

[EN DIRECT DU HUB]

# Face aux difficultés de recrutement, SRP centralise

## Le groupe de restauration s'appuie sur son laboratoire de pâtisserie pour approvisionner ses 12 établissements

Toujours d'actualité. Depuis la crise du Covid, le secteur de la restauration rencontre encore bien des difficultés à recruter. En Paca, les aide-cuisiniers, apprentis et employés polyvalents de cuisine font partie des 15 métiers les plus recherchés en 2022, juste derrière les serveurs de cafés qui occupent la première place du palmarès, selon une récente enquête Pôle emploi (\*). Ainsi, certains établissements renoncent même à assurer leur service en semaine, faute de personnel. Pour SRP Restauration, une des filiales du groupe vauclusien SRP, il fallait jouer la carte de la stratégie. Dans le Marché de la Gare de Carpentras, le chef pâtissier Julien Arnaud dirige le laboratoire de pâtisseries du groupe. Depuis quelques mois, il confectionne avec sa petite équipe les desserts des 12 établissements SRP, répartis dans le Luberon, les Alpilles et le Ventoux.



Julien Arnaud en pleine confection dans son laboratoire © MC

**3 600 desserts livrés chaque semaine**  
Trois fois par semaine, le "labo" de Julien Arnaud livre près de 1 200 desserts en haute saison. De quoi donner le vertige, quand on sait que le chef pâtissier s'entoure seulement de trois personnes : deux aides-pâtisseries et un livreur. Pour tenir la cadence et diversifier ses propositions, cet ancien responsable commercial surdiplômé doit faire preuve d'organisation... et d'ingéniosité. "Je suis obligé d'être malin ! Je mutualise donc mes préparations et les transforme un petit peu afin de proposer une carte variée aux clients, tout en gagnant du temps de notre côté", indique Julien Arnaud.

Opéra, tartelette aux figues et aux amandes, cheese cake, éclair au chocolat, flan, tarte paysanne, tiramisu, panna cotta aux agrumes... Tous sont fabriqués au sein du laboratoire et certains sont composés avec les mêmes ingrédients, indétectables à l'œil nu mais délicieusement saisissables au palais. "Ce que je ne voulais surtout pas, c'est que des établissements proches géographiquement aient les mêmes desserts", assure le chef pâtissier. À Maussane-les-Alpilles par exemple, trois restaurants SRP sont implantés au centre du village. Charge à Julien Arnaud de les différencier en goûts et saveurs, en suivant la saisonnalité des produits utilisés.

### Miser sur la qualité

Décharger le personnel en cuisine en quantité de travail, éviter le recours à des desserts industriels surgelés et favoriser la qualité... Autant de critères qui entrent dans la stratégie développée par le groupe SRP. "On pourrait opter pour d'autres schémas et faire appel à des fournisseurs extérieurs pour pallier le manque de salariés, mais ce n'est pas ce que l'on souhaite", affirme Benjamin Debris, co-fondateur et président du groupe SRP. "L'idée est de mutualiser les compétences et de pouvoir compter sur un pâtissier de grande qualité en la personne de Julien Arnaud, afin de monter en gamme sur la qualité de nos desserts", poursuit-il.

Avec un combo plat-dessert largement préféré à l'entrée-plat par la clientèle, la manœuvre semble alors plus qu'appréciée. "C'est la dernière note sur laquelle vous quittez un restaurant, il est important pour nous d'apporter une note de qualité à l'ensemble de nos prestations sucrées", souligne le président.

Pour valoriser les desserts produits et promouvoir leur fabrication artisanale, SRP a déposé, l'été dernier, sa propre marque : La pâtisserie Provence. Dans un futur proche, le groupe entend créer une boutique pour distribuer l'ensemble des pâtisseries imaginées par Julien Arnaud.

(\* Enquête Besoins en main d'œuvre 2022 réalisée par Pôle emploi

En bref

**Semaine de l'industrie**  
**Les Rendez-vous de l'innovation approchent**  
Jeudi prochain à 18 h, l'université d'Aix-Marseille vous convie à la CISAM (Cité de l'innovation et des savoirs Aix-Marseille) à l'occasion des Rendez-vous de l'innovation. L'évènement, qui rassemblera différents acteurs engagés dans un objectif zéro carbone, est accessible uniquement sur inscription (gratuite) sur [www.forms.gle/4c612gsgwu-Hvm2cbAa](http://www.forms.gle/4c612gsgwu-Hvm2cbAa), avant ce soir.

### Économie

#### L'agenda de la CCI

Des conférences en ligne, des workshops, des formations... la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) propose en novembre des accompagnements gratuits dans plusieurs domaines de l'entrepreneuriat. Parmi eux, lundi prochain, un atelier numérique conçu par Google pour aider les entreprises à développer une stratégie d'emailing. Les inscriptions sont obligatoires. Retrouvez l'agenda sur [laprovence.com](http://laprovence.com).

### Innovation

#### Un appel à projets lancé pour lutter contre la sécheresse

La filiale Capital et innovation du Crédit agricole Alpes Provence lance son troisième appel à projets, L'innovation au secours de la crise de l'eau. Il permettra aux trois startups lauréates de remporter jusqu'à 25 000 € pour financer leur projet. Pour candidater, rendez-vous sur [www.ca.fr/ap/AppelaProjets2022](http://www.ca.fr/ap/AppelaProjets2022), avant le 30 novembre.

**C'est dit** « La mobilité et l'aménagement sont intimement liés. Euroméditerranée est aujourd'hui très bien desservi en transports communs, cela nous permet de réfléchir à des aménagements ambitieux qui permettront notamment aux habitants de se projeter sur ce périmètre. Nous travaillons en particulier sur le développement durable et la décarbonation, qu'il s'agisse de la construction ou de la mobilité. »  
Paul Colombani, directeur général adjoint de l'EPA Euroméditerranée lors du Hub RSE de La Provence.

## « Créer un cercle vertueux dans le secteur immobilier »

Initié par la loi Grenelle II n° 2010-788 visant la neutralité carbone d'ici à 2050, le décret tertiaire est aujourd'hui au centre des enjeux dans le secteur de l'immobilier. Si les premières obligations entreront en vigueur dès le mois de décembre, nombre de professionnels ont déjà entamé leur transition sur le territoire métropolitain Aix-Marseille. Éléments d'explications avec Daniel Tchénio, directeur régional de CBRE.

### CBRE a organisé une conférence au Cercle des Nageurs sur le décret tertiaire. Qu'en est-il ressorti ?

Le décret tertiaire est une obligation qui s'impose aux entreprises, qu'elles soient locataires ou propriétaires de bureaux qui font plus de 1 000 m². Elles sont soumises à un audit énergétique, visant à réduire leurs consommations suivant une chronologie : - 40 % en 2030, - 50 % en 2040 et - 60 % en 2050. Si elles ne sont pas conformes, elles recevront des pénalités financières et administratives. Nous avons reçu beaucoup de clients et de partenaires durant la conférence. Nous avons fait

un point sur le marché et échangé autour de la vision globale portée sur la métropole. C'est un thème d'actualité que nous ne pouvons plus éviter. Plus nous parlerons de protection de l'environnement, plus cela deviendra logique de l'inscrire dans la dynamique d'une entreprise.

### Quels sont selon vous les principaux axes d'amélioration en entreprise concernant l'immobilier responsable ?

Cela commence déjà par l'implication des collaborateurs. Aujourd'hui, ils sont beaucoup plus sensibilisés sur le sujet, il y a une prise de conscience qui pousse les entreprises à se conformer à leurs usages. Il en va tout d'abord du choix du neuf, avec des immeubles mis en cohérence avec les normes environnementales. La localisation de bureaux en centre-ville est aussi devenue primordiale, cela permet aux collaborateurs de privilégier des modes de transports plus écologiques que la voiture. Enfin, nous constatons que les salariés vont rechercher des services au sein de leurs bureaux, leur permettant de limiter les déplacements. En tant

qu'entrepreneur, si l'on ne prend pas tout cela en compte, on peut être confronté au rejet de ses équipes.

### Quels sont les exemples à suivre sur le territoire métropolitain ?

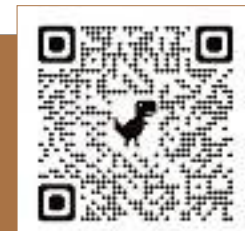
Je suis Marseillais et fier de l'être, nous avons une ville souvent décriée, où l'on parle davantage de ce qui s'y passe mal plutôt que de ce qui va. La métropole déborde d'énergie, avec des entreprises plus étonnantes les unes que les autres, qui développent des innovations technologiques et environnementales pointues. Aujourd'hui, nous rencontrons un fait marquant à Marseille, qui s'applique à utiliser la géothermie marine depuis quelques années pour chauffer des immeubles anciens. Les équipes d'Euroméditerranée sont exemplaires en la matière. C'est à travers les normes environnementales que nous créons un cercle vertueux dans le secteur immobilier. Retrouvez l'intégralité de cet échange sur [laprovence.com](http://laprovence.com)

Le chiffre

770

En octobre, la Fondation SFR a permis au réseau associatif La Cravate solidaire de récolter 770 kg de vêtements professionnels. L'opération était menée sur huit de ses sites en France, dont celui d'Aix-en-Provence. Localement, 82 kg de vêtements ont été collectés. Ceux-ci seront redistribués à des personnes en insertion afin de leur faciliter l'accès à l'emploi. Il s'agit de la plus grosse collecte réalisée par La Cravate solidaire Marseille, destinée à la lutte contre les discriminations liées à l'apparence dans le cadre professionnel.

> Retrouvez toute l'actualité du Hub sur : [hubslaprovence.com](http://hubslaprovence.com)



JE PEUX PAS,  
J'AI HUB



EXPERTISE



VISIBILITÉ



NOTORIÉTÉ



RÉSEAU

Vous êtes une entreprise de la Région.  
Vous souhaitez rencontrer vos pairs, échanger et débattre sur des sujets d'actualité ?  
Vous avez besoin de faire connaître vos actions, vos services, et vos produits ?  
Développez votre expertise, votre réseau d'affaire et votre visibilité.