

TROIS QUESTIONS À...



ALAIN TERRIEN

Président du groupe Léa œuvrant dans l'environnement alimentaire et la restauration collective

1 Pourriez-vous décrire précisément l'activité du groupe Léa ?

Léa est un groupe de sociétés développant différentes fonctions. Le service à la restauration collective est la première des priorités. Mais on est aussi présent en tant que centrale d'achat, dans la pro-

duction, la distribution en gros et la commercialisation de produits régionaux et étrangers. Nos sociétés ont pour noms Ag@p'pro, Mercuriale, Novapro ou encore Monségur passion. Notre rôle est d'optimiser le budget qu'une collectivité peut consacrer à son service de restauration. On démarque surtout le secteur scolaire, les cuisines centrales, le secteur de la santé, les centres de loisirs.

2 Quel est l'objectif du rassemblement organisé dernièrement à Mérignac ?

Ce colloque se tient une fois tous les deux ans. Il s'agissait de la cinquième édition et il s'est déroulé entre deux Sirha (Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation), la Mecque dans notre domaine.

Ce colloque vise à attirer l'attention des industriels et des grands

distributeurs de France sur l'évolution de notre profession. Laquelle a connu l'an dernier la plus grosse évolution depuis 35 ans, en passant d'une économie de service à une économie de gestion. Une économie de service consistait à proposer un produit dans une quantité donnée et à un prix standard. Aujourd'hui, dans un modèle de gestion, on ne parle plus du prix d'un produit mais de son impact en termes de coût à la ration dans un budget alimentaire. La nuance est importante.

3 Quelle est la force du groupe Léa. Pouvez-vous nous donner quelques chiffres ?

Nous pesons quelque 18 millions de repas, 22 millions d'euros d'achats alimentaires et 350 restaurants en France.

RECUEILLI PAR O.D.