



© K.Avery

*Basé à Lille, le bureau d'études spécialisé Behal affiche sa réputation de sérieux et d'expertise depuis maintenant plus de 20 ans. Pour son fondateur et dirigeant Patrice Legrand, le produit alimentaire, la logistique et l'humain constituent les priorités de projets qui ne doivent pas se ressembler, et auxquels Behal sait apporter discernement et persévérance pour les mener à bien.*

## L'expertise au service du facteur humain

La première partie de sa carrière, Patrice Legrand l'a effectuée dans la fonction publique, au sein des services vétérinaires du ministère de l'Agriculture, pendant une dizaine d'années. Déjà dans le Nord à l'époque, il s'occupait prioritairement des abattoirs, mais touchait également un peu les entreprises agroalimentaires ou encore la restauration collective. Il a fait l'ISA pour devenir ingénieur et s'est donné le temps de la réflexion. Alors à Dunkerque, il souhaitait être dans une grande métropole et a opté pour Lille, rencontrant des laboratoires, des sociétés de restauration, l'Institut Pasteur... Et il a finalement décidé de monter seul son activité de conseil et d'études pour la restauration collective et les petites PME de produits alimentaires (filière viande, traiteurs...). Il est ainsi passé du contrôle au conseil dans les années 90.

### GAGNER LA CONFIANCE

Patrice Legrand a créé Behal en avril 1994. « Je connaissais un peu la restauration collective et je m'étais rendu compte que l'autogestion était un peu perdue face aux évolutions et à la façon de les aborder. La décentralisation, avec les Régions, était récente. À l'époque où j'étais dans les services vétérinaires, je voyais arriver des plans façon puzzles ! Il y avait donc un potentiel à développer. J'ai commencé à travailler sur les dossiers d'agrément sanitaire, l'HACCP, etc. La Région Nord Pas-de-Calais a été mon premier client. L'activité restauration a commencé doucement... » Les premiers projets étaient de l'ordre de 200/300 couverts, puis il s'est occupé de plus gros, 1 000 à 1 200 couverts,

pour des mises à niveau de la cuisine notamment. « Les programmes existaient à peine. » En 1997, il a œuvré pour le lycée Eiffel à Armentières : 1 700 couverts avec un internat. « Il n'y avait pas de budget pour un restaurant provisoire, j'ai réussi à en faire voter un par la Région. » Pour la partie neuve, le projet était compliqué par le bâtiment en L, il a fallu un tunnel avec descenseur pour la laverie, etc. « C'était à risque, mais innovant, il fallait pouvoir trouver des réponses à tout ! » Il dit avoir gagné la confiance de la Région grâce à plusieurs dossiers de ce type. Il est entré au FCSI France en 2001. « J'avais besoin de savoir ce qui se passait ailleurs, d'avoir des liens. Cela m'a permis d'être mieux identifié, j'ai rencontré des interlocuteurs plus importants, bureaux d'études généralistes, architectes... » Il franchit d'autres étapes : projets de cuisines centrales, hospitalières (celle de Roubaix a été importante, par exemple), à La Réunion...

### COMPRENDRE ET IMAGINER

« On fait une cuisine pour au moins 10 ans, mais quand on demande aux équipes de se projeter dans les évolutions à venir, sur des hausses ou baisses d'effectif par exemple, elles ont rarement des réponses ! Il faut donc savoir comprendre et imaginer les solutions à leur proposer », observe Patrice Legrand. « Chaque dossier est différent, les priorités des uns en termes de conception, de budget ou d'attentes ne sont pas forcément les priorités des autres. Notre rôle est d'accompagner le client pour faire le bon choix. » Il développe son activité dans le Nord Pas-de-Calais et la région parisienne (Lille



© Behal

n'est qu'à 1h de Paris en TGV). Cette dernière permet à Behal de travailler sur des opérations originales et complexes. « *Cela permet de ne pas faire de copié/collé, les projets sont forcément plus uniques à Paris.* » Il avait par exemple travaillé sur la mise en conformité il y a deux ans pour France Télévisions, qui a ouvert sa nouvelle cafétéria début juillet, le restaurant étant en restructuration îlot par îlot car il ne ferme pas. La fin du chantier approche... Il ne néglige pas pour autant certaines opportunités géographiques, comme le CFA à Brest, récemment inauguré (création complète, sur concours). « *J'avais une mission d'AMO sur la définition et le suivi du lot d'équipement.* » Il apprécie de pouvoir apporter dans les projets « *une plus-value, un véritable conseil* », ce qui était le cas sur ce CFA. Sur les projets, « *il faut anticiper une logistique qui soit excellente à tous les niveaux* », affirme Patrice Legrand, ajoutant aussi : « *Ce qui m'intéresse au départ, c'est le produit alimentaire* ». Sans oublier « *le respect et la confiance mutuels avec les professionnels* ». L'approche liée à l'humain est pour lui essentielle.

## AIDE À LA DÉCISION

À partir des années 2000, les opérations s'étaient diversifiées, sur une zone géographique plus étendue. « *2008-2009 ont été des années difficiles, avec un coup de frein à -30 %. Puis à nouveau en 2014... Je travaille beaucoup avec le public, qui ne faisait plus d'investissements. Ce n'est pas reparti après les élections. Le problème est plus budgétaire que politique.* » Côté effectifs, Behal est passé de 5 à 3 personnes. Patrice Legrand espère pouvoir réembaucher. Il travaille presque exclusivement en restauration collective, avec quelques incursions selon la demande (qu'il ne cherche pas à développer) sur les ateliers traiteurs ou la restauration d'hôtel. Un projet est par exemple en cours pour le futur hôtel Mamma Shelter à Lille. Les études ont commencé. « *C'est encore une approche complètement différente.* » Il apprécie les projets où il y a une vraie problématique de logistique. « *J'ai de plus en plus d'études de faisabilité* », souligne Patrice Legrand, qui affirme toujours ajouter une « *aide à la*

*décision* » sur ses devis. « *Je ne fais pas juste de la mise en conformité. Proposer plusieurs hypothèses avec les différents coûts, cela aide à faire voter des budgets ! Les clients ont besoin d'accompagnement, nous apportons un service.* » Il constate

« *une nécessité à revenir aux fondamentaux, pour éviter de créer des aberrations. Il faut aussi savoir se projeter, avoir la perspective de la finalité souhaitée* », dans un contexte où le développement durable est la grande tendance qui a pris le pas sur l'HACCP.

## APPORTER DE LA CLAIRVOYANCE

« *Notre rôle est d'apporter de la clairvoyance sur ce qui est important et ce qui ne l'est pas* », affirme-t-il encore. « *Toute l'équipe ne voit pas forcément les choses sous le même angle, à nous d'éclaircir, de faire simple... mais ce n'est pas toujours facile !* » Il faut savoir être au service de son client en pensant aussi au convive, le client final. « *Ce qui me gêne le plus* », poursuit-il, « *c'est le copié/collé. La volatilité des fichiers, les documents ré-utilisés... c'est un vrai problème. Il faut donc vraiment mettre en évidence son expertise et avoir la volonté de tenir un dossier, d'aller au bout de ses idées, de ne pas s'arrêter à "ça ne va pas être possible". Cela demande une vraie énergie, nous travaillons un peu dans l'ombre, notre profession n'est pas toujours reconnue.* » Il espère que cette expertise ne sera pas « *étouffée par l'image informatique* », que la technologie ne prendra pas la place de l'aspect humain et relationnel qui reste pour lui essentiel. ● **KARINE AVERTY**



photos © Behal

## Quelques références

### ⇒ CUISINES CENTRALES

- Cuisine centrale du Quiard à St Jean-de-Braye (4 400 repas/jour, extensible à 6 000)
- Cuisine centrale Brossolette à Tourcoing (5 000 repas/jour)

### ⇒ RESTAURANTS D'ENTREPRISES

- France Télévisions à Paris
- Radio France à Paris
- Orange à Orléans
- Univers Cité (3 Suisses) à Villeneuve-d'Ascq
- Iléo à Boulogne-Billancourt

### ⇒ HOSPITALIER

- CH de Calais

### ⇒ GROUPES SCOLAIRES

- Groupe scolaire du Raquet à Sin-le-Noble
- Groupe scolaire Lamartine à Lomme

### ⇒ COLLÈGES & LYCÉES

- Collège Le Trion à Samer
- Collège Maxime Deyts à Bailleul
- Lycée Queneau à Villeneuve-d'Ascq
- Lycée Ile Jeanty à Dunkerque
- Université régionale des métiers de l'Artisanat à Bruay-sur-Escaut

### ⇒ TRAITEURS

- Traiteur Autour des Saveurs à Suresnes