

## Une chaîne de travail efficace



Les livreurs d'Eliad arrivent à 4 h 30 le matin et remplissent les glacières avec les barquettes de nourriture scellées. Photo ELIAD



Lorsque tout est prêt, les livreurs chargent les repas dans leurs camionnettes et effectuent leur tournée. Photo ELIAD

BESANÇON Société

# Cuisine d'Uzel et Eliad une histoire de confiance

### Rédactions

Besançon  
03 81 21 15 15  
lerredacbes@estrepublcain.fr  
60 Grande Rue  
25000 BESANÇON

Pontarlier  
03 81 46 87 88  
lerredacpon@estrepublcain.fr  
50 rue de la République  
25300 PONTARLIER

<https://www.facebook.com/lestrepublcainbesancon/>  
<https://www.facebook.com/lestrepublcainhautdoubts/>

**ALERTE INFO**  
Vous êtes témoin  
d'un événement,  
vous avez une info ?  
contactez le  
0 800 082 201  
ou par mail à [verifrouge@estrepublcain.fr](mailto:verifrouge@estrepublcain.fr)

Eliad, structure associative d'aide à domicile, fait confiance à l'Adapei et à la cuisine d'Uzel de Besançon depuis plus de 20 ans pour fabriquer les repas quotidiens qu'elle porte aux personnes âgées dont elle s'occupe.

La clientèle d'Eliad est constituée de personnes âgées, souvent dépendantes, maintenues à domicile conformément à leurs souhaits. La structure d'aide, outre la gestion du quotidien, les soins ou la surveillance de la santé du public dont elle s'occupe, a développé, depuis plusieurs années, le service du portage de repas à domicile. « Cela permet aux seniors en perte d'autonomie de se libérer des contraintes des achats et de la préparation des déjeuners, tout en conservant le plaisir de manger équilibré et varié », note Blandine Cartier, chef de service du portage des repas à Eliad.

« Avec l'avancée en âge, ou en situation de handicap, certains se trouvent confrontés à un manque d'appétit, à une évolution de leurs goûts ou encore à des difficultés de mastication. Grâce à la cuisine d'Uzel de Besançon, nous pouvons leur proposer quatre formules : plat du jour, menu complet, menu copieux et menu gourmand. La contenance des livraisons peut comporter jusqu'à 6 éléments, à savoir : potage, entrée, plat de résistance, fromage, dessert et pain. »



Photo S.COULON

« Grâce à la cuisine d'Uzel de Besançon, nous pouvons proposer 4 formules : plat du jour, menus complet, copieux et gourmand. »  
**Blandine Cartier**, chef du service portage de repas à Eliad

Tous les menus sont élaborés sur les conseils d'un diététicien et s'adaptent à différents régimes, établis au préalable entre Eliad, la cuisine d'Uzel et, bien entendu, le public concerné. « Notre fournisseur est très réactif », souligne Blandine Cartier. « Nous n'en changerions pas pour tout l'or du monde. L'Adapei peut suivre nos demandes spéciales en 24 heures si nous devons reprendre la livraison des repas en urgence pour quelqu'un qui revient de l'hôpital, par exemple. »

### Près de 7 000 repas mensuels

Tous les matins, dès 4 h 30, du lundi au vendredi, les cinq livreurs d'Eliad arrivent dans la salle d'allocation que la cuisine d'Uzel lui réserve exclusivement. Les tables inclinées leur permettent d'y placer rapidement les barquettes scellées cuisinées la veille et de les placer dans des glacières pour ne pas rompre la chaîne du froid. Dès que les camionnettes sont chargées, chacun, ayant à sa charge une soixantaine de clients maximum (nombre

variable), part sur sa tournée. Le dernier repas doit être livré avant midi. Un 6<sup>e</sup> livreur, quant à lui, part de la plateforme délocalisée de la cuisine d'Uzel à Marchaux.

« Nos livreurs, s'ils n'ont pas beaucoup de temps, en profitent tout de même pour observer les bénéficiaires du service de portage à domicile », assure Blandine Cartier. « Ils connaissent leurs habitudes et savent tout de suite repérer un problème, surtout si une personne n'a pas terminé les plats apportés la veille. Ils donnent alors l'alerte à nos services. Il y a un vrai suivi. »

Près de 7 000 repas mensuels sont livrés par Eliad dans le Doubs. Les coûts s'élèvent entre 7,88 € et 10,19 € par repas, tout compris, selon la formule choisie. La cuisine d'Uzel et Eliad sont fermés le week-end et les jours fériés. Le déjeuner du samedi est livré avec celui du jeudi et celui du dimanche avec celui du vendredi, grâce aux valeurs communes partagées avec le fournisseur : écoute et adaptabilité.

Paul-Henri PIOTROWSKY



25A02 - VZ





Les légumes frais proviennent de fournisseurs locaux. La cuisine d'Uzel emploie environ 80 personnes. Leurs déficiences mentales ne les empêchent pas d'être efficaces et consciencieuses. Photo Jeff PACHOUD/ADAPEI



Toutes les barquettes sont étiquetées pour chaque client de la cuisine d'Uzel, puis stockées au froid. Photo Jeff PACHOUD/ADAPEI



Les menus sont livrés, du lundi au vendredi chez les personnes âgées, avant midi. Elles ont le choix entre deux régimes : un normal et un diététique. Photo ELIAD

25A03 - V1

## Questions à ?



Jean-Luc Morteau, directeur agroalimentaire de la cuisine d'Uzel

« Nous fournissons 1,2 million de repas par an »

Photo Sam COULON

Qu'est-ce qui différencie la cuisine d'Uzel des autres structures d'insertion professionnelle ?

Les personnes que nous employons et la qualité des produits que nous transformons. Nos 80 salariés souffrent tous de déficience mentale et sont soutenus par l'Adapei du Doubs. Ce sont des travailleurs à part entière qui peuvent, selon leurs compétences en cuisine et leur degré de handicap, évoluer dans l'entreprise. Nous leur offrons, grâce aux équipes qui les encadrent, ce que la société classique ne pourrait pas leur permettre.

D'autre part, depuis près de 30 ans maintenant, la cuisine d'Uzel, à Besançon, privilégie les produits locaux, de saison, issus d'une agriculture raisonnée. Nous possédons un domaine à Pelousey, la ferme d'Uzel, où nous élevons, de manière artisanale, 50 000 volailles par an. Nous pouvons les commercialiser en libre-service et en rayon boucherie. Et notre atelier boulangerie, piloté par un maître boulanger, propose une grande variété de pains qui répondent aux besoins des collectivités et d'Eliad, entre autres.

Nous n'avons rien à envier aux circuits classiques, puisque nous sommes dans un cercle vertueux de qualité et d'assistance, par le travail, aux personnes dites « faibles ».

Pourquoi les collectivités et les

services à domicile font-ils appel à vous ?

Parce que nous transformons les produits frais dans un environnement sain et hygiénique. Nous n'avons aucun souci de traçabilité de nos produits puisque nous travaillons en circuit court. Nous disposons de notre propre légumerie. Elle nous permet de laver, éplucher et cuisiner les légumes frais. Nous apportons un soin particulier à la qualité gustative des plats ainsi qu'au respect de la sécurité alimentaire, avec une liaison froide sans rupture. 350 clients nous ont fait confiance au cours des dernières années.

Comment organisez-vous votre production ?

Nous avons neuf ateliers, avec une brigade dédiée à chaque fois. Il y a la réception des marchandises, le labo préparations froides (entrées, fromages), le labo préparations chaudes (légumerie, cuisson), la pâtisserie, deux ateliers de conditionnement chaud et froid, une partie pour la préparation des commandes - logistique et la boulangerie.

Quelle quantité produisez-vous par an, pour quel chiffre d'affaires (CA) ?

En 2017, nous avons atteint un CA de 4,2 millions d'euros et avons fourni 1,2 million de repas.

Propos recueillis par P.-H.P