

La restauration en entreprise se réinvente



La start-up Foodles propose des frigos connectés à des entreprises. Ici, à Clichy (Hauts-de-Seine). SIMONE PEROLARI POUR « LE MONDE »

Jules Thomas

Les directions attendent des prestations plurielles et individualisées pour des salariés devenus plus exigeants

Les lasagnes sont à tomber, je vous recommande aussi les salades, il y a du choix. » Patricia Gaston, gestionnaire administrative chez Siaci Saint Honoré, est visiblement heureuse de retrouver sa cantine. « Tout est très propre ici, je peux même avoir la liste des ingrédients et ça me rassure. » En effet, devant elle se profile un « frigo intelligent », qui affiche les plats du jour sur un écran tactile.

Il est 12 heures 30 : les salariés de la vingtaine d'entreprises présentes dans le bâtiment Equinox, à Clichy (Hauts-de-Seine), se massent donc devant des réfrigérateurs de la start-up Foodles, qui sont disponibles à toute heure. Prendre une barquette débite automatiquement le compte de l'utilisateur, grâce à des capteurs sur les récipients. Les plats, cuisinés chaque matin dans un « laboratoire » situé à Saint-Ouen (Seine-Saint-Denis), ou chez des traiteurs partenaires, sont consommables sur place ou à emporter.

En plus de ces frigos, les salariés ont accès à une cafétéria qui propose notamment une offre de petit déjeuner, un bar à salades et à sandwiches réalisables sur mesure, et un stand offrant un plat du jour servi à l'assiette. Les 300 convives se répartissent assez équitablement entre les quatre solutions de cette cantine interentreprises d'un nouveau genre.

Avec la crise sanitaire, un grand nombre de restaurants d'entreprises traditionnels ont fermé ou se sont mis à tourner au ralenti. Malgré un léger rebond depuis la fin des confinements, ils peinent à récupérer leur fréquentation d'avant-crise. A titre d'exemple, Sodexo France dit avoir retrouvé en juin 2022 seulement 73 % de sa fréquentation de juin 2019. La chute de la demande tourne « autour de 15 % à 20 %, avec un phénomène plus prononcé dans le secteur tertiaire », affirme Olivier Schram, directeur associé de PH Partners, cabinet de conseil stratégique en restauration.

Lors de son rachat par le fonds d'investissement HW Capital en mars 2021, Equinox est à moitié plein, et cherche à attirer des entreprises locataires.

Etre flexible et s'adapter

Début 2022, décision est prise de remplacer le self traditionnel par un espace de restauration multiservice, qui est confié à Foodles, une foodtech qui opère dans 350 sites en France et sert 10 000 repas par jour. « *Nous voulions un acteur plus moderne, moins cher, plus convivial, et qui puisse plaire à tous* », se rappelle Cyrille Phan, associé chez HW Capital. La majorité des employés de l'immeuble pratiquent le télétravail deux ou trois jours par semaine. Ils peuvent, grâce aux frigos, emporter des plats pour leur journée à distance du lendemain. La flexibilité et l'adaptation aux besoins de chaque salarié sont devenues les maîtres-mots des professionnels de la restauration d'entreprise, obligés de se réinventer pour tenir compte des conséquences du télétravail et des changements d'habitudes de consommation.

« *Il y a une volonté des collaborateurs de vouloir manger partout tout le temps, et en même temps leurs entreprises veulent qu'ils recréent des liens entre eux : on essaie de proposer des lieux qui répondent à ces deux enjeux* », explique Matthieu Bagur, directeur général de Fraîche Cancan, une autre foodtech qui sert 150 clients en région parisienne, majoritairement des PME n'ayant pas les moyens d'investir dans un restaurant d'entreprise.

Les groupes du secteur ne sont pas en reste. « *Notre entreprise s'est plus transformée dans les deux dernières années que durant les cinquante auparavant*, explique Stéphane Roger, directeur général du segment services aux entreprises de Sodexo France, qui propose maintenant des offres foisonnantes sur certains sites (food truck, self, brasserie haut de gamme, cafétéria, click and collect, frigo connecté...). *Le rôle et la fonction de la restauration collective ont profondément changé. Les consommateurs nous disent qu'ils ne viennent plus au bureau pour travailler mais pour déjeuner, ou travailler dans un lieu de vie où l'on peut manger. La frontière entre espace de restauration et espace de travail a tendance à disparaître.* »

La diversité n'exclut donc pas la convivialité et le lien social, enjeu renforcé pour les responsables des ressources humaines depuis la pandémie due au coronavirus. « *En cela, la restauration est un critère de recrutement et de fidélisation, c'est un lieu crucial de la vie des salariés sur site*, déclare Reisk Habalti, responsable environnement de travail chez Monoprix Online, dont les 370 salariés travaillent à Equinox. *On est dans une logique où il faut réséduire les gens avec de nouveaux outils, créer de l'événement, faire des repas de travail.* »

« *On vient souvent faire nos réunions ici*, raconte une salariée de l'entreprise de chaussures Sarenza. *Le lieu est beau.* » A entendre les salariés, la qualité est au rendez-vous malgré des a priori initiaux sur le côté « *barquettes à réchauffer* », et quelques bugs techniques encore persistants. Ils apprécient la flexibilité et la rapidité pour se servir, hormis au bar à salades où la file d'attente est longue, et se disent satisfaits par les prix (autour de 5 euros pour un plat, et 1 euro à 2 euros pour l'entrée ou le dessert), qu'ils peuvent payer en titres-restaurant.

Enfin, toutes les sociétés de restauration et leurs clients doivent répondre à une exigence de qualité, plus prononcée depuis deux ans chez les consommateurs (de meilleurs produits, locaux et de saison), et s'engager davantage en matière de lutte contre le gaspillage. Les contenants en verre utilisés par Foodles et Fraîche Cancan sont « *ramassés* » chaque matin par le livreur qui apporte de nouveaux plats.

Si l'effervescence de nouveaux modèles de restauration d'entreprise est un succès, elle est toutefois menacée par l'inflation, qui touche aussi bien le prix des matières premières et de l'énergie que les salaires revalorisés. La majorité des contrats sont revus à la hausse avec les clients, mais une étude de l'institut Xerfi, parue cet été, anticipe « *un durcissement des plans de réduction des coûts* ». Elle pronostique qu'il faudra patienter jusqu'en 2024 pour que l'activité de la restauration collective retrouve son niveau d'avant-crise.