

MONTBÉLIARD

L'essentiel N°9

pages 14 à 15

Restauration collective : l'ADAPEI en cuisine

6/ actu territoire
LA CLINIQUE DE MONTBÉLIARD SUR LES RAILS

10/ vie municipale
2600 PETITS MONTBÉLIARDAIS
SUR LES BANCs DE L'ÉCOLE

18/ zoom
LA NOUVELLE SAISON DE MA SCÈNE NATIONALE

La cuisine centrale de Brognard a une capacité de production moyenne de 10 000 repas par jour.

RESTAURATION COLLECTIVE

L'ADAPEI, nouveau chef cuisinier !

La Ville de Montbéliard a confié la préparation des repas qu'elle distribue dans les restaurants scolaires, crèches, foyers du CCAS... à la Cuisine d'Uzel, un établissement de l'ADAPEI du Doubs. Le changement réalisé à la faveur d'une clause sociale insérée par la collectivité dans le cahier des charges interviendra le 1^{er} septembre.

Chaque année, la Ville de Montbéliard sert entre 180 000 et 200 000 repas, soit environ 1100 plateaux par jour. Les convives ? Les enfants inscrits à la restauration scolaire, bien sûr, ceux des centres de loisirs et des crèches aussi, les personnes et les familles hébergées dans les foyers d'urgence, les personnes âgées livrées à domicile par le CCAS. Un public nombreux dont les besoins nutritionnels varient. Comme dans la plupart des cas lorsque la Ville n'a ni les compétences ni les moyens techniques de réaliser une prestation, elle fait appel à un prestataire extérieur :

le plus souvent une entreprise privée, avec laquelle elle passe un contrat, non sans respecter certaines règles préalables définies par le code des marchés publics. Dans cette optique, la Ville de Montbéliard et le CCAS ont lancé début mars un appel à candidatures commun afin de renouveler les marchés de restauration dont les termes approchaient. Pas de changement notoire dans le cahier des charges, si ce n'est une clause stipulant que la Ville et le CCAS souhaitent un prestataire habilité « entreprise adaptée » ou relevant des services d'aide par le travail. Résultat : la Cuisine d'Uzel, établissement de l'ADAPEI du Doubs, remporte le marché. « Cette clause sociale a été ajoutée parce que nous sommes conscients que beaucoup de personnes se trouvent, pour des raisons diverses – accident de parcours, santé, déficience intellectuelle, physique ou psychique – en marge de la vie professionnelle. Pour elles, seule une entreprise adaptée ou un service d'insertion par le travail peut leur permettre de retrouver une activité professionnelle et par là leur dignité. Il n'y a pas d'intérêt financier pour la Ville dans cette démarche. Le montant du marché signé avec la Cuisine d'Uzel équivaut au précédent. » confie Jean-Claude

Passier, adjoint au maire, en charge notamment des finances et des moyens administratifs et techniques. L'ADAPEI du Doubs accompagne sur le Pays de Montbéliard 1 300 personnes déficientes intellectuelles. Avec 775 salariés, elle constitue le troisième employeur local. Les premiers repas confectionnés par l'association remontent à 1996. C'est à cette période que naît la marque le Château d'Uzel, aujourd'hui, la Cuisine d'Uzel. L'ADAPEI dispose dans le département du Doubs de quatre unités de production culinaire sous statut d'ESAT (voir encadré) dont l'avant dernière a ouvert ses portes à Brognard en 2012. Sur les 74 employés de la cuisine, 47 sont des travailleurs handicapés déficients intellectuels formés et accompagnés par des professionnels compétents sur des postes spécifiques (magasin, légumerie, production chaude, pâtisserie, conditionnement, etc...) Suite à sa dernière inspection, la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations a décerné un A à la cuisine de Brognard, soit la meilleure note. Un gage de sérieux pour l'ADAPEI, de sécurité pour les clients et leurs convives.



ADAPEI DU DOUBS

Les valeurs des Cuisines d'Uzel

Les Cuisines d'Uzel s'inscrivent pleinement dans le secteur de l'économie sociale et solidaire. La finalité n'est pas le profit. La priorité est donnée à l'humain, avec une attention particulière en direction des personnes atteintes de handicaps, et à la satisfaction du client. Pour cela, les cuisines d'Uzel avancent un argument plutôt alléchant. Le goût ! En utilisant des recettes traditionnelles, en privilégiant les produits frais et les produits locaux, l'ADAPEI entend donner la priorité aux saveurs. « *Nous avons aussi un rôle d'éducation au goût*, confie Laurence André, en charge de service commercial. *Nous proposons des plats variés et favorisons la découverte de produits nouveaux ou habituellement peu appréciés en les mettant en valeur par des accompagnements appétissants. Chez nous le repas doit être savoureux de l'entrée au dessert. C'est sa consommation globale qui assure l'équilibre nutritionnel.* » Une qualité nutritionnelle définie par une diététicienne nutritionniste expérimentée qui s'appuie notamment sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé.

Hygiène : des contrôles réguliers

La cuisine collective de l'ADAPEI est équipée pour la fabrication de repas en liaison froide et dispose d'un agrément sanitaire délivré par la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP). Dès réception des ingrédients une démarche de traçabilité est engagée. Les denrées sont stockées dans une chambre froide gérée par un système informatisé relié par une alarme 7j/7 et 24h/24. La préparation des plats s'effectue ensuite selon le principe de « marche en avant », le produit changeant de zone à chaque étape pour préserver son intégrité sanitaire. Les principales vérifications portent sur la température des produits, leur conformité, l'hygiène durant le transport... Chaque jour de production des plats témoins sont conservés et tenus à la disposition des services vétérinaires en cas de problème. Des analyses bactériologiques sont faites une fois par mois par un laboratoire accrédité Eurofins. Il va de soi que le personnel est formé aux bonnes pratiques et que le respect des règles d'hygiène est une nécessité absolue pour tous.

Qu'est-ce qu'un ESAT ?

L'ESAT (établissement et service d'aide par le travail) permet aux personnes handicapées qui n'ont pas acquis suffisamment d'autonomie pour travailler en milieu ordinaire, y compris en entreprise adaptée ou de façon indépendante, d'exercer une activité dans un milieu protégé.

30% de bio, pas moins

30% de produits issus de l'agriculture biologique, c'est ce que doivent contenir en moyenne, les repas commandés par les services de la Ville et du CCAS. Ces dispositions étaient intégrées dans les exigences du cahier des charges remis aux candidats. Les cuisiniers élaborent leurs menus sur cette base, en intégrant un ou plusieurs ingrédients bio (viande, légumes, laitages, pain...).

Le marché de restauration en bref

- Un groupement de commande Ville de Montbéliard et CCAS
- Un marché réservé aux entreprises adaptées ou relevant des services d'aide par le travail
- Durée 4 ans maximum
- 190 000 repas à l'année
- 1100 repas par jours
- Un budget de 661 500 € TTC par an
- Un coût pour la collectivité de 14,23 € par repas (tout compris : frais de personnel, fluides, etc) pour une participation moyenne des familles de 3,48 € (chiffres 2014-2015)
- 12 compositions différentes de repas pour les convives dépendant du CCAS
- 5 repas par semaine pour les scolaires
- En moyenne 30% de produits issus de l'agriculture biologique par repas
- Produits OGM et huile de palme exclus