

Du nouveau sur le plateau

Déficitaire, le GIP, service de portage de repas de l'hôpital, a été dissous.

Le 1^{er} mars, l'ADMR prend le relais. Avec un nouveau fournisseur.

Le service est indispensable. Les personnes âgées, dépendantes ou handicapées et vivant seules en secteur rural, ont en effet bel et bien besoin de repas livrés à domicile. Mais depuis des années, le GIP (Groupement d'intérêt public) chargé de fournir ces plateaux-repas sur le Toulouais, et géré par l'hôpital Saint-Charles, tirait la langue. Largement déficitaire (20.000 € sur l'exercice 2014), et malgré diverses tentatives de redressement, ce GIP vient finalement de disparaître : fin novembre, il a été dissous, et cessera son activité le 29 février.

Au lendemain, c'est l'ADMR du Nord-Toulois qui endossera cette nouvelle responsabilité : l'association, jusque-là axée sur l'aide à domicile (ménage, toilette...), assurera donc cette mission. Avec quelques changements à la clé.

La mise en route

Après « un gros travail réalisé avec le service juridique de l'ADMR », précise Michel Jorrot, président de la section Nord-Toulois, « nous avons préparé le démarrage de cette nouvelle activité. Notamment en avertissant



■ L'équipe de l'ADMR (ici Daniel d'Hiver, trésorier, Gwendoline, secrétaire, et Michel Jorrot, président) a abattu un travail conséquent pour la mise en place du portage de repas à domicile. Photo ER.

les 40 clients du GIP individuellement par courrier, ainsi que nos clients. » Et ce, sur le Nord-Toulois donc, mais aussi sur le secteur Sud grâce à l'aide de l'ADMR de La Bouvade (basée à Allain), les bénévoles allant sur le terrain pour expliquer aux personnes concernées, les démarches à effectuer.

Le fonctionnement

Du lundi au vendredi, la société élaborant les repas livrera les plateaux au local toulouais de l'ADMR (rue Firmin-Gouvion). Après diverses vérifications, notamment en ce qui concerne la température et les spécifici-

tés (telles que les allergies), la livraison aux clients pourra débuter. « Elle se fera en deux tournées », précise Daniel D'Hiver, le trésorier. « Un grand circuit de 140 km, de Boucq à Sexeyles-Bois en passant par de nombreux villages, et un circuit de 21 km pour Toul et ses environs. »

Ce sont des repas froids, livrés par la veille et à réchauffer le lendemain », rappelle Michel Jorrot, précisant également que deux menus seront proposés : « Au client de choisir, via des fiches qui lui sont fournies par le livreur, toutes les deux semaines. »

Le prestataire

L'ADMR de Meurthe-et-Moselle travaillant avec sept prestataires différents pour ce qui est de la préparation des plateaux-repas, les responsables du Toulois ont démarché ces partenaires existants. Pour finalement opter pour API Restauration, basée à Maxéville. « Cette société travaille surtout pour les crèches et le jeune public, mais a pour projet la création d'un laboratoire dédié aux seniors. De plus, API propose une partie de produits régionaux, et bio. C'était important. »

À savoir

► Le prix : avec le GIP, un plateau-repas (potage, entrée, plat, salade ou yaourt, fromage, gâteaux secs et pain) coûtait 9,95 €. Le tarif sera désormais à 9,50 € (avec, toujours, des aides possibles via le Conseil départemental, les caisses de retraites ou CCAS).

► Au 1^{er} mars, le Nord-Toulois sera la 14^e section ADMR de Meurthe-et-Moselle à proposer les repas à domicile.

► Ce nouveau service se traduit par la location d'un camion frigorifique, et la création d'un emploi de chauffeur-livreur (les trois personnes chargées de la livraison pour le GIP, et salariées de l'hôpital, sont conservées sur d'autres fonctions).

► Pour les Toulois exclusivement, un autre prestataire existe, via le CCAS : Âge d'Or Services, qui propose trois types de repas (de 9,52 € à 10,42 € selon la composition du plateau).

L'avenir

« Actuellement, nous avons déjà récupéré des clients supplémentaires, puisque nous en sommes à 58 alors que le GIP en fournissait une quarantaine », note Michel Jorrot, qui reste toutefois prudent. « On va attendre de voir comment débute vraiment ce système de portage de repas, avant d'aviser. Mais si tout va bien, à terme, l'objectif est évidemment de pérenniser, voire de développer cette activité. »

Stéphanie CHEFFER