

2^{ème} étape : des changements profonds au sein de l'équipe de production

- départ de personnalités (une employée qui a fait 40 années de maison, la fin d'une mise à disposition, deux licenciements pour inaptitude),
- des permutations en interne pour redynamiser leur carrière : le responsable magasinier qui devient responsable laverie, un plongeur requalifié en commis de cuisine et qui tente d'obtenir le CAP de cuisine.
- du sang neuf : un intérimaire recruté en CDI ; un nouveau responsable magasinier
- deux apprentis qui terminent leur parcours et trois qui arrivent (2 en certification professionnelle en restauration collective, 1 en CAP cuisine.)

3^{ème} étape : la motivation, les défis

Inscription à des concours « Victoires des cantines rebelles » avec le projet des pâtes fraîches bio ; concours 100 % féminin avec un binôme présenté à « Elles ont du talent », et « Cuisinier d'avenir » avec une interrogation sur la cuisine sans déchets.

2016, c'est une réforme des process :

- une sécurité alimentaire sous haute surveillance : création d'une zone de production froide et nouvelle organisation de l'équipe de production pour préparer les entrées, les salades, les sandwiches dans une ambiance climatique à 10 °C:
- les œufs coquilles réintroduits, loin d'être anecdotique

- toujours plus de 100 % RIL : 1^{er} essai des frites-maison le 23 septembre 2016

3) Le RIL résolument à l'écoute des convives :

En quelques chiffres :

Adhérents 2016 : 3117 (2894 en 2015)

2016, ce sont de nouveaux services aux convives :

- ouverture de l'Express à 8h
- le e-ticket à acheter en ligne sur le site internet pour inviter en un clic
- le terminal de paiement électronique
- un affichage sur les écrans dynamiques plus lisibles : nouveau visuel pour mieux se diriger dans les stands, détail des garnitures
- enquête de satisfaction (du 29 mars au 4 avril 2016)
- la page Facebook très réactive

2016, ce sont toujours les mêmes objectifs faire et satisfaire :

Séduire et fidéliser le convive des priorités : la qualité, le prix et la convivialité

Avec un tarif contenu, **socialement soutenable au quotidien**, sans augmentation sur 2016 mais +3cts en 2017.

Un vrai questionnement sur la proposition qui a émergé lors de la dernière AG sur le principe d'une tranche supplémentaire, non retenu en 2016, il fait aujourd'hui l'objet d'un vote.

Résolution n°5 adoption tranche tarifaire indice >600

Et un objectif atteint de **bio français supérieur à 17 %**.

Convivialité : les 40 ans du RIL, temps fort sur 2016 avec la première Grande tablée et cette volonté de bousculer le quotidien

2016, ce sont des engagements réinterrogés, redynamisés :

- **Le marché du RIL** : qualité et régionalité, les chèvres des Cabrioles fermières, la fourme AOP de la ferme Plage, l'huile d'olive du Moulin des Moissons, les escargots autrement, les cerises ou les pommes de M. Poilane, le safran du Mont du lyonnais, les chocolats de la Maison Gaucher... toujours sur le principe de la vente en direct et de l'échange entre le producteur et le consommateur.
- **Animations du RIL** : espagnol (29 septembre), animation chocolat (25 mars 2016) repas de Noël, le beaujolais nouveau, la Braderil, le concours éco-décorations de Noël
- **Mon restau responsable** avec la fondation Nicolas Hulot et Restau'Co le RIL s'installe dans la dynamique éco-citoyenne le 2 juin 2016, avec des engagements à décliner sur deux ans.
- **Le projet bio intrinsèquement lié au 100% RIL**: voté en AG 2015, le projet s'est concrétisé. Le 11 octobre 2016 la semaine du goût sera autour des pâtes 100% RIL, réalisées avec la farine sur mesure du moulin Marion, avec le blé bio dur récoltés sur les champs de Messieurs Vacher et Plantier dans le domaine du grand Parc de Miribel-Jonage.

Catherine PELET-DELAVOËT

Présidente de l'association

