cuisine centrale

1600 REPAS PRÉPARÉS CHAQUE JOUR PAR DES PERSONNELS HANDICAPÉS

29 travailleurs handicapés sont aux commandes de la cuisine centrale de Villersexel, gérée par l'association d'Hygiène Sociale de Franche-Comté. Ils produisent près de 1609 repas par jour. Avec 1,9 million d'euros de budget, c'est une entreprise adaptée qui ne connaît pas la crise. Bienvenue dans les coulisses d'une cuisine pas tout à fait comme les autres.

Clément Arroyo, 27 ans et Mathias Dijon, 23 ans activent leurs casseroles. Il est 6 heures du matin. Dans quelques heures, la livraison des repas qu'ils ont confectionnés, partiront chez les clients extérieurs. Ces deux jeunes aides cuisiniers font partie de la trentaine de travailleurs handicapés « qui exercent une activité professionnelle salariée en milieu ordinaire dans des conditions adaptées à leur handicap » souligne le responsable de la production Lionel Garnier. Dans les cuisines de Villersexel, on ne chôme pas. Les quelques 40 acheteurs attendent leur commande pour la fin de matinée et la cafétéria de 125m2 accolée à l'établissement recevra pour midi près de 50 couverts. Ils seront derrière les fourneaux et pour certains au service en salle. Quelle est la particularité de cet établissement ? « Sa mission première est de soutenir les travailleurs handicapés et de les accompagner dans un projet professionnel en vue de leur valorisation, leur promotion et leur mobilité au sein de la structure » explique Agnès Redoutey gestionnaire. Cette cuisine est naturellement aménagée aux conditions de conservation et de traitements des produits (lieu de stockage, chambre froide, etc).

L'établissement a été créé en 2008

Entourée de diététiciens, l'entreprise élabore près d'une trentaine de menus différents tenant compte des régimes alimentaires spécifiques des structures qu'elle livre « Nous élaborons, par exemple, les déjeuners pour des écoles, les Francas de Haute-Saône, l'ADMR du Doubs ou encore la Communauté de communes « Terres de Saône ». Nous réalisons des menus sans porc, sans sel. C'est à la demande finalement » note la responsable. Ce sont des établissements en général collectifs « puisque nous ne sommes pas des traiteurs destinés aux particuliers ». La cuisine centrale fait partie d'un groupement de trois autres structures comme elle, implantées à Morteau, Montbéliard et Besançon réunies au sein du Château d'Uzel ; Objectif : réduire les coûts d'achats des aliments issus de circuits courts, mutualiser le démarchage commercial et l'utilisation d'un logiciel de production. « C'est un plateau technique dont nous pouvons utiliser les compétences, ce qui nous permet de nous concentrer sur notre mission d'encadrement des travailleurs handicapés dont la moyenne d'âge ne dépasse pas 30 ans » souligne Agnès Redoutey. Et l'objectif du centre pourrait être accroché au mur du hall d'accueil : livrer près de 2100 repas par jour. Pour cela, la cuisine centrale compte développer une stratégie commerciale de proximité. Après les collectivités, elle souhaiterait miser sur les entreprises aux alentours de Villersexel. Quelles sont les avantages pour celles-ci ? « Outre la qualité des repas proposés, pour les entreprises qui ne remplissent pas leur obligation d'emploi de travailleurs handicapés, recourir aux services de la Cuisine de Villersexel permet, en fonction du montant des achats, de diminuer la contribution AGEFIPH payée annuellement. Les entreprises s'acquittent d'une partie de leur contribution en soutenant l'emploi des travailleurs handicapés au sein de la cuisine. » C'est du gagnant-gagnant.

Contact :
Cafétéria ouverte tous les midis du lundi au vendredi
Cuisine centrale de Villersexel
465, rue de Martiney
Tél. 03.84.62.49.20

La cuisine centrale accueille des travailleurs handicapés pour leur permettre d'exercer une activité professionnelle salariée en milieu ordinaire avec des conditions adaptées.