

Poivre et sel tourne à plein régime

Filiale de Restoria, cette entreprise adaptée montée avec l'Adapei 49 est spécialisée dans les repas à domicile. Le confinement a fait exploser la demande de 20 %.

La restauration collective, et notamment celle destinée aux établissements scolaires, traverse une période difficile. Mais dans le domaine, une autre branche connaît un sort bien différent : les cuisines spécialisées dans le portage à domicile. « Pour nous, la demande a explosé dès le début du confinement », témoigne Allain Caillot, responsable de la cuisine Poivre et sel.

Située dans la zone industrielle de la Dabardière, à Cholet, cette entreprise adaptée était habituée à un rythme de croisière de 3 600 repas par jour en moyenne : « Nous travaillons avec le prestataire de portage « Les menus services » et l'activité a augmenté de 20 % en 15 jours, pour désormais atteindre 4 400 repas par jour. Comme ce service s'adresse essentiellement aux personnes âgées, qui ne



En cette période du confinement, Poivre et sel produit 4 400 repas par jour destinés aux plus fragiles.

PHOTO : POIVRE ET SEL

sortent plus du tout y compris pour faire des courses, on s'y attendait. Mais il a tout de même fallu s'adapter pour répondre à un tel bond. »

Toute l'équipe mobilisée

À Poivre et sel, filiale de la société angevine Restoria montée en partenariat avec l'Adapei 49, l'heure est à la mobilisation générale. L'équipe de

40 employés, dont la moitié est en situation de handicap, a été renforcée par 6 autres personnes venues d'autres structures de Restoria dont l'activité a chuté. « Bien entendu, on prend aussi en compte les contraintes personnelles de chacun. Et nous accordons un soin particulier aux mesures d'hygiène, même si elles font déjà partie de notre quotidien dans la

restauration », souligne Allain Caillot.

Cette cuisine tourne désormais à plein régime : « Nous rayonnons dans toute la région et même jusqu'à Rennes. En 2018, et par choix stratégique, nous avons décidé de contenir notre production à 75 % pour nous concentrer sur un développement dans un secteur géographique plus proche. Cela nous a permis d'absorber cette hausse de la demande. »

Fier de son équipe, le directeur de cuisine salue aussi la réactivité des fournisseurs locaux : « On est tous dans l'urgence et on se serre les coudes. Certains produits sont en rupture, comme les petits-suisseurs. Mais les clients sont compréhensifs et les retours bons. On va travailler dans une pression jusqu'à la fin du confinement mais cette période difficile nous fait aussi prendre pleinement conscience de notre rôle essentiel. Celui de nourrir les personnes les plus fragiles. »

Étienne MVE