

social

Le grand boom du portage des repas

En Gâtine, son marché a explosé depuis le Covid. Le portage des repas à domicile est devenu prisé par des aînés... de plus en plus âgés. Enquête.

Vous prendrez bien un petit apéritif ? 12 h 30, chez Jacqueline, à Refrannes. L'aînée qui affiche vénérablement ses 97 printemps tente bien d'allonger comme elle peut le temps de la livraison de ses petits plats préparés pour deux jours. Tout est dit dans la gestuelle, dans le regard et dans cette proposition flanquée de son sourire futé qui frise jusqu'aux sourcils. Au-delà d'être une clé de voûte du maintien à domicile : au-delà de permettre des repas variés et équilibrés indispensables à la santé quand on ne peut plus ou que l'on n'a plus le goût ni l'énergie pour cuisiner... le portage des repas à domicile est même aussi devenu ce fil invisible tenu, celui d'un lien social quasi vital pour tant d'aînés solitaires dans nos campagnes.

« Et qui tiendra ma maison si je m'en vais ? »

Jacqueline a opté pour cette formule depuis début 2024. « Parce que je ne tiens plus sur mes jambes, parti ! Partir d'ici ? Et qui tiendra la maison si je m'en vais ? »

Alors elle a sollicité les services de Clémence & Antonin, société spécialisée dans la fabrication et le portage des repas créée en 2013. Une entreprise basée à Neuville-de-Poitou (Vienne), à 45 minutes de chez elle.

« On finit par bien les connaître et cela fait un vrai pincement si on apprend qu'ils sont hospitalisés. Il suffit qu'on ait 5 minutes de retard et ils appellent au bureau ! C'est un vrai lien supplémentaire pour ceux qui ne voient pas l'aide à domicile. On alerte la famille dès qu'il y a quelque chose. Pas toujours facile de repartir, c'est un peu comme chez nos grands-parents... Il m'est même arrivé de prendre un petit goûter chez un client », confie Adeline Pinto, livreuse depuis quatre ans pour Clémence & Antonin, vingt employés en cuisine, trente à la livraison.

L'explosion des livraisons en Gâtine

Imaginez la population entière d'un village de 350 habitants comme Vohbé qui se ferait livrer tous ses repas, chaque jour, toute l'année. Nous y sommes. En Gâtine, les chiffres ont



À Refrannes chez Jacqueline, 97 ans, avec Adeline Pinto, société Clémence & Antonin. (Photo NR)

explosé en quatre ans depuis la crise du Covid (détails ci-dessous), 99 % des usagers sont des seniors. « La moyenne d'âge est de 87 ans... et les clients rentrent de plus en plus tard dans le dispositif », relève Stéphane Omer, président-fondateur du groupe Clémence & Antonin.

Pour cette population autonome de plus en plus tard, les collectivités locales via leurs CIAS, les sociétés locales privées qui ont beaucoup investi et même La Poste rivalisent de souplesse. Ce marché est devenu ultra-concurrentiel.

Choix des menus sur plusieurs formules, commandes variables selon des besoins... le service a

un coût. S'il y a recours au quotidien, cela revient à 400 € en moyenne par mois à l'usager qui pourra à ce prix déduire autour de 100 € en crédit d'impôt. Depuis la loi Borloo relative au service à la personne en 2005, via un crédit d'impôt, la moitié des frais de livraison est en effet remboursée par le fisc.

La brèche du Covid

« Avant, nous étions une activité secondaire. Pendant le Covid, l'état nous a reconnus comme essentiels. Veiller au confinement des aînés plutôt que de les envoyer dans les supermarchés, c'était l'évidence. Et c'est là que les enfants, qui sont la plupart

du temps les donneurs d'ordre pour ces aînés, se sont engagés dans la brèche », explique Stéphane Omer.

Si ces sociétés ne sont pas soutenues par la loi Egalim aux quotas des circuits courts et au bio au même titre que les cuisines centrales des collectivités, elles brandissent néanmoins en argument « le juste prix aux producteurs ».

Clémence & Antonin affirme se fournir chez 48 producteurs locaux du Poitou (Vienne et Deux-Sèvres) ce qui, assure-t-elle, représente 75 % de part locale dans ses plats cuisinés.

Sébastien Acker

repères

Près de 70.000 repas livrés à l'année en Gâtine !

68.510 repas sont livrés chaque année à Parthenay et sur l'ensemble de la Gâtine où 351 personnes sollicitent ces services. Voici le détail des chiffres sur l'année 2023 en Gâtine.

- > **CIAS de Parthenay-Gâtine.** 73 bénéficiaires en file active et environ 110 sur l'année 2023 en moyenne, représentant environ 40 repas livrés chaque jour. Le volume des repas livrés en 2023 est estimé à 13.500.
- > **Communauté de communes Val de Gâtine.** Sur tout le

secteur de la Gâtine (hors zone de l'Autzel), 80 personnes en file active, environ 55 bénéficiaires livrés en moyenne par mois.

- > **La Poste.** 40 convives livrés par jour dans le périmètre de la zone postale parthenaisienne, avec en moyenne 130 repas livrés chaque semaine. 6.760 repas à l'année.
- > **Clémence & Antonin.** 121 bénéficiaires en Gâtine avec Parthenay en place forte, soit un volume annuel de 35.000 repas

en 2023 ici. La société qui table au total sur 600.000 repas en 2024 pour l'ensemble de sa production.

- > **DSR.** Avec parmi ses composantes Chollet traiteur, société fondée en 1997 par Philippe Chollet, la société parthenaisienne Direct service restauration (DSR) a également développé la confection de repas dits hors domicile, sous le nom des Petits plats d'Amandine. La société n'a pas souhaité communiquer ses chiffres sur la Gâtine.