

## du diaconat protestant



**LE DOSSIER** 

## L'ATELIER ET CHANTIER D'INSERTION CUISINE ET PORTAGE FÊTE SES 20 ANS

Le chantier d'insertion « Cuisine et portage de repas », structure d'Insertion par l'Activité Economique, fête cette année ses 20 ans d'existence. Né en 2001, le chantier était à l'époque une entreprise de l'association l'Escale, mise en œuvre par le CHRS Regain à Allex. Les repas étaient alors fabriqués sur place dans une cuisine collective.

À la suite de la reprise de Regain par le Diaconat Protestant en 2008, cette activité a perduré, gardant le même fonctionnement. Toutefois, la vétusté des cuisines dans la structure d'Allex a conduit l'association à déménager le service à Valence afin de bénéficier des installations, plus récentes et aux normes, que constituent les cuisines de la Maison de l'Automne, déjà en charge de la confection des repas des résidents. Ainsi, en 2014, la cuisine de l'EHPAD a été à ce titre réaménagée et des investissements en matériels ont été réalisés afin d'ajuster la production et permettre d'encadrer une logistique de livraison de repas : cellule de refroidissement, thermoscelleuse, chambres froides supplémentaires.

- À l'instar de toute structure d'insertion par l'activité économique, ce chantier d'insertion porté par l'association a deux missions principales:

  > Celle de contribuer au développement économique d'un tarritoire.
- mique d'un territoire.

  > Celle de faciliter l'insertion professionnelle à
- Celle de faciliter l'insertion professionnelle a travers une activité économique de support, un contrat de travail, un accompagnement social et professionnel.

Elle est cofinancée par le Fonds Social Européen dans le cadre du programme opérationnel national « Emploi et Inclusion » et inclut également d'autres partenaires : la Région Auvergne Rhône-Alpes, la DIRECCTE, le Conseil départemental de la Drôme.



« ...des installations, plus récentes et aux normes, que constituent les cuisines de la Maison de l'Automne, déjà en charge de la confection des repas des résidents. »

## ÉDITO

La diversité d'actions du Diaconat en Drôme et en Ardèche est une grande force de l'association. Hébergement, santé, insertion, alimentation sont autant de thèmes que les acteurs de l'association travaillent dans leurs accompagnements. Toutefois, cette diversité devient aussi une faiblesse quand les logiques de structures et de territoires empêchent ou limitent le débat entre les acteurs salariés et hépévoles

Comment partager et enrichir les actions d'une épicerie solidaire, d'un centre d'accueil d'urgence ou d'une résidence pour jeunes en insertion ?

La communication est au centre de ces problématiques et il n'est pas étonnant que cette question de fond ait été désignée comme thème central de la journée associative du 23 septembre 2021. Depuis plus de 20 ans Diaconat Protestant Drôme-Ardèche a essayé de se saisir de ces questions avec certains succès, mais aussi des échecs il faut bien le reconnaître.

La communication, tant interne qu'externe, ne doit pas être seulement une panoplie d'outils (journal, bulletin, site internet, logo, etc.). Cela doit d'abord être une démarche de chaque acteur pour comprendre et partager les actions menées au sein de tous les services de l'association. Une communication exclusivement verticale et institutionnelle ne pourra jamais exposer la richesse des actions menées par tel service ou tel établissement.

#### « Il nous faut enrichir, développer et transformer la politique de communication de l'association. »

Pour cela, l'engagement d'un maximum d'acteurs internes est nécessaire, comme ce fut le cas, le 23 septembre, lors de notre journée associative, qui sera suivie en juin 2022 par une autre rencontre sur la communication externe.

Jean-Jacques BOSC

Président du Diaconat Protestant

## LE CHANTIER D'INSERTION

L'insertion professionnelle au service d'une prestation d'utilité sociale

Pour remplir la mission d'accompagnement des personnes en situation précaire dans leur parcours d'insertion, le Diaconat Protestant 26-07 met en place un chantier d'insertion qui accompagne 25 personnes.



### LA DYNAMISATION D'UNE ACTIVITÉ PAR UN SERVICE DE PROXIMITÉ

La création de ce chantier d'insertion résulte du constat de l'époque relevant l'absence, dans la basse vallée de la Drôme, d'un service de livraison de repas à domicile. Le service de Portage est ainsi conventionné sur le territoire de Crest et Valence et participe à la fabrication de repas destinés à être livrés au domicile d'un public âgé, isolé, fragile ou souffrant d'une problématique de santé. Il constitue, pour beaucoup de clients, un lien social grâce à la relation qui s'instaure au fil des jours avec les livreurs et la satisfaction de ces clients participe à développer le service.

La méthode du « bouche-à-oreille » est en effet un des principaux moyens d'atteindre les personnes en recherche de cette prestation, mais victimes, dans la grande majorité, de fracture numérique. Pour ceux qui peuvent se faire accompagner par leurs enfants, les sites du Diaconat Protestant et du portage sont également vecteurs de publicité.

#### AMORCER UN RETOUR VERS L'EMPLOI PAR L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE

Les ateliers et chantiers d'insertion visent à faciliter le retour vers l'emploi de personnes rencontrant des difficultés sociales et professionnelles particulières, en leur proposant un emploi, un accompagnement, un encadrement et des formations adaptés. C'est une « porte d'entrée », pour les publics les plus éloignés de l'emploi, qui permet l'apprentissage (ou le réapprentissage) d'un rythme d'activité, de postures et de gestes professionnels.

Le recrutement des salariés du chantier se fait par le biais de prescripteurs via « INCLUSION », la plateforme dédiée à l'inclusion du Ministère du Travail et de l'Insertion qui regroupe tous les partenaires prescripteurs habilités et les critères d'éligibilité. Les contrats proposés sont à Durée Déterminée d'Insertion (CDDI). D'une durée initiale de sept mois, ils peuvent être renouvelés jusqu'à vingt-quatre mois. Pendant cette période, un **accompagnement social** est également mis en place par le conseiller en insertion sociale et professionnelle permettant au salarié en contrat de bénéficier d'une aide sur une problématique particulière (santé, démarches administratives, mobilité, logement, etc).

Ce type d'accompagnement revêt un aspect important, car, pour certains salariés, enfin régulariser des problématiques considérés comme des freins à l'insertion est pour eux une victoire et constitue un atout pour favoriser leur accès à l'emploi.

Au quotidien, une équipe de professionnels assure le déroulement des activités et l'accompagnement socio-professionnel : un chef de service, un conseiller en insertion sociale et professionnelle en charge de l'accompagnement dans la définition des objectifs et du projet professionnel, un encadrant technique qui intervient dans l'acquisition des compétences comportementales et techniques pour la cuisine-restauration et un autre qui prend en charge l'encadrement de la livraison.

L'objectif final de cet accompagnement socio-professionnel est qu'au terme des 24 mois de contrat le salarié puisse accéder à un contrat de travail, CDI ou CDD de plus de six mois, une formation et parfois une création d'entreprise. Le contrat de travail d'insertion peut être rompu si le salarié trouve un emploi pérenne.

Pour faciliter l'adaptation et les déplacements des salariés, le service a adapté ses horaires de travail en fonction des horaires de bus qui desservent Valence depuis la Vallée de la Drôme.

#### LES CHIFFRES À RETENIR









des clients desservis ont une excellente ou bonne opinion de cette prestation et la recommanderaient à un proche\*

\*Enquête de satisfaction de juin 2021



#### JOURS/SEMAINE

Livraison des repas : Lundi (repas du lundi) / Mardi (repas du mardi et mercredi) / Jeudi (repas du jeudi) / Vendredi (repas du vendredi, samedi et dimanche)





La plus ancienne cliente fait appel au service depuis 2003

#### LA PRESTATION

Chaque jour, un repas complet pouvant être adapté à tout régime alimentaire - Livraison en liaison froide effectuée par un véhicule réfrigéré

(\*) Possibilité de commander une soupe pour 1 € supplémentaire

#### INSCRIPTIONS

au N° tel. 06 30 52 64 41

OU par e-mail aci@diaconat26-07.org

www.livraison-repas-drome.com



#### EXPÉRIENCE DE SALARIÉS



« L'expérience au sein du Chantier a été très enrichissante sur le plan humain et, il a été un vrai tremplin tant sur le plan professionnel que sur le plan privé. »

Cécile.

L'expérience de Cécile débute en avril 2018 quand elle intègre le chantier d'insertion, sans emploi, après plusieurs petites formations.

En plus de sa situation face à l'emploi, elle présentait à son arrivée des problématiques de santé, essentiellement liées à une absence de soins et conséquence de conduites addictives

Tout au long de son parcours, elle a été accompagnée par les encadrants du chantier et au-delà de la mise en place de formations professionnelles elle a également été épau-lée dans ses démarches d'accès aux soins dentaires et ophtalmologiques.

En avril 2021, elle a quitté le chantier avec un projet de création d'entreprise. Elle est allée au bout de son projet puisqu'elle vient de créer son entreprise et devrait commencer très prochainement son activité de vendeuse de bijoux fantaisie sous le statut d'autoentrepreneur.

« J'ai réussi le concours et entre en formation d'aide-soignante, c'est une victoire pour moi et pour le chantier. »

Yesika

Yesika est vénézuélienne, arrivée en France en juin 2017. Elle a fui la guerre civile dans son pays où elle exerçait le métier de comptable. Inscrite au Pôle Emploi, sa candidature a été adressée au chantier en septembre 2019. Cet emploi a été sa première expérience professionnelle en France et l'a aidé à améliorer sa maitrise du français et à se structurer

Elle a pour objectif de devenir infirmière, même si elle sait que ce projet est difficilement réalisable aujourd'hui. En attendant, elle s'est dirigée vers une formation d'aide-soignante et a effectué un stage d'observation à la Maison de l'Automne

Elle a été reçue au concours en juillet et vient de commencer sa formation.

#### TÉMOIGNAGES DE CLIENTS

« Ma maman appréciait la gentillesse de chacun des livreurs qui ne manquaient pas de lui demander des nouvelles de sa santé. »

Madame P.

 « Merci à tout le personnel, cuisine, livraison, gestion.
 C'est très bon, je mange avec plaisir. »

Madame M.

« Si ma mère ne vous avait pas, ce serait compliqué, vous êtes indispensables. »

M. A.

#### LES ÉQUIPES EN CHIFFRES



#### MEMBRES PERMANENTS DU CHANTIER D'INSERTION

placés sous la direction du pôle gérontologique :

- Amandine BREYTON
  - Hervé BRILLON
  - Hélène IMBERT
  - Pascal RUFI



#### SORTIES RÉUSSIES DEPUIS JANVIER 2021

- 2 créations d'entreprises
- 1 CDD de plus de 6 mois
  - 1 départ en formation,

• 1 CDI

#### LA DÉCOUVERTE ET L'APPRENTISSAGE PROFESSIONNELS

### AGENTS POLYVALENTS DE RESTAURATION

Ils sont au nombre de dix, interviennent dans les locaux de la cuisine de l'EHPAD la Maison de l'Automne et sont encadrés sur place par les cuisiniers titulaires. Ils participent au processus de préparation des repas à divers niveaux : épluchage et découpage de légumes, préparation des entrées et desserts destinés aux résidents de l'établissement, mise en barquette et thermoscellage, plonge et nettoyage.



#### PRÉPARATEURS DE COMMANDES ET LIVREURS

L'équipe est composée de six livreurs qui, sous la supervision d'un salarié titulaire, chargé de clientèle et encadrant technique, sont en charge de la préparation des commandes, du chargement des véhicules et des livraisons qui s'organisent autour de trois tournées sur les territoires de Valence, Valence/Livron, Valence Sud et Vallée de la Drôme. Ils constituent le relai entre le client et le service qui encadre la prestation.

Dans le cas des personnes âgées isolées, ils permettent de maintenir un contact avec l'extérieur, représentant parfois leur seule visite de la journée. C'est ainsi qu'il leur arrive souvent de rendre de petits services comme récupérer le courrier dans la boîte aux lettres, sortir ou rentrer les poubelles.

Dans tous les cas, les salariés bénéficient d'une formation HACCP en interne pour l'application et le respect des procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire. Cette maitrise est primordiale pour appréhender les exigences et risques inhérents au processus de fabrication alimentaire.

## UNE ALIMENTATION ADAPTÉE AUX BESOINS ET AUX GOÛTS DU PUBLIC DESSERVI

L'élaboration des menus destinés aux personnes âgées doit tenir compte à la fois d'objectifs nutritionnels et des difficultés rencontrées par les personnes âgées (appétit, goût, allergies et intolérances alimentaires).



Le but est de créer des repas sains et équilibrés, de proposer des plats attractifs tout en étant attentifs au choix et à la qualité des produits. 70 à 80% des repas servis sont « faits maison » grâce à des livraisons régulières (trois fois par semaine) de produits frais, surgelés et épicerie.

L'aspect nutrition et alimentation est travaillé et mis en oeuvre en lien avec le fournisseur privilégié de la Maison de l'Automne, qui a en charge l'approvisionnement des denrées alimentaires et, avec une nutritionniste, la composition des menus et l'accompagnement sur le plan nutritionnel, dans le respect des recommandations GEMRCN.

Le GEMRCN "Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition" est un guide pratique concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective. Les menus sont élaborés à partir des recommandations de cet outil, notamment en termes de grammage par personne et de respect de l'apport nutritionnel. Les portions individuelles sont établies à partir de ce tableau et toutes les barquettes sont pesées.

Les menus du portage, comme ceux destinés aux résidents de l'EHPAD, sont proposés par le fournisseur, mais sont « retravaillés » afin d'être parfaitement adaptés aux exigences alimentaires de la clientèle et aussi de satisfaire aux spécificités et contraintes de la livraison de repas : conditionnement en barquettes et conditions de transport sans altération de qualité.

Chaque jour, les cuisiniers adaptent la production selon ces règles, mais aussi en fonction d'un tableau nominatif des régimes spéciaux, prenant ainsi en compte, non seulement les exigences alimentaires découlant d'une problématique de santé, mais également les attentes, goûts et éventuelles aversions alimentaires des clients.

Toutes ces exigences sont recensées et répertoriées par la chargée de clientèle, lors de la mise en place de la prestation, lui permettant d'établir une grille journalière et nominative des « régimes particuliers » qui servira de base de préparation en cuisine.

#### S'ADAPTER À Tous les régimes

L'équipe est particulièrement attentive à cet aspect de la prestation et peut s'adapter à presque tous les régimes. Exemples :

- SANS SEL
- SANS POISSON
- SANS BŒUF
- SANS SAUCE
- SANS AIL
- SANS OIGNONS-ÉCHALOTES
- VIANDE COUPÉE

# LE PORTAGE AU SEIN DU PÔLE GÉRONTOLOGIQUE

Un atout pour les salariés et les clients

Lorsque le service du portage a déménagé à Valence, il a semblé judicieux de le rattacher au Pôle Gérontologique de l'association, au regard du public desservi. Aujourd'hui, au-delà des avantages qui découlent d'une meilleure connaissance des spécificités du grand âge, cette cohabitation est devenue une évidence et un atout

En effet, le portage bénéficie de sa localisation pour faciliter l'accès au secteur de la gérontologie aux salariés en contrat d'insertion désireux de s'y orienter. C'est une porte d'entrée pour une immersion d'observation ou un contrat de travail. C'est ainsi que depuis le début de l'année, deux périodes de stage ont été réalisées à la Maison de l'Automne.

Le service de livraison constitue également une passerelle d'entrée à l'EHPAD, pour les clients qui, ne pouvant plus être maintenus à domicile en raison d'une perte d'autonomie, doivent intégrer un établissement médicalisé. La connaissance de cette maison peut faciliter la prise de décision.

