

DANS LA PEAU DE... SECRETS DE RAVIOLES

Il fallait être un peu fou et pour le moins passionné pour oser se lancer sur le marché déjà encombré de la raviole du Dauphiné... Et pourtant, c'est le pari qu'ont fait quatre associés issus de l'agro-alimentaire : Françoise Castel, Patrick Almeras, Jean-Christophe Follet et Frédéric Louisot. En 4 ans, cette joyeuse bande d'épicuriens a donné naissance à la marque "12 28 - Mes ravioles" qui ambitionne de se faire une place dans nos frigos et congélateurs...

© Jean Delmarty



RESPECTER LE CAHIER DES CHARGES DE L'IGP



C'est pour répondre à la demande des consommateurs, en recherche de produits artisanaux de qualité, que "Secrets de Raviole" a officiellement vu

le jour en janvier 2018. En tant que future responsable de production, Françoise Castel travaillait à l'élaboration des recettes depuis déjà de longs mois. « *Bénéficiant d'une Indication Géographique Protégée depuis 2009, la Raviole du Dauphiné relève d'un équilibre subtil entre comté et persil cuisiné. Notre recette ne contient aucun arôme, conservateur, additif ou exhausteur de goût ; uniquement des produits frais et simples pour renouer avec le goût de l'essentiel.* »

En parallèle, les associés se sont lancés à la recherche d'un bâtiment de production. Soutenus par Valence Romans Agglo, ils ont envisagé plusieurs hypothèses avant d'arrêter leur choix sur la construction d'un bâtiment de 600 m² à Châteauneuf-sur-Isère, à l'entrée de la ZI de Bourg-de-Péage. « *La principale contrainte était de trouver un site sur le territoire de l'IGP, Valence n'en faisant pas partie.* »



© Jean Delmarty



© Jean Delmarty



© Jean Delmarty

SEULE ENTREPRISE ARTISANALE AVEC LE "LABEL ROUGE"

Opérationnelle en production depuis février 2019, l'entreprise commercialise deux gammes, en frais et en surgelés, chacune déclinée en plusieurs recettes : nature, chèvre et fines herbes, cèpes, basilic, bleu du Vercors... Autant d'ingrédients sourcés à 80% en local. « *La raviole demande beaucoup d'attention ! Nous avons investi dans deux machines dites "raviolatrices" qui affinent la pâte et nous sommes volontairement revenus à des procédés doux et respectueux qui préservent les matières premières.* » Grâce à ce processus de production et à une politique d'achats régionaux, la PME a réussi à décrocher le fameux sésame du "Label Rouge" en début d'année, après avoir été soumise à l'épreuve des panels de dégustation. En août dernier, l'une des recettes a obtenu le label AB (Agriculture Biologique) et la certification IFS est en cours... « *indispensable pour entrer dans la grande distribution !* »



UN EMBALLAGE ÉCOLOGIQUE QUI FAIT UN CARTON

Déjà présente en GMS, dans la restauration et chez les bouchers charcutiers traiteurs de la région, 1228 espère bien conquérir le consommateur avec le nouveau format de ses ravioles surgelées (à la truffe de la Drôme, au foie gras du sud-ouest ou encore au chocolat noir !) : des boîtes de 500 grammes entièrement cartonnées et 100% recyclables dont la sortie est prévue en décembre. « *Un tel conditionnement n'est pas possible pour les ravioles fraîches mais nous réfléchissons à faire évoluer nos barquettes en plastique pour intégrer jusqu'à 70% de carton.* » Soucieux de leur impact écologique, les dirigeants ont investi dans un système de production de froid au CO₂, moins consommateur d'énergie, et dans des panneaux solaires. Un récupérateur de chaleur permet également de chauffer l'eau pour le nettoyage de l'atelier de production.

© Jean Delmarty



UNE MONTÉE EN PUISSANCE ET UN SITE MARCHAND EN 2020

8 mois après la commercialisation de ses premières ravioles, la PME a réalisé 60% de son objectif et s'agrandit déjà. 250 m² viendront bientôt s'ajouter à la surface existante, stockage et production. Soit un investissement global d'1,9 M€ pour la construction du bâtiment et l'achat du matériel. 8 salariés en CDI travaillent actuellement pour la marque et l'équipe devrait atteindre 10 collaborateurs l'année prochaine. « *Nous avons la chance de bénéficier d'une équipe jeune, dynamique et polyvalente. Cela nous permet notamment d'assurer une grande réactivité : la production est réalisée le matin pour un départ en début d'après-midi.* » Si la plupart des clients sont aujourd'hui régionaux, 1228 espère rapidement se faire un nom dans le milieu de la gastronomie.