

Siège Social

127, rue du Larzac
73000 Chambéry
Tél. 04 79 72 35 54
Fax 04 79 72 48 94
siege@apeichambery.com
www.apeichambery.com

A l'attention des Familles
de l'APEI de Chambéry

Chambéry, le 27 avril 2018

Présidence
et Direction Générale

Madame, Monsieur,

- IME "Le Bourget"
- SESSAD TRAMPOLINE
- SESSAD SAAGI
- CME "Les Mésanges"
- SESSAD Polyhandicap
- ESAT du Nivolet
APEI de Chambéry
- EA "Imprimerie de Savoie"
- Foyers d'Hébergement
- Accueil Temporaire
- Foyer de Vie "Les Parelles"
- Service d'Accueil de Jour
« Côté Verger »
- Service d'Accompagnement
à la Vie Sociale
- FAM « Noiray »
- MAS « Noiray »
- Campus Formations
- Service d'Aide à Domicile
- Intermédiation Locative
- Plateforme Autisme
Multiservices 73
- Accueil de Répit TED

L'APEI de Chambéry a lancé fin 2017 un appel d'offre pour choisir l'entreprise de restauration qui assumera la fabrication des repas à partir de notre cuisine centrale pour tous nos établissements concernés.

Suite au premier marché de 5 ans, qui se termine le 30 juin 2018, nous avons tiré des leçons de l'expérience et pris en compte les remarques qui nous ont été faites par les consommateurs. Nous avons ainsi pu constituer un cahier des charges incluant les propositions d'amélioration que nous avons reçues.

1. Tout d'abord, le conseil d'administration a retenu le principe que la liaison chaude devait être proposée aux établissements qui ont les locaux nécessaires. En effet, l'expérience de la cuisine assurée par le prestataire à l'IME de Challes-Les-Eaux est très positive. Donc, nous étudierons la faisabilité d'installer une liaison chaude tout d'abord au CME dès 2019, puis selon les conditions réglementaires (hygiène, accessibilité) le site Noiray et peut-être les Parelles. Pour l'ESAT, nous arrêtons la liaison froide et il bénéficiera d'une liaison chaude le plus vite possible.
2. Le conseil d'administration a déterminé plusieurs priorités dont:
 1. Des fournisseurs de matières premières de proximité doivent être privilégiés et tracés
 2. Les produits préfabriqués doivent être éliminés
 3. Les quantités doivent être plus généreuses
3. Enfin l'Association a souhaité que le nouveau contrat de prestation permette une évaluation régulière des engagements pris avec la mise en place de pénalités en cas d'insatisfaction. Mais surtout, si l'évaluation n'est pas satisfaisante au bout d'un an, nous aurons librement la possibilité contractuelle de changer de prestataire.

Après plusieurs consultations et l'étude approfondie par les administrateurs et des professionnels, de 4 offres de bonne qualité, c'est la société Restalliance qui a été choisie. Qu'est-ce qui va changer ?

Tout d'abord, ce sera une nouvelle équipe gérante de la cuisine centrale qui s'engage à intégrer 2 travailleurs handicapés d'ESAT dès que possible.

Jusqu'à maintenant, les repas étaient fabriqués à J5, c'est-à-dire 5 jours avant leur consommation. Dès que possible, les repas seront fabriqués la veille pour le lendemain en J1 et exceptionnellement et au maximum à J3, soit 3 jours avant seulement pour les dimanches,

lundis et jours fériés : pour le lundi par exemple le repas est fabriqué en cuisine le vendredi précédent. Mais pour le mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi, il est fait la veille. Cette réduction de la durée de conservation aura un impact important sur la qualité gustative des plats.

Nous avons décidé d'une augmentation de la quantité servie pour le plat garni principal. Pour tous les établissements, il y aura 5% de nourriture supplémentaire livrée et pour l'ESAT ce sera + 10%. C'est-à-dire que pour 10 repas commandés, les serveurs du self auront 11 parts à distribuer.

En parallèle de cette démarche, le conseil d'administration souhaite que nous améliorions la remise en température et le service. En effet, le prestataire est responsable du plat de la cuisine centrale jusqu'à la livraison dans les réfrigérateurs. Il appartient à l'APEI d'assurer la qualité de la remise en température, le dressage en assiette ou en plat et le service à table.

Il a donc été décidé d'engager et de former dans toutes les salles à manger, des préparatrices/teurs qui auront pour mission de réceptionner les livraisons en vérifiant les quantités. Ensuite, elles/ils devront remettre en température en respectant les consignes et les recettes pour enfin préparer le service en soignant la présentation des plats (décoration, ...).

Enfin, nous avons pour projet avec Restalliance de permettre une individualisation des commandes de repas grâce à la connaissance et la consultation de chaque convive. La cuisine pourra à termes, prendre en compte individuellement les goûts, les régimes et les préférences, pour livrer des déclinaisons de chaque repas, adaptées à chacun : par exemple, en éliminant les épinards pour celui qui ne les aime pas ou en préparant un plat mixé personnalisé avec ou sans sel pour celui qui en a besoin. Le CME et peut-être la RYVIERAZ seront pilotes de cette expérience que nous démarrerons en septembre 2018 avant de la déployer pour tous, l'année prochaine.

Toutes ces améliorations vont être mises en œuvre d'une manière échelonnée dans les mois qui viennent. Le conseil d'administration et les professionnels œuvrent ensemble pour que la restauration de l'APEI de Chambéry soit satisfaisante. Depuis septembre 2017, ils ont tous recherché le meilleur candidat pour l'intérêt général, en essayant de tenir compte des goûts de chacun.

Le conseil d'administration a fait le choix de Restalliance car il est convaincu que cette équipe de cuisiniers d'envergure régionale partage notre objectif de satisfaction des convives de l'APEI de Chambéry et que tout sera fait pour y parvenir.

Nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos cordiales salutations.

Le Président,
Raymond Mieusset

