

Compte rendu de la Visite de l'entreprise Restauration Pour Collectivité (RPC)



Le vendredi 11 janvier, la société RPC a accueilli les chefs d'établissement Mère TERESA M. Chevallier et Mme Des Gayets ainsi que Mme Saïda Moustaid membre de l'OGEC et Mme Caroline Loppin membre du bureau de l'APEL.

La société RPC nous a reçue dans le laboratoire destiné à l'élaboration des plats cuisinés d'une surface de 800 m², sur la commune de LAIZ, située dans le département de l'Ain. La capacité de production de ce bâtiment est de 12 000 repas par jour.

RPC est une entreprise à taille humaine et emploie quatre-vingt personnes. Elle a été créée en 1994 par M. Ducher, cuisinier de métier. A partir de 2003, elle s'est spécialisée dans la restauration scolaire : (primaire/maternelle et collège), et centre de loisirs pendant les périodes de vacances scolaires.

Lors de cette rencontre M. Ducher nous a présenté le nouveau dirigeant M. Mayeux de la société RPC. Lors de cette présentation, M. Ducher a tenu à nous rassurer dans l'application et la continuité des valeurs de RPC avec ce repreneur qu'il a choisi avec soin afin de conserver l'identité de cette entreprise.

En effet, M. Mayeux a lui aussi une entreprise de restauration collective (Sud Est Restauration) qui s'applique à garantir des repas de qualité et cuisinés sur place dans le domaine médico-social (maison de retraite par exemple).

M. Ducher a ensuite répondu à nos questions sur la provenance des aliments et leurs choix. RPC applique, ainsi, la règle de « Bon sens ». Les produits sont choisis avec attention pour fournir des produits locaux, dans la mesure du possible, avec une région propice aussi et surtout en circuit court.

M. Ducher nous explique que l'agriculture biologique est sollicitée mais qu'elle ne peut répondre en totalité à la demande. Il nous fait part aussi que peu de ses clients lui demandent des repas à plus de 20% de Bio.



Les produits sont choisis aussi selon les saisons et M. Ducher nous explique que nous ne trouverons pas de salade de tomate en hiver, par exemple, mais que les tomates seront utilisées seulement comme condiments et éléments de décoration visuelle dans la présentation d'un plat.

M. Ducher est fière aussi de nous montrer que 75% des menus élaborés sont faits avec des produits frais : les jus de viande, purée, compote, soupe etc...



En ce qui concerne les menus, ils sont élaborés par une diététicienne extérieure à l'entreprise, cela sera peut être amené à changer dans le temps, et répondent aux exigences du Plan National Nutrition Santé. Nous apprenons ainsi que l'équilibre des repas se fait sur 20 jours consécutifs.

M. Chevallier et Mme Des Gayets choisissent les repas pour l'établissement toutes les 6 semaines et parfois le choix est induit par nos locaux et notre équipement qui ne permettent pas, par exemple, de choisir de la soupe ou des frites.

Il est l'heure de la visite. M. Ducher nous explique qu'il fait visiter ces locaux une soixantaine de fois dans l'année.

Nous devons enfiler une tenue (surblouse, surchaussures, charlotte et manteau) pour répondre aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Toutes les pièces nous seront présentées et commentées.

Nous remarquons que tout est très encadré et codifié.

Il fait d'ailleurs froid, voire très froid, dans certaines pièces, et chacune d'entre elles sont équipées des thermomètres électroniques pour que la chaîne du froid soit surveillée et qu'elle ne soit jamais rompue.

Des normes doivent être observées pour la conservation des aliments mais aussi dans leurs circuits.

Les aliments crus ne pouvant croiser les aliments cuits et les locaux sont fait en fonction de zones dites « sales » et de zones dites « propres ».

La zone « sale » est le lieu de réception des marchandises crues et emballés (palettes, cartons) avec des zones fraîches et des zones frigorifiques.

Nous sommes étonnés par le petit nombre d'aliments présents dans les « frigo épicerie » et le congélateur.

M. Ducher nous expose ainsi leur volonté de faire des menus avec toujours le plus grand nombre de produits frais et cuisinés « comme à la maison » (purée, compote de pomme etc...) et pour cela il y a deux livraisons par jour de produits frais au laboratoire.

Ce jour-là nous trouvons des pommes de terre coupées sous vide crues et des cubes de potirons crus sous vide. Les boîtes de conserve se limitent à des olives noires et de la sauce tomate en période hivernale.



Puis la zone dite « propre » : c'est en fait la cuisine, avec les fours, les grandes sauteuses et les cellules de refroidissement rapide.

Nous observons ce jour-là, la cuisson des cuisses de poulet et le bouillon de volaille réalisés avec les carcasses de poulet, la mise en sachet de la soupe de légumes, la cuisson des petits pois carottes et la mise en barquette de la salade de pommes de terre.



A ce propos, M. Ducher nous explique comment il récupère les barquettes plastiques pour les faire recycler par une entreprise de la région et comment RCP envisage l'avenir avec l'interdiction des produits plastiques jetables.

Nous avons pu constater aussi que toutes les cagettes servant au transport des repas chaque jour étaient nettoyées quotidiennement au retour de la tournée des chauffeurs ainsi que l'intérieur et l'extérieur des camions.

Cette visite a été un agréable moment de découverte et de compréhension dans l'élaboration, la fabrication et le cheminement du repas de nos enfants. Nous tenons à remercier les Directeurs M. Chevallier et Mme Des Gayets pour cette initiative et nous espérons que d'autres parents d'élèves auront la chance de visiter à leur tour cette entreprise qui œuvre pour le bien-être alimentaire de nos enfants.

Mme Caroline Loppin et Mme Saida Moustaid.