



Alain DOUZET,

CONSULTANT AUDITEUR SENIOR

Management intégré / KOM+ / développeur de solutions QHSE



Bonjour à toutes et à tous,

Consultant -Formateur QHSE, j'interviens depuis 12/2008 sur le RIL pour reprendre au départ les fondamentaux de l'hygiène et de l'HACCP.

Un Plan de Maitrise Sanitaire fut mis en place dès juillet 2009 ; avec l'aide précieuse de Mme Filleux-Pommerol Présidente du RIL pour appuyer les demandes et les exigences de ce PMS tant financières, réorganisation des flux et des équipes. Mais face à un encadrement ne se préoccupant pas du PMS au quotidien, les progrès étaient laborieux !

Heureusement avec le départ du Directeur Gérant et l'arrivée de Philippe MUSCAT, le départ du chef de production une nouvelle équipe d'encadrement fut mise en place et le paysage s'éclairci rapidement.

Alors me direz-vous votre travail devenait très simple ?

Pas du tout car Philippe MUSCAT fixait avec son équipe des axes de progrès concrets en matière de développement durable. L'enjeu ? Dynamiser l'image du RIL qui s'assume comme la vitrine des politiques publiques axées sur l'alimentaire, l'écologie et la santé. Philippe MUSCAT (je cite ses propos) Une vision forte et ambitieuse Il souhaitait prouver qu'une restauration collective de qualité et respectueuse de l'environnement est possible si les parties prenantes s'impliquent et travaillent ensemble. « Il n'y a pas de petits objectifs, de petits engagements » Une confiance mutuelle, un travail de collaboration « Il faut savoir sortir de notre métier, avoir du plaisir et de l'investissement dans notre travail » S'orientant naturellement vers la démarche Mon Restau Responsable®, ainsi le RIL profitait « d'une feuille de route qui permet de mettre en lumière ce que nous faisons dans l'ombre » Comme le paysan qui hérite de la terre de sa famille, celle du RIL à votre arrivée était bien affaiblie ! Vous n'avez pas baissé les bras et comme le laboureur vous l'avez pris "à pleines poignées" et vous l'avez de suite fait votre ! Le paysan, ne peut pas changer sa terre ; il est obligé s'il l'aime de "l'améliorer" et c'est ce que vous avez fait sans faillir, avec une équipe engagée derrière vous. Tant et si bien que vous décidiez en 2013 de présenter votre chef de cuisine Stéphane GOUTTENOIRE au Concours du Gargantua (SHYRA) où il terminera 3ème et de nouveau en 2015 et c'est la victoire ; il TERMINE 1er et c'est toute l'équipe qui gagne !

Après ces moments des succès, malheureusement un incendie en février 2013, vint couper cette euphorie ; sans baisser les bras et durant 2 ans avec Éric et toute l'équipe, le RIL a su surmonter ; ouvrant un " Self bungalow" pour continuer à servir ! Avec « un nouvel espace de restauration réorganisé » dans la vision du futur et surtout de l'attente de vos chers clients ; La réouverture est effective début 2015.

L'arrivée de la nouvelle présidente Catherine PELET-DELAVOET, viendra apporter un précieux relais et vous donner les moyens au RIL d'aller au bout de ses rêves, restructuration : espace préparation froide, nouvelles chambres froides et zone traiteur nomination de Yannick au QHSE, l'arrivée de Mme GOY au poste d'assistante, Le RSE, le dossier PMS calqué sur un

dossier d'agrément Européen, les nombreux stagiaires (diététique, communication) La Vraie Révolution du RIL commençait ! Mais pour moi la mission se compliquait car vous me demandiez de maintenir la maîtrise de l'HACCP dans une expansion des productions, la démarche Mon Restau Responsable, la nomination et la formation d'un responsable pas simplement Hygiène mais QHSE. Que cette mise en place devait REUSSIR compte tenu des efforts demandés à toute l'équipe pour supporter le poids de la masse salariale de ce responsable QHSE. En restauration collective type RIL, ce poste n'existe pas ! S'il existe en grosse structure hospitalière par exemple ; le recrutement se fait sur des diplômés QHSE. Il y a des missions que nous acceptons parce que le client, nous met au défi ; Ce qui fut le cas !

Comment M HUSSON pourrait-il ingurgiter, assimiler toutes les connaissances nécessaires et faire vivre les différents référentiels au quotidien sur le terrain auprès des équipes ?

« Impossible » ne fait pas partie du vocabulaire de M MUSCAT et nous avons fait tant et si bien qu'aujourd'hui je suis fier de dire que M HUSSON certes avec un investissement exceptionnel a les compétences d'un excellent QHSE, dans une équipe qui elle aussi avec son encadrement a su prendre et mener à bien tous les défis pour en faire des projets ambitieux et REUSSIS. Pour moi le Consultant QHSE qui fait aussi de la formation management, vous êtes le cas d'école de ce qui peut être fait quand toute une équipe croit en son chef et ou toutes et tous se donnent la main ;

BRAVO LE RIL.

Alain DOUZET