

> PUBLIREPORTAGE

TRÉGOBIO : La qualité au microscope

Diner au restaurant, faire appel à un traiteur pour une petite ou une grande occasion, déguster des amuse-bouches préparés « maison » à l'heure de l'apéritif... Sans en avoir l'air, les clients attendent des professionnels, outre la qualité gustative des produits, la garantie que vous attachiez une attention particulière au respect des produits travaillés (conservation, préparation...). Désormais, restaurateurs, cafetiers, traiteurs, hôteliers... peuvent faire appel à des spécialistes. Le laboratoire Trégobio basé à Guingamp, accompagne les professionnels des métiers de bouche pour leur permettre de travailler en toute sérénité. Comment ? Nous avons rencontré Emmanuelle Henrique, ingénieure microbiologiste, pour nous en parler.

ProActu 22 : « Bonjour. Pour quelle raison un restaurateur, un cafetier, un hôtelier fait-il appel à vous ? »

Emmanuelle Henrique : « Aujourd'hui, les professionnels des métiers de bouche et plus largement tous ceux qui travaillent avec des denrées alimentaires, du producteur au transformateur et au commerçant, sont sensibilisés à la nécessité de garantir la sécurité des aliments qu'ils proposent. Le consommateur, le client du restaurant a besoin d'avoir confiance. »

PA22 : « Restaurateurs, cafetiers, traiteurs... sont des pros dans leur métier... »

E. H. : « Bien sûr ! Ils connaissent leur métier et sont soumis à des réglementations très strictes. Ils font par ailleurs l'objet de contrôles réguliers de la part des services publics... C'est pour ça que le savoir-faire et les compétences des spécialistes constituent une véritable valeur ajoutée, un atout pour tous les professionnels, qu'ils ont raison de chercher à mettre en avant. »

PA22 : Dans quel esprit intervenez-vous ?

E. H. : « De prime abord, l'intérêt de collaborer avec un laboratoire d'analyses ne saute pas forcément

aux yeux ! Pourtant, tous les professionnels sont amenés, un jour, à s'interroger sur la durée et les conditions de conservation de tel produit transformé, produit fini ou semi-fini, ou mis sous-vide... ! Les cuisines d'un restaurant, les ateliers d'un traiteur sont de véritables laboratoires et il y a de vraies similitudes dans la pratique de nos métiers. Alors, avant de parler « analyses », nos « connaissances scientifiques » sont d'abord une source d'information, de conseil, de recommandations et d'astuces techniques qui, dans une démarche proactive, éclaire et rassure le professionnel sur ses pratiques quotidiennes, mais aussi sur celles de ces salariés et apprentis.

Nous sommes également consultés pour des audits dans le cadre de cession de fond de commerce (quant à la conformité des locaux), et ainsi que pour ce qui a trait à la qualité de l'eau : douches, piscines, spa... que l'on trouve aussi dans les hôtels et collectivités. »

PA22 : De quelle manière agissez-vous ?

E. H. : « Nous nous déplaçons sur simple demande : un coup de téléphone suffit ! Et si le professionnel connaît clairement ses besoins, les échanges peuvent se faire directement par mail et téléphone, afin uniquement de s'accorder sur les modalités de fonctionnement.

Ensuite, toutes les étapes techniques sont assurées à cent pour cent par du personnel de laboratoire compétent, depuis les prélèvements des produits aux analyses proprement dites. Bien entendu, le compte rendu établi est transmis en toute confidentialité aux responsables de l'établissement client qui, outre les résultats, propose des solutions et accompagne leur mise en œuvre. En réalité nous intervenons dans une démarche positive de partenariat qui épouse la démarche qualité des professionnels de la restauration.

Et lorsqu'un professionnel a une question pratique précise, nous faisons en sorte que l'interlocuteur le plus compétent soit toujours disponible pour lui répondre. »

> L'UMIH22 signe avec le laboratoire TREGOBIO un partenariat de qualité.

Acteur majeur en sécurité des aliments en Bretagne, le laboratoire TREGOBIO met à votre disposition une gamme complète de solutions d'analyses et de contrôles pour garantir la durée de vie, la fraîcheur, et les conditions de fabrication de votre production alimentaire.

Les contrôles hygiène constituent pour vous un indicateur efficace et objectif de la qualité de vos produits et un outil de management de votre personnel.

Le laboratoire TREGOBIO partage son savoir-faire technique et propose des services adaptés à vos besoins. Et grâce à un affichage, vous valorisez cette démarche auprès de vos propres clients.

Prestataire reconnu et indépendant, le laboratoire TREGOBIO réalise des analyses faisant foi auprès des organismes sanitaires officiels.

Ce partenariat stratégique avec le laboratoire TREGOBIO permet aux adhérents de l'UMIH22 de bénéficier de tarifs préférentiels, négociés spécialement pour eux.



> Trégobio : l'Expert !

Créé en 1983, installé dans la ZA de Kergré à Guingamp, le laboratoire Trégobio (groupe Finalab) est un laboratoire d'analyses vétérinaire et d'hygiène alimentaire, privé et indépendant. Spécialiste des productions alimentaires et animales, ses compétences sont destinées aux métiers de l'alimentation humaine (producteurs, artisans, restauration collective, PME et industriels) ainsi qu'aux métiers de l'alimentation animale et de l'élevage.

L'équipe du laboratoire Trégobio, composée d'une vingtaine de techniciens, ingénieurs et docteurs, est spécialisée dans la recherche des germes pathogènes de l'agro-alimentaire. Sa proximité géographique est un atout majeur en termes de réactivité, de souplesse, et de confidentialité.

Acteur incontournable en sécurité alimentaire et en santé animale, le laboratoire Trégobio accompagne les professionnels du secteur de l'hôtellerie restauration dans la veille qualitative de leurs pratiques et le suivi des indicateurs d'hygiène de leur environnement de travail, conformément à leur cahier des charges et aux exigences réglementaires.

> À LA DEMANDE...

- Contrôles microbiologiques sur produits finis (auto-contrôles)
- Validation de DLC
- Test de stabilité
- Analyses de matières premières
- Suivi des process de nettoyage / désinfection
- Conseil, accompagnement et formation en relation avec les bonnes pratiques en matière d'hygiène.



Les compétences et la qualité des prestations TREGOBIO sont régulièrement auditées par le COFRAC (Comité français d'accréditation).
Accréditation COFRAC N°1-1139