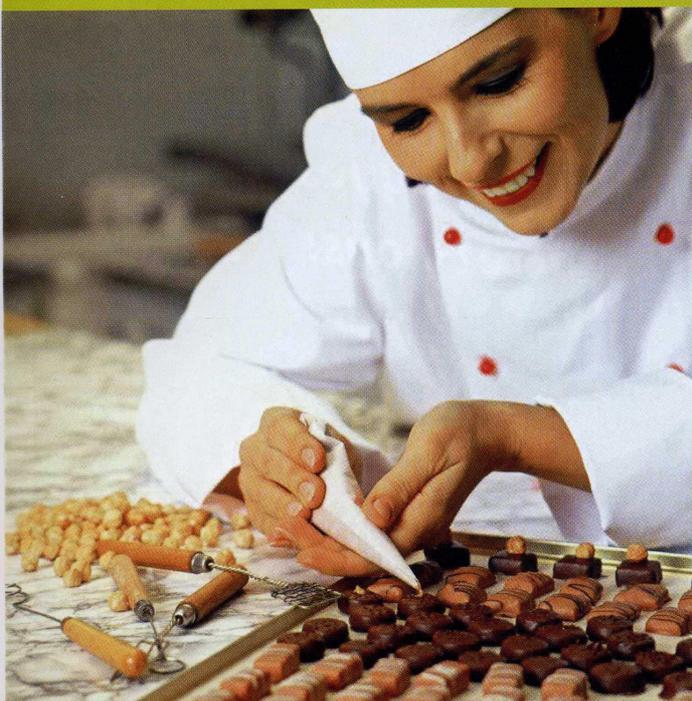


REGARDS SUR...



Une fois la rentrée passée, quand vient l'automne, c'est le temps des salons, des séminaires et des conférences. Pour ceux qui n'ont pas pu y assister, *Filière Pain Gourmand* vous livre les comptes rendus des Rencontres CEPB et de la 60^e édition des Journées techniques des industries céréalières.

RENCONTRES CEPB

L'avenir des gares et espaces commerciaux

La dernière rencontre du CEPB réunissait ses adhérents autour du thème *Gares SNCF et espaces commerciaux, quels développements pour la filière ? Filière Pain Gourmand* vous livre un condensé des interventions.

Le rapport de mission « Les gares contemporaines sont des grandes gares » coécrit par Mme Fabienne Keller, sénatrice du Bas-Rhin, et par M. Christian Oudin, conseiller du Sénat, a servi de fil rouge à cette matinée de rencontre riche en échanges.

Pour répondre aux défis du développement durable mais aussi à l'adaptation des gares au flux des voyageurs toujours croissant et à l'intermodalité des transports, celles-ci doivent devenir de nouveaux centres-villes, des lieux d'échanges et de rencontres, conviviaux, sécurisés, offrant des espaces commerciaux ou tertiaires, services au public, mais aussi restaurants, espaces culturels, où seront associés tous les acteurs économiques et sociaux comme les voyageurs.

Sylvie Latour, directrice de l'offre de service et de l'exploitation Gares et connexions SNCF et directrice générale d'A2C SNCF, a souligné l'importance d'une ouverture de la gare sur la ville. Une plus grande qualité de service sera nécessaire pour qu'à terme la gare devienne un quartier accueillant, fonctionnel et confortable. Les espaces de restauration occupent actuellement 50 % de la surface commerciale des gares. Ces espaces devront s'adapter aux différents modèles de consommation (VAE, mange-debout, petite restauration, mais aussi restauration plus traditionnelle) et tenir compte des souhaits des consommateurs : fraîcheur, rapi-

dité, relationnel plus humain. Les critères éco-durables devront être pris en compte lors des études de projets.

EXPÉRIENCES

À l'heure actuelle, seules 40 % des offres sont portées par des indépendants.

Depuis 1981, le Crobag (groupe Neuhäuser), 1^{er} concessionnaire de la Deutsch Bahn apporte, dans plus de 120 gares, une offre de viennoiserie 100 % française et de restauration rapide (salades et sandwichs) dans un cadre sophistiqué, ouvert de 4 h 30 à 21 heures. L'enseigne mise sur la fraîcheur des produits (cuits ou faits sur place), un personnel très bien formé et une prise en compte des impératifs liés au développement durable.

Jean-François Camarty, directeur général Ville et Transports Eliance, groupe Elior, est venu faire part de son expérience de concessionnaire. Sa société, présente dans 65 gares européennes dont 35 en France, offre un portefeuille important de marques en propre, en franchise ou en sur mesure. « Nous mettons régulièrement en place des études sur le comportement des consommateurs en partenariat avec Cofremca. » Ainsi, cinq lieux de consommation ressortent : VAE, comptoir, lounge, brasserie et restaurant. Pour Jean-François Camarty, « il faut créer des espaces de vie en combinant espaces de vente et espaces repas ». C'est probablement là que de nouveaux projets peuvent encore voir le jour. ■