

ACTIONS INTERESSANTES



Intitulé du projet, de l'action

Création d'une cuisine centrale et mise en place d'un service de portage de repas à domicile

Contexte

Monferran-Savès est une commune rurale de 772 habitants, qui dispose de plusieurs commerces, d'une école et d'entreprises artisanales. Constituant un pôle relais entre deux chefs-lieux de canton (l'Isle-Jourdain et Gimont), elle dessert ainsi un bassin de vie de plusieurs communes alentour. Deux établissements sociaux et sociaux-éducatifs, « Les Thuyas » qui accueille des personnes adultes handicapées, et « l'Essor » qui accueille des adolescents en difficultés sociales ou familiales, constituent les deux pôles majeurs d'emploi (+200 postes de travail sur le territoire).

La construction de la cuisine centrale a vu son origine dans la nécessité pour les trois structures précitées (Thuyas, Essor et école) de mettre en conformité leurs locaux de production de repas avec les règles sanitaires et d'éviter une livraison de repas extérieure qui aurait été source de licenciements, de coût de transport et d'émission de CO2 importants. Plutôt que d'investir chacune de leur côté, les structures ont analysé leurs besoins communs et les besoins du territoire.

Objectifs visés

Ce projet poursuit deux objectifs majeurs :

- Mutualiser les moyens de trois structures différentes pour répondre aux besoins du territoire, dans une démarche d'éco-responsabilité
- Développer un nouveau service à la personne, en proposant un service de portage de repas à domicile pour les personnes âgées, dépendantes ou isolées.

Thème : *développement locale, expérience LEADER*

Sous-thèmes : *services, alimentation*

Mots-Clés

Cuisine centrale, mutualisation, services, circuits de proximité

Région Midi-Pyrénées / Gers/ Pays Portes de Gascogne / Commune de Monferran-Savès

Type de bénéficiaire

GIP (Groupement d'Intérêt Public)

Coût du projet

Coût total : 760 765€

LEADER : 27 200€

Autofinancement : 733 565€

FEADER / Axe 4 LEADER / mesure 321

Numéro dossier OSIRIS :
413 10 G089 000020

Dates du projet

Date de début :

novembre 2009

Date de fin : juin 2012

Rédacteur de la fiche :

Fanny Stalenq, animatrice du programme LEADER du Pays Portes de Gascogne
leader.portesdegascogne@wanadoo.fr

Date de rédaction :

mars 2014

Dernière mise à jour :

mars 2014

Présentation résumée

Les trois acteurs de ce projet se sont tout d'abord constitués en Groupement d'Intérêt Public (GIP). Le dimensionnement de la cuisine a été pensé pour répondre aux besoins d'une part des 3 structures, soit 400 repas, d'autre part à la mise en place du service de portage de repas, estimé à 200 repas. Ainsi l'équipement permet de confectionner et stocker 600 repas par jour.

Les locaux (367 m²) sont mis à disposition d'un prestataire, qui doit répondre aux attentes du GIP en termes de valorisation des circuits alimentaire de proximité et de qualité des produits : provenance locale pour les produits frais et la viande, certification des viandes avec labélisation, fourniture du pain par le boulanger local.

Le personnel des structures travaille à la confection des repas avec le chef gérant de la société prestataire, en liaison chaude le midi et liaison froide le soir.

Résultats

La cuisine centrale de Monferran-Savès a été inaugurée le 27 août 2010. Durant les trois années qui ont suivi, la cuisine a dû trouver des solutions organisationnelles et techniques pour pouvoir répondre aux demandes variées en repas des 3 établissements (régimes alimentaires spécifiques) et livrer les 20 sites distincts.

Avec aujourd'hui l'emploi de 8 salariés, représentant 7,5 ETP, ce projet a permis la création de 4 nouveaux emplois et le maintien de 4 salariés. Deux résidents du foyer des Thuyas participent quotidiennement à la livraison des repas, ce qui a permis de les rendre plus autonome dans leur parcours de vie personnel.

Le fait de s'approvisionner en produits frais et locaux (90% issus de Midi-Pyrénées), de privilégier certains produits labellisés (viande), et d'acheter le pain au boulanger de la commune, est un choix maintenu par le GIP pour garantir une cuisine de qualité et diversifiée.

En cours d'expérimentation début 2014, le service de portage de repas devrait se mettre en place au cours de l'année.

Points d'intérêts

Ce projet a pu voir le jour grâce à la mise en œuvre d'un partenariat public-privé et d'une volonté politique forte. Sept années de travail ont été nécessaires pour aboutir à la création du GIP, et ainsi faire coexister en une seule entité les trois porteurs de projet aux statuts juridiques différents (associatif, fonction publique hospitalière et fonction publique territoriale).

Enseignements

Loin d'être simplement une cuisine « d'assemblage », c'est-à-dire une cuisine utilisant des aliments « prêts à l'emploi » (conserves/ surgelés), la cuisine centrale de Monferran-Savès privilégie depuis sa création une alimentation de qualité, en travaillant des produits frais et en élaborant des plats faits maison. Cette offre de service a été possible notamment grâce à un équipement spécifique (ex: légumerie) et à du personnel formé et motivé.

Il faut aussi noter que les choix du GIP en termes d'approvisionnement en produits frais ont engendré un coût des repas plus élevé, du fait d'un besoin en main d'œuvre plus important. Cependant, plus de trois ans après l'ouverture de la cuisine, cette volonté d'offrir des produits de qualité reste inchangée.

Pour en savoir plus :

Nom du contact : Mairie de Monferran-Savès

Téléphone : 05 62 07 87 83

E-mail : mairie.monferran-saves@wanadoo.fr