Royal Bourbon 100% local

Société agroalimentaire de transformation de fruits et légumes locaux, Royal Bourbon Industries, qui regroupe les marques des produits Royal Bourbon, Maison Rama, Ceres, Albius, et Kayamba, a récemment lancé une gamme de fruits et légumes péi surgelés parmi laquelle se trouve notre fameux chouchou bio. Épluché et coupé en dés, il est vendu prêt à être cuisiné. Quelles sont les étapes de sa préparation ? Nicolas Lebon, directeur marketing et communication de Royal Bourbon Industrie nous en dit plus.

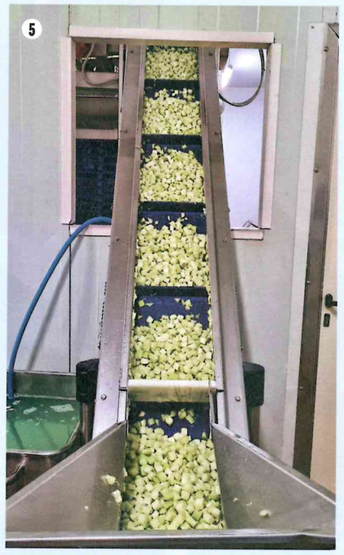
Haricots secs, plats cuisinés en conserve, confitures de fruits exotiques, épices et herbes aromatiques, le tout complété par une belle gamme de produits sucrés, de jus et nectars, d'aide pâtissière, de préparations pour desserts et de produits surgelés, c'est tout cela Royal Bourbon Industries.

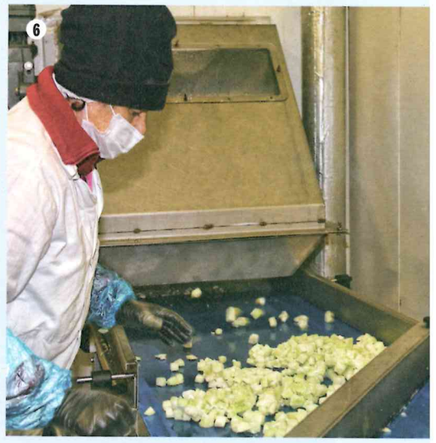
L'histoire de cette institution réunionnaise a démarré en 1985, par le rachat par la famille Moreau de La Conserverie de Villeneuve crée en 1950. Une conserverie dont elle reprendra les activités en développant la production de haricots en conserve, et à laquelle elle intégrera quelques années plus tard Maison Rama, spécialisée dans la préparation des épices, et Albius, expert en préparation et conditionnement de vanille et de fruits secs.

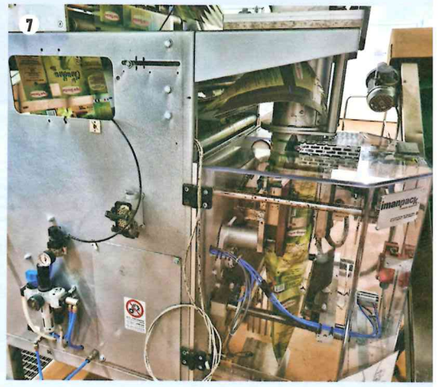
Toutes ces activités fusionneront en 1996 pour devenir la société Royal Bourbon Industries. Quatre ans plus tard, la société quittera Saint-Benoît où elle s'est développée depuis sa création pour regrouper l'ensemble de ses activités à Bras-Panon. Une année faste pour Royal Bourbon qui commence à distribuer les produits de la marque Ceres.

Au fil des ans, l'entreprise réunionnaise investira dans de nouvelles unités afin de développer sa production de jus de fruits (Albius), de boissons aux fruits (Kayamba), et sa gamme fruits et légumes surgelés.

Si la société propose toute une gamme de produits finis, elle fabrique également des produits semi-transformés à destination des industriels et restaurateurs à la recherche de fruits tropicaux Made In France.







Côté chiffres, Royal Bourbon Industries emploie aujourd'hui 150 personnes, génère 250 emplois indirects et propose 350 références de produits écoulés à 70 % dans la grande et moyenne distribution. 15% de son chiffre d'affaires sont consacrés à l'export, notamment vers la métropole et Mayotte.

Parmi les dernières productions de Royal Bourbon se trouve une gamme de fruits et légumes surgelés dont notre fameux chouchou bio. *"Le chouchou colle, pique parfois, et il faut l'éplucher"*, explique Nicolas Lebon 6. *"L'ADN de Royal Bourbon étant de faciliter la cuisine avec des produits de qualité et rapides à cuisiner, nous avons décidé de proposer des chouchous bio, découpés en cubes, déjà blanchis, et prêts à l'emploi".*

Pour arriver au produit fini, présenté en dés et conditionné dans des sachets de 500 grammes, ce légume, véritable fierté régionale, récolté par des producteurs de chouchou bio de Salazie, subira quelques transformations.

Arrivés en camion, les chouchous sont stockés par caisses dans des pièces réfrigérées 1, avant de passer dans un bain d'eau afin d'être purifiés de leurs impuretés 2.

Si ces derniers sont ensuite partiellement épluchés par des machines, la finition se fait à la main 3. *"La machine enlève le maximum de peau"*, poursuit Nicolas Lebon, *"mais ne peut pas aller dans les stries et creuser. Les chouchous passeront donc ensuite entre les mains des opératrices qui affineront le travail".*

Une fois totalement épluchés, les chouchous transiteront dans une autre machine où ils seront découpés en dés 4, puis dans une autre afin d'être blanchis 5. Suite à cette étape, ils passeront dans un surgélateur IQF (Individually Quick Frozen), à -40°, qui a la capacité de pouvoir surgeler 700 kg de chouchous en 7 minutes. *"Cette technique de surgélation permet de conserver au maximum les qualités des fruits et des légumes et à chaque cube de chouchou d'être surgelé individuellement, ce qui évite les agglomérations et rend la manipulation du produit plus facile pour le consommateur"* 6, poursuit le directeur marketing et communication de Royal Bourbon Industries.

Une fois surgelés, les chouchous seront conditionnés par sachets de 500 grammes, 7 puis placés dans des cartons, avant de rejoindre une chambre froide où ils attendront d'être chargés dans des camions qui les mèneront vers les grandes et moyennes surfaces.

© Photos Mémento