

RESTAURATION COLLECTIVE

# Lezsavoy cultive la proximité au service de la cantine

**Lezsavoy, le héraut haut-savoyard d'une approche vertueuse de la restauration collective, poursuit sa croissance et se diversifie vers les professionnels et les particuliers.**

MATTHIEU CHALLIER

« Les poireaux sont super bons. » Ces mots sortis de la bouche d'un élève de primaire sont la plus belle des récompenses pour Michel Grebot, président et cofondateur du groupe haut-savoyard LezSavoy, spécialisé dans la restauration collective « écoresponsable ». Tout commence en 2008, quand un trio d'anciens cuisiniers de la restauration collective industrielle – Michel Grebot, Jean-Rémy Oriol (directeur général) et Serge Sandrin (décédé en 2017) – décide, au détour d'une conversation, de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale pour « redonner du sens à leur métier ». Leur ambition ? « Nourrir sainement nos enfants en utilisant autant que possible les ressources locales, avec des produits frais et de saison, souvent bio, et bien cuisinés », afin de faire découvrir aux enfants qu'un autre monde culinaire est possible. « L'idée n'est pas de faire de la gastronomie, mais de la bonne cuisine qui donne envie aux enfants de manger, sans pour autant verser dans la facilité. » Pas de nuggets, donc, mais plutôt du rôti de bœuf, des légumes de saison, des fromages du terroir, et de la soupe. « Un bon potage, velouté et coloré, c'est un excellent allié pour familiariser un enfant avec le goût d'un légume qui pourra ensuite être réintroduit sous d'autres formes », illustre Michel Grebot. Les repas, élaborés par les chefs et trois diététiciennes, misent sur une approche résolument épicurienne où l'on varie cuissons,

saucés et assaisonnements. Cela fonctionne : les enfants terminent leurs assiettes et Leztroy se forge rapidement une solide réputation.

**LE GOÛT DU CIRCUIT COURT**

Treize ans plus tard, l'entreprise prépare 25 000 repas par jour pour nourrir les enfants de plus de 250 écoles et crèches réparties dans 170 communes des Pays de Savoie. Et 55,6 % des mets servis au cours de l'année scolaire 2020-2021 étaient issus de l'agriculture biologique (données certifiées par Alpes Contrôle). Le reste provient de l'agriculture conventionnelle locale, « car nous préférons travailler avec des produits locaux de qualité, même non bio, plutôt que d'aller chercher du bio à des centaines de kilomètres », explique Julien Andrillon, responsable des achats et des relations avec les producteurs. Ainsi, 62 % des matières premières travaillées par Lezsavoy proviennent d'exploitations situées dans un rayon de 100 kilomètres autour des cuisines, et 82 % de la région, c'est-à-dire des départements limitrophes. « Ces chiffres progressent chaque année, même si nous n'arriverons jamais à 100 %, puisque certains produits comme l'huile, le sucre bio ou les bananes ne sont pas produits sur nos territoires. »

**CROISSANCE RAISONNÉE**

Partant du principe qu'il est plus facile de cultiver le changement à l'échelon local, l'entreprise s'est tout de suite tournée vers les circuits courts et a su créer, au fil du temps, un réseau qui compte plus de 150 producteurs sur les deux Savoie. Des producteurs avec lesquels elle travaille main dans la main. « Nous ne sommes pas dans une relation clients/fournisseurs, mais dans une véri-



**25 000**  
C'est le nombre de repas préparés chaque jour de semaine pour plus de 250 écoles et crèches des Pays de Savoie.

table relation partenariale », développe Julien Andrillon. « Un agriculteur qui travaille avec nous sait que sa production est vendue à l'avance. Cela lui permet de mieux planifier son activité. » Lezsavoy incite aussi ses partenaires à passer au bio, par exemple en achetant déjà au prix du bio la produc-

tion réalisée pendant la période de conversion de deux ans. Si Lezsavoy a construit son développement de manière progressive, l'entreprise est aujourd'hui victime de son succès. Ses cuisines affichent complet et elle se voit dans l'obligation de refuser des sollicitations. « Des collectivités nous demandent de candidater à leur appel d'offres, mais nous devons refuser car nos structures sont optimisées », explique Michel Grebot. Cette situation convient à celui qui prône le retour au bon sens paysan et refuse de se laisser entraîner dans une course à l'échalote : « Nous n'avons pas

vocation à couvrir tout le territoire. Et puis, il faut aussi que les approvisionnements locaux suivent. » Le groupe va néanmoins construire à Entrelacs (73) une nouvelle cuisine d'une capacité de 5 000 repas par jour dédiée aux crèches et à l'activité de portage à domicile, qui nécessite une logistique spécifique. La nouvelle structure (1 200 m<sup>2</sup>, 2,8 millions d'euros d'investissement) devrait être opérationnelle d'ici fin 2022 ou début 2023 et générer la création de 35 emplois. Le développement passera aussi par la montée en puissance du pôle agroalimentaire Lezsaisons, installé depuis 2018 à Saint-Pierre-en-Faucigny et dans lequel le groupe a investi 7 millions d'euros. C'est là que sont transformés les fruits et légumes dont a besoin la dizaine de cuisines du groupe pour préparer les repas. Mais l'outil a été dimensionné pour servir d'autres acteurs de la restauration. « Aujourd'hui, Leztroy représente 80 % de l'activité de Lezsaisons, mais elle ne devrait plus représenter qu'un quart de son activité à moyen terme », détaille Michel Grebot. Le reste devrait être

**Le groupe Lezsavoy**

- Création : 2008
- Siège social : La Roche-sur-Foron (74)
- Dirigeants : Michel Grebot, président ; Jean-Rémy Oriol, directeur général
- Chiffre d'affaires : 15 millions d'euros en 2020
- Effectif : 180 salariés
- Le groupe compte trois entités – Leztroy, Leztroy Savoie et Lezsaisons – et dix sites de production, dont deux cuisines centrales à La Roche-sur-Foron et Serrières-en-Chautagne (73).

absorbé par des clients extérieurs : restaurateurs, hôpitaux, collègues... que le groupe espère séduire avec son offre de produits locaux, souvent bio, déjà épluchés et prêts à l'emploi. En attendant, le rayonnement de Lezsavoy dépasse déjà nos frontières, surtout depuis la diffusion d'un reportage sur France 2, en mai dernier. « Nous avons été sollicités par une vingtaine de collectivités d'autres départements qui voudraient s'inspirer de notre démarche », relate Michel Grebot. Les prémices d'une future expansion géographique ? Le président assure que non : « Notre objectif n'est pas de grossir, mais d'essaimer et de partager notre expérience pour faire gagner du temps aux communes et aux sociétés qui veulent se lancer, dans la continuité de notre action en faveur de nos enfants et de l'agriculture française. » ■

**LEZPICERY, LE GOÛT LEZTROY CHEZ SOI**

Retrouver à la maison les potages validés par les papilles de vos enfants à la cantine, c'est désormais possible. Lezsaisons, le pôle agroalimentaire du groupe Lezsavoy, vient en effet de lancer une gamme de soupes et de compotes afin de permettre au grand public de découvrir le goût Leztroy. Ces produits sont commercialisés dans un magasin d'usine, Lezpicery, ouvert au rez-de-chaussée de son site de Saint-Pierre-en-Faucigny, mais aussi dans une sélection d'enseignes locales : Botanic, Les Comptoirs de la Bio, Onalavie, Provençia. Par ailleurs, le groupe prépare le lancement d'un site de vente en ligne pour les particuliers début 2022.

