



Dans la cuisine expérimentale de RHD Vallée, à Champdeniers.

Restauration collective

qualité et sécurité

Une entreprise des Deux-Sèvres regroupe la plupart des industriels et des opérateurs français de la restauration hors domicile

Par Jean Roquecave Photos Claude Pauquet

Clin d'œil à la Silicon Valley californienne, RHD Vallée travaille depuis 1995 à l'amélioration de la restauration collective. A Champdeniers, dans les Deux-Sèvres, le GIE RHD (restauration hors domicile) Vallée regroupe les industriels et les opérateurs de la restauration collective, cantines scolaires et restaurants universitaires, hôpitaux, maisons de retraite, armée, restaurants d'entreprises et administratifs. «C'est un outil unique en France, à la fois réservoir de matière grise et interface, explique René Falanga, délégué général de RHD Vallée. Nous mettons en relation les fournisseurs et les opérateurs de la restauration collective afin d'arriver à une nourriture plus adaptée, de meilleure qualité, et avec une sécurité maximale.» Ses adhérents re-

présentent l'ensemble de la filière. Citons Marie Surgelés, Socopa, Danone, le groupe Avenance, numéro 1 de la restauration concédée en France, l'Assistance Publique-Hôpitaux de Paris, l'Association nationale de la restauration municipale, Veritas, Pomona pour la distribution, TFE pour la logistique et Electrolux pour le matériel. «C'est une structure collégiale, note René Falanga, dont les solutions sont élaborées et acceptées par l'ensemble des professionnels. Car toute solution qui ne sera pas validée par l'ensemble de la chaîne sera boiteuse.» Sur un problème concret, RHD Vallée constitue un groupe de travail rassemblant des compétences à l'échelon national, pendant six mois. La solution avancée est testée dans le département des Deux-Sèvres et en Poitou-Charentes.

Un autre outil de RHD Vallée est sa cuisine expérimentale de Champdeniers. C'est une interface entre les besoins de ceux qui font manger et les possibilités d'offres des producteurs et de l'industrie agroalimentaire. Lors d'une journée de travail, des cuisiniers de restaurants scolaires, municipaux ou hospitaliers rencontrent les représentants des fournisseurs, qui apportent produits et idées de recette. Les chefs les réalisent, les dégustent et apportent leurs suggestions et leurs critiques, en présence de spécialistes de la diététique et de la sécurité alimentaire. «Lors de ces séances de "debriefing", dit René Falanga, nous abordons tous les aspects du produit, de la présentation au coût des portions, ensuite les industriels peuvent tenir compte des critiques et des suggestions qui leur sont faites. Quant à la sécurité alimentaire, si on ne les arrêtait pas, les chefs y consacraient toute la séance.»

«Le principe de précaution doit être intégré dans la vie de tous les jours»

En 1995, la sécurité alimentaire n'occupait pas le devant de la scène, le problème était plutôt le constat que les enfants dans les cantines d'écoles, les malades dans les hôpitaux et les pensionnaires des maisons de retraite mangeaient mal. Il fallait trouver des solutions pour que les plateaux-repas ne reviennent pas pleins à cause d'une nourriture inadaptée ou de mauvaise qualité. Pourtant, cette question est une toile de fond permanente dans le travail du GIE. «Le principe de précaution doit être intégré dans la vie de tous les jours, affirme René Falanga. Dans notre cuisine expérimentale, tous les travaux sont analysés sous l'angle de la sécurité alimentaire, et nous faisons de la formation aux méthodes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), qui deviennent obligatoires partout.» Le principe des règles HACCP est qu'entre le point de départ du produit et son arrivée dans une assiette, la sécurité absolue sur la totalité de la chaîne est impossible, mais qu'il faut intervenir sur les points de crise où le danger est le plus grand, comme l'ouverture des produits congelés ou emballés sous vide ou le transbordement d'un camion frigorifique aux armoires réfrigérées de l'établissement destinataire. «Nous agissons au ras du terrain, l'idée est d'aller dans une cuisine et de voir comment faire compte tenu de sa configuration – comprendre par exemple pourquoi on n'y prend pas la température des frigos chaque matin. Dans une municipalité, on ne va pas parler de la listéria tout le temps, il y en a, quoi qu'on mange. Il faut faire en sorte que ça ne prolifère pas trop.» ■

Paroles d'industriels

Parmi les industriels représentés lors d'une journée de travail dans la cuisine expérimentale de RHD Vallée, un des géants du secteur, Soprat Père Dodu, implanté à Elven, près de Vannes, 500 salariés, 600 MF de chiffre d'affaires, dont 40% dans la RHD. A l'autre extrémité du paysage industriel, Pierre Milleret, une charcuterie artisanale-industrielle spécialisée dans les produits du terroir qui emploie 19 personnes à Dissay, dans la Vienne, pour un chiffre d'affaires de 12 MF dont 20% en RHD. «La sécurité alimentaire, dit Eric Macé, directeur commercial de Père Dodu, est notre cheval de bataille, et elle prendra de plus en plus d'importance dans l'avenir. Pour l'assurer, nous travaillons sur la traçabilité des produits, la sécurité bactériologique et l'absence d'allergènes. Notre service qualité est présent à tous les niveaux de la chaîne : contrôle des matières premières, de la production et des produits finis. La fabrication est basée sur le principe de la marche en avant : un produit ne doit jamais revenir en arrière sur la chaîne de production. A chaque étape, les locaux sont désinfectés et contrôlés. Nous avons un laboratoire intégré et un vétérinaire de la DSV est chez nous en permanence. Nous effectuons des prélèvements réguliers et des analyses de contrôle sont réalisées par le laboratoire départemental. Pour nous, les allergènes sont une vraie préoccupation. D'une part, les seuils de sensibilité sont très bas chez les enfants et, d'autre part, on constate l'arrivée de nouvelles allergies, souvent mal identifiées, à côté des allergies "traditionnelles". Pour y répondre, nous supprimons un maximum d'allergènes de nos produits, ainsi nous n'utilisons pas d'huile d'arachide. Quant aux OGM, nous n'en utilisons pas.» «La traçabilité interne et externe de nos produits est un élément essentiel de la sécurité alimentaire, explique Jean-Luc Couillault, PDG de Pierre Milleret. Nous effectuons également des contrôles bactériologiques réguliers, des contrôles de température permanents et nous insistons sur le nettoyage des locaux et la désinfection du matériel. Pourtant, on ne peut échapper aux bactéries. Quand j'achète des matières premières, j'achète en même temps de la listéria et des

salmonelles. Notre travail, c'est d'empêcher leur prolifération. Si on trouve de la listéria, c'est qu'on fait des analyses. Ceux qui ne font pas d'analyses n'ont jamais de bactéries et jamais de listéria, et il faudra s'habituer à ce qu'on retire des lots du marché, sans que ce soit considéré comme une sanction ni comme une mauvaise santé de l'entreprise.» Jean-Luc Couillault regrette au passage les lacunes de la réglementation et les tolérances dans son application. «En dessous d'un certain volume de production, les contrôles sont moins exigeants, par exemple la présence d'un lave-mains dans l'atelier n'est pas nécessaire. Mais la bactérie ne connaît pas de seuil. Et des entreprises non conformes sont tolérées parce qu'elles font du chantage à l'emploi. Dans la région, certains font de la RHD comme au Moyen Age. Mais quand ces gens ont un problème, c'est toute la profession qui trinque.»



Le poids lourd comme la PME partagent une inquiétude commune, quant à la pression des opérateurs sur les prix : «Les collectivités ont des budgets limités, dit Eric Macé, nous sommes obligés de suivre tout en ayant des produits de plus en plus qualitatifs, ce qui nous amène à avoir un outil de production de plus en plus performant.» Et Jean-Luc Couillault s'interroge : «Les collectivités demandent des prix toujours plus bas, est-ce que ce sera toujours compatible avec la sécurité alimentaire ?»