



# Marine de Linage

## l'esprit de famille

**La fondatrice et directrice de Prestal, traiteur d'insertion, revient sur son parcours. De succès en tempêtes, elle continue à mobiliser ses troupes.**

HABITUELLEMENT, dans les ateliers de Prestal (pour "Prestations Alimentaires"), situés rue Sigmund-Freud, dans la zone d'activité de la Rize, c'est un ballet de camions permanent. Pas en ce moment : en plus de la grisaille, la crise sanitaire s'est elle aussi invitée chez ce traiteur d'insertion, réduisant les activités du groupe. Celles-ci sont passées de 900 prestations journalières (aussi bien des petit-déjeuners que des cocktails ou des plateaux repas) à 150. Ce calme ambiant n'entame pourtant pas la détermination de Marine de Linage, directrice et fondatrice de cette entreprise majeure de l'Économie sociale et solidaire (ESS) à Vaulx. C'est une quinquagénaire active, sereine mais le pas pressé, qui nous reçoit, au sortir d'une réunion, dans son bureau chargé de photos. Prestal, c'est en effet 21 ans

d'une histoire collective composée de nombreux parcours individuels : 500 personnes en insertion y ont trouvé un tremplin. Sur les murs, on retrouve donc des clichés de mariage, des cartes postales, des souvenirs, des faire-part de naissances... C'est dire l'attachement de tous à cette structure où règne un esprit de famille.

“Je suis dévouée à mon travail, c'est mon sacerdoce”

est liée aux Apprentis d'Auteuil. Au départ, nous assurions la restauration pour la quarantaine de personnes du foyer de la fondation situé au Village et, en parallèle, une activité de traiteur, avec une vocation de retour à l'emploi”, se remémore-t-elle.

Dès 2004, l'activité prospère, un laboratoire culinaire est créé et la cantine s'ouvre à tous, sous le nom de Prestantine. Le chiffre d'affaires suit, passant de 100 000 à 250 000 euros. “Mais l'objectif premier n'est pas le profit, insiste la directrice. La gestion est certes à l'équilibre, mais nous misons sur le rapport qualité-prix et surtout sur l'insertion”.

Grâce au chef Jean-Yves Guillemin et au réseau La Table de Cana, Prestal se fait connaître dans la Métropole. En 2007, l'entreprise d'insertion rejoint la structure Agrapole, à Gerland (Lyon 7<sup>e</sup>), avec un restaurant d'entreprise servant près de 300 couverts par jour, un espace gourmet de 40 places permettant de former aux métiers des services et un point de vente à emporter utilisé par près de 150 personnes. Et en 2010, la société achète son atelier rue Freud, jadis l'ancienne cuisine centrale municipale. Le chiffre d'affaires atteint alors 1,5 million d'euros. L'entreprise emploie, à cette époque, 20 permanents et accueille 40 personnes en insertion, pour un parcours de deux ans. 2019 est une excellente année, avec 2,7 millions d'euros de CA. Mais, en 2020, la crise sanitaire freine cette croissance. “Avec l'arrêt des réunions notre activité s'est beaucoup ralentie, déplore la fondatrice. Le restaurant de Gerland n'assure plus que 150 repas

et les portes de Prestantine au Village sont closes. À cause de cela, nous n'accueillons plus que 16 permanents et 25 personnes en insertion”.

### Maintenir le cap coûte que coûte

Mais une battante ne baisse jamais les bras et Marine de Linage s'évertue à trouver des solutions. Lors du confinement du printemps dernier, Prestal a continué de livrer des repas aux bénéficiaires du Secours catholique, des Restos du cœur ou du CCAS, grâce à l'aide de la Fondation de France. “On attend que l'orage passe et que ça reparte. Nous sommes tous au chômage partiel : ici, tout le monde est traité à la même enseigne”. L'entreprise proposera bientôt ses services au Centre-ville de Vaulx-en-Velin, avec un système de click and collect. Mais en dehors de Prestal, qu'est ce qui anime cette femme discrète ? Un petit temps de réflexion, puis Marine de Linage lâche : “Je suis dévouée à mon travail, c'est mon sacerdoce. Mon activité a pris une très large part de ma vie. Je considère chacun de mes collaborateurs comme un membre de ma famille. Ma force, c'est eux. Je suis aussi très attachée à cette ville que je connais bien et que j'ai vu évoluer”. Et quand elle a besoin d'évasion, elle goûte à des joies simples dans la maison familiale partagée avec ses sept frères et sœurs, au cœur de la nature ardéchoise. De quoi se ressourcer, pour mieux affronter une crise qui n'en finit plus. Avant de conclure l'entretien, la cheffe d'entreprise confie : “on redémarre presque à zéro, on a besoin que le public ne nous oublie pas”.

Rochdi Chaabnia