



## Le RIL, très engagé dans la qualité et l'écoresponsabilité

Le nouveau restaurant interadministratif de Lyon (RIL) continue plus que jamais à déployer la démarche **Mon Restau Responsable®**, en gardant son identité culinaire en phase avec les attentes des convives et en impliquant l'équipe dans les enjeux majeurs.

Par Christel Reynaud

### EN CHIFFRES

D'une superficie de 2 000 m<sup>2</sup> sur 3 niveaux, le RIL dispose d'une cuisine d'une capacité de 1 800 couverts/jour. Il réalise une moyenne de 1 450 couverts/jour, avec des pointes jusqu'à 1 700. Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) a été bâti pour obtenir, à terme, l'agrément « cuisine centrale » et desservir des sites (300 à 500 repas/jour supplémentaires). Le RIL emploie 38 personnes équivalent temps plein et 1 à mi-temps. L'investissement de 5 M€, dont 1,3 M€ pour le matériel, est financé par la Direction générale de l'administration et de la fonction publique.

**A**u sein du réseau Restau'Co, le RIL de Lyon est le site pilote pour le déploiement du « cuisiner maison » et est engagé à fond, depuis 2015, dans la démarche **Mon Restau Responsable®**. « Lors de chaque réengagement s'impliquent des représentants de la direction, de l'exploitation, de la production et des achats, pour mener à bien des objectifs et avancées. Aucune démarche ne doit se faire au détriment d'une autre. Notre pente du progrès se construit au travers de ces maîtres-mots : agir-ajuster, planifier, contrôler et développer », affirme Philippe Muscat, directeur du RIL (voir encadré p.25). Réimplanté depuis mai 2024, au sein de la nouvelle Cité administrative d'État, le flambant neuf RIL de 590 places déploie la même identité culinaire qu'auparavant. « Nous étions sur la bonne trajectoire et en phase avec les attentes des convives », souligne le directeur. Le RIL est

fréquenté par les usagers d'une trentaine de structures conventionnées (administrations, services de l'État), 40 % d'entre eux travaillent dans la Cité administrative.

### Îlots à thème, sans salad'bar

L'identité culinaire se retrouve dans la démarche « Tendances & Traditions : 100 % RIL ». Le restaurant privilégie les fabrications maison (pizzas, pâtes et raviolis, quenelles, pâtes feuilletées, sauces, desserts, glaces...) et s'est notamment appuyé sur l'expérience du champion du monde de pâtisserie, Jérôme Langillier, et du MOF Charcutier, Julien Denjean. Les coulisses de la fabrication se dévoileront en 2025 grâce à de brèves vidéos projetées sur des écrans. L'offre culinaire a été transposée, sauf le salad'bar, propice au gaspillage alimentaire. Elle est déclinée au sein de deux îlots Brass'Ril (plats traditionnels et végétariens), d'une zone plancha (grillades, burgers, frites ...) et de l'espace L'Instant (grandes salades, pizzas, pâtes maison). Un 5<sup>e</sup> îlot peut être mis en service, dès 1 800 repas/jour ou en cas de dysfonctionnement.

### Réduire le gaspillage alimentaire

En matière d'assiette responsable, la démarche **Mon Restau Responsable®** accompagne le RIL dans la mise en œuvre des ob-





Philippe Muscat, directeur, et Éric Delattre, directeur d'exploitation



## « Aucune démarche ne doit se faire au détriment d'une autre »

jectifs de la loi Egalim. Il en est aujourd'hui à 50 % de produits sous signe de qualité, 100 % de viande française, 60 % de produits carnés et de la mer, 27 % de produits bio avec 95 % de bio français, 74 % d'achats français (bio et conventionnels) dont 45 % issus de la région Auvergne-Rhône-Alpes (objectif : près de 60 %). Pour réduire le gaspillage alimentaire sont proposées trois formules (plat seul, plat avec 1 périphérique, plat avec 2 périphériques) au lieu d'un plat et 2 périphériques. « Depuis quatre ans, une alternante en licence Alimentation et Santé analyse tous les déchets générés et la synthèse débouchera sur des actions correctives en 2025 », souligne Philippe Muscat.

### S'intégrer dans son territoire

Côté bien-être des convives, citons la création d'une zone accueil, l'optimisation des espaces pour un temps d'attente maximum de 10 min, une sensibilisation à la qualité nutritionnelle des produits. Par ailleurs, le RIL optimise la consommation de l'eau et des ressources énergétiques. Par exemple, les nouveaux équipements sont moins énergivores, les tabliers en plastique ont été bannis, ainsi que les contenants plastiques pour la VAE de la cafétéria au profit de la consigne. Enfin, dans le cadre de la démarche collective et intégrée dans son territoire, le RIL a été lauréat en 2023 du Trophée de la transmission et de l'intergénération en entreprise, et il s'implique dans l'obtention de la labellisation 2025 « Engagé à Lyon » qui remplace le label « Lyon Ville équitable et durable » obtenu en 2022.



### PORTRAIT

#### Philippe Muscat : « S'investir et fédérer »

« Mon père était cuisinier dans la restauration collective. Dès le plus jeune âge, j'ai eu l'envie de faire de la cuisine et je me suis aperçu que la voie scolaire ne me correspondait pas », confie Philippe Muscat, qui rejoint donc le lycée Rabelais, près de Lyon. Il obtient le CAP et BEP Cuisine, travaille en restauration commerciale, puis se retrouve par hasard dans la cuisine d'un lycée pour un remplacement. Dans la foulée, il passe le concours Ouvrier professionnel et devient maître ouvrier dans divers collèges et lycées. Le voilà ensuite chef gérant d'un centre de vacances en montagne. En 2001, il intègre l'Alsacienne de Restauration, qui s'implante dans le Rhône pour gérer divers restaurants d'entreprises. « Puis, en tant qu'adjoint de direction pour le restaurant Sanofi Pasteur à Marcy-l'Étoile, je m'implique dans la mise en œuvre d'une prestation qualitative. Fort de cette expérience réussie, il m'est demandé d'intervenir comme auditeur pour d'autres restaurants gérés par l'Alsacienne de Restauration, plus tard rachetée par Elior. » D'où, pour lui, un poste de chef de secteur en restauration d'entreprise et santé. Son souhait de changement le conduit au RIL en novembre 2010, « avec pour pari de relancer ce site en difficulté ». Ce fonceur adhère à Restau'Co, valide les acquis de l'expérience via la licence professionnelle DGSA (Définition et Gestion des systèmes alimentaires) et s'investit dans la démarche Mon Restau Responsable® avec une équipe qui compte des personnes en situation de handicap. « L'essentiel, c'est de rester à l'écoute de tous, de les associer aux actions et projets, de fédérer et motiver », conclut-il.

