

Compte rendu de la visite de l'entreprise Patibio – Mardi 15 mai 2018

Mardi 15 mai, nous avons quitté le collège à pied à 13h45 avec Nargesse et Mme Caro pour aller visiter l'entreprise Patibio. Le matin, nous avons préparé quelques questions avec Mme Thévenet, bénévole d'Ecole et Vie Locale.



A notre arrivée, à 14h00, nous avons été accueillis par Robert Scharr, le dirigeant et Mme Passeron d'Ecole et Vie Locale. Avant de commencer la visite, ils nous ont distribué des blouses, des charlottes en nous expliquant l'importance de l'hygiène dans les entreprises de restauration.

Nous avons commencé la visite par la zone de stockage ; nous avons été impressionnés par la quantité de farine, sucre, chocolat...nécessaire pour seulement une semaine.

Monsieur Scharr nous a défini ce qu'étaient les « produits

bio » : produits issues de l'agriculture biologique notamment, sans fongicide et sans pesticide chimique, ces produits sont dépendants d'une charte qualité bien précise.

Chez Patibio, ils utilisent de l'eau filtrée, du sel non traité pour garantir aux produits une qualité nutritionnelle optimale.

Les approvisionnements sont réalisés de manière locale dans la mesure du possible à l'exception de quelques matières premières qui ne sont pas produites sur le territoire français.

Ensuite, nous sommes allés dans la salle de fabrication du pain. Nous avons vu un pétrin, des cuves, un four, un pétrin, une façonneuse, une diviseuse, une chambre froide et une chambre de pousse. Monsieur Scharr nous a dit que la valeur de toutes les machines de l'entreprise s'élevait à 600 000€ ! C'est beaucoup !



Dans les cuves, il y avait différentes pâtes à pain. Driss a goûté de la pâte et tout le monde a voulu goûter ! C'était collant ! Monsieur Scharr nous a donné la recette de la pâte à pain : 1 kg de farine/ 700 g de levain et 18 g de sel. Il faut 7 heures pour faire du bon pain.

Une fois pétri, le pain est divisé dans la diviseuse puis le boulanger le façonne et enfin, le pain lève dans des chambres de pousse.

Les machines fonctionnent 24h/24 et 6000 pains sortent des fours chaque jour ! Les pains sont vendus aux particuliers dans la partie « boutique » du magasin, à des écoles ou dans des magasins bio de la région parisienne.



Dans la même pièce, nous avons vu une dame qui tranchait du pain pour les écoles et nous avons vu un grand four. Des petits pains aux fruits secs nous attendaient ! Nous les avons mis dans des sacs individuels et nous avons eu chacun deux petits pains.





Avant de finir la visite, Monsieur Scharr nous a un peu grondés car on ne posait pas de questions... Du coup, Génaba lui a demandé depuis combien de temps son entreprise existait.

Monsieur Scharr lui a répondu que Patibio existait depuis 1989 mais que c'était très dur au départ. Il a commencé avec 5 000€ et que les gens le prenaient pour un fou car à l'époque, le bio n'était pas très répandu. Aujourd'hui, il emploie 70 personnes et le CA est de 5 millions d'euros et après avoir retiré les différentes charges et investissements, il reste 100 000€ environ.

A la fin de la visite, nous rangeons les blouses et charlottes et Monsieur Scharr nous offre du jus de poires et de pommes servi par Lamine. C'était trop bon !

Nous quittons l'entreprise à 15h30 pour retourner au collège.

Nous voulions remercier Monsieur Scharr pour sa gentillesse, son franc parler et de nous avoir consacré du temps et nous remercions les personnes d'Ecole et Vie Locale qui organisent les visites.

MERCI !



Les élèves du groupe
Persévérance du
Collège Léonard de
Vinci à Eragny sur Oise