

Sète, le 5 février 2008

Sodexo avec la ville de Sète !

Plaisir, santé, équilibre : Sodexo est depuis le 1^{er} février 2008, le nouveau partenaire de la ville de Sète pour une durée de 4 ans. Bébés, enfants, adultes et personnes âgées, en tout 2 000 personnes bénéficieront chaque jour d'une restauration adaptée à chacun.

Deux priorités : qualité des produits et sécurité alimentaire

« Aider nos consommateurs à manger mieux », respecter les recommandations du PNNS : une préoccupation permanente pour Sodexo. Pour chaque enfant, adulte ou personne âgée, les menus élaborés participent à l'équilibre alimentaire, respectent les besoins nutritionnels et répondent aux attentes particulières en matière de goût, consistance, ainsi qu'à tous les régimes spécifiques.

Associant toujours santé et plaisir, Sodexo s'attache à faire découvrir ou redécouvrir les spécialités de Sète et sa région, riches de traditions culinaires. Au menu par exemple : Tielle Sétoise, soupe de poisson ou encore macaronade...

Sodexo étudie un partenariat avec les pêcheurs sétois, par l'intermédiaire du mareyeur Médipêche, pour servir régulièrement du poisson venant directement des filets des pêcheurs sétois.

« Traçabilité, contrôle qualité et hygiène »

En amont, sélectionner les meilleurs produits, s'adresser aux meilleurs fournisseurs de préférence locaux dans 78% des cas pour la ville de Sète, sont les partis pris de Sodexo en matière de sécurité alimentaire. En intégrant notamment les précieux conseils de Grands Chefs Etoilés, partenaires des acheteurs et cuisiniers Sodexo.

En aval, du stockage à l'assiette, Sodexo s'engage à suivre la démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) afin de maîtriser les risques et de s'autocontrôler. Un laboratoire indépendant effectue également régulièrement des contrôles de qualité.

Le personnel est formé aux règles d'hygiène. A Sète, les 18 employés de la cuisine centrale repris par Sodexo seront formés au fur et à mesure, ainsi que le personnel municipal.

Afin de valoriser le travail des équipes municipales et de renforcer le lien avec la cuisine centrale, chaque jour deux employés municipaux choisis par la ville participeront au comité de dégustation à la cuisine centrale.

Régaler les petits Sétois : découverte, apprentissage et divertissement



Le déjeuner est un moment de plaisir, de découverte du goût et d'acquisition de bonnes habitudes alimentaires. Créé spécifiquement pour les enfants de primaire, Sodexo a mis en place pour la ville de Sète les **Ateliers Fêtavi**, un programme éducatif qui allie la théorie en classe pour leur faire découvrir les notions de nutrition et d'équilibre, et la pratique sur le self Fêtavi :

- Chaque enfant est acteur de son repas, il choisit son entrée, son plat et son dessert en suivant la signalétique enseignée en cours.
- L'enfant se responsabilise, il débarrasse lui-même son plateau et procède à un tri sélectif.
- Les enfants se servent eux-mêmes, le personnel de service joue davantage un rôle de conseil et les accompagne dans leurs choix.

Un self Fêtavi sera installé à l'école Langevin dès l'achèvement de la construction du nouveau restaurant scolaire.

Les enfants sujets à des allergies sont bien entendu toujours acceptés à la crèche et au restaurant scolaire pour les primaires dans le cadre d'un PAI (Projet d'Accueil Individualisé).

Focus sur L'Ecole des P'tits Chefs



Parmi les animations proposées aux enfants, L'Ecole des P'tits Chefs, qui bénéficie déjà d'un immense succès sur la ville de Nice, est sans doute l'une des plus appréciées. Deux mercredis par mois pendant 2 heures, 12 élèves de primaire élaborent une recette tout en s'amusant. Le cuisinier Sodexo explique sa recette, guide les enfants dans leurs gestes et les aide dans la réalisation. L'Ecole des P'tits Chefs permet aux enfants d'apprendre à cuisiner en manipulant les aliments et en les associant, et les sensibilise à l'importance d'une bonne alimentation. Nutrition et équilibre sont au cœur des discussions entre les cuisiniers et les enfants.

Une totale transparence pour rassurer les parents

La communication de proximité initiée par Sodexo sert à informer, associer et valoriser le projet de la ville. Elle met en lumière les actions engagées, par exemple :

- Le carnet de liaison des Ateliers Fêtavi permet à l'enfant de prolonger l'expérience à la maison, de retrouver les familles d'aliments...
- L'indicateur « C' Mon Goût » donne chaque jour une appréciation objective de la qualité du repas pris par chaque enfant.
- L' « Espace familles » accessible par le portail de la ville dès la rentrée prochaine, entretient une relation suivie entre les familles, la ville et Sodexo, et permet un échange permanent : inscription, facturation, paiement, menus, courriels...

Restaurer les personnes âgées : bien-être, plaisir et convivialité



Favoriser l'autonomie des personnes âgées, c'est leur apporter un service adapté et personnalisé, chaque jour et en toute circonstance. Qu'elles soient à domicile ou en résidence, elles bénéficient d'une attention spécifique dans leur régime alimentaire : la consistance, la quantité, le goût et les valeurs nutritionnelles sont pris en compte pour l'équilibre des repas et le plaisir des papilles.

A domicile, le passage du livreur est bien plus qu'une simple livraison de repas, c'est un lien précieux avec l'extérieur, une écoute, une attention quotidienne : un brin de muguet le 1^{er} mai, une carte d'anniversaire, le bulletin municipal...

Dans les résidences, Sodexo ponctue la vie des personnes âgées d'animations pour retrouver le plaisir des saveurs : menus de fête, menus traditionnels des régions françaises... et pour renforcer le lien social : des animations comme « Les Mamies reçoivent les tout-petits » favorisent le rapprochement inter-générationnel.

Leader mondial de la restauration et des services Sodexo s'appuie sur sa capacité à s'imprégner de chaque culture, chaque région, chaque consommateur, pour offrir à chacun des Sétois les repas les plus adaptés possibles.

À propos de Sodexo

SODEXO, créé par Pierre Bellon à Marseille en 1966, leader des services de Restauration et de Facilities Management sur la plupart de ses marchés, emploie plus de 342 000 personnes réparties sur 29 000 sites dans 80 pays. En France, Sodexo emploie 25 000 personnes et est présent chaque jour au sein de plus de 3 000 sites (entreprises, administrations, établissements de santé, établissements pour personnes âgées, établissements pour personnes handicapées, établissements scolaires).

Contact Presse

Cristina Egal Communication

Tel : 01 49 27 00 27

cristina.egal@wanadoo.fr