

Communiqué de presse – 27 mars 2025

Cuisine POIVRE & SEL : un positionnement fort sur le marché du portage à domicile, alliant inclusion et proximité

Avec 10 ans d'expérience dans le portage à domicile, **POIVRE & SEL**, filiale du groupe **MAISON RESTORIA** située à **Cholet**, qui défend l'**inclusion**, explore aujourd'hui de nouvelles pistes de croissance, tout en élargissant son offre.



POIVRE & SEL, une expertise renforcée pour répondre à l'évolution de la société

Le vieillissement de la population française est l'un des facteurs déterminants dans le développement du portage de repas. **Selon l'INSEE, la proportion de personnes âgées de plus de 65 ans a considérablement augmenté ces dernières décennies et devrait continuer à croître dans les années à venir.** Cette évolution démographique implique une demande croissante de services à domicile pour répondre aux exigences et besoins des personnes âgées. Parmi ces attentes : le portage à domicile.

Le portage de repas permet de garantir une alimentation équilibrée et adaptée en évitant le recours systématique aux établissements spécialisés. Une opportunité pour les personnes âgées de rester chez elles plus longtemps. D'autant plus que, selon l'institut de sondage HARRIS en 2022, **92% des Français souhaitent vieillir chez eux.**

Créée en 2014, la cuisine centrale de POIVRE & SEL, a concocté dans ses 1000m², **les recettes destinées aux bénéficiaires de l'un des leaders du marché du portage à domicile.** Cette collaboration exclusive a duré plus de 10 ans.

En 2025, POIVRE & SEL s'ancre davantage sur le marché du portage à domicile en élargissant ses prestations à de nouveaux partenaires (sociétés d'aide à la personne, associations, CCAS...) tout en maintenant ses valeurs fondamentales : inclusion et proximité, en faveur du maintien à domicile.

« Œuvrer chaque jour pour permettre à la personne âgée de bien vieillir par une alimentation et des services adaptés, c'est notre raison d'être » indique Alain Caillot, directeur de la cuisine POIVRE & SEL de Cholet précisant que **« nous apportons un service pour que les personnes âgées restent le plus longtemps à domicile. Et la restauration contribue à cette autonomie et à ce maintien à domicile car les EHPAD ne peuvent pas recevoir tout le monde. »**

Pour répondre à cette forte demande, l'équipe, qui compte jusqu'à une quarantaine de collaborateurs œuvre au quotidien au sein de la cuisine choletaise. **« Nous jouissons d'une forte capacité de production de près de 4 500 repas par jour, distribués auprès de nos différents points de livraison. »**



Alain Caillot, directeur de la cuisine "POIVRE & SEL"

POIVRE & SEL, favorise l'emploi des personnes en situation de handicap

Au sein de la cuisine de POIVRE & SEL, jusqu'à une quarantaine de collaborateurs travaillent chaque jour dont **50% sont Travailleurs Handicapés**, employés par une entreprise adaptée. Au-delà de son activité principale de production de repas, POIVRE & SEL s'articule donc autour de l'accompagnement et l'inclusion de salariés en situation de handicap.

Ce projet a émergé en 2013 de deux besoins complémentaires. Le premier, celui d'accompagner un client dans son développement (qui lui permettra en 10 ans, de devenir le leader du marché). Et le second, celui d'ODEA, de créer des emplois durables sur le territoire, destinés à des personnes éloignées du marché du travail.

Le partenariat avec l'ADAPEI 49 par le biais de son pôle travail Odéa, Entreprise Adaptée, prend alors tout son sens, avec l'ouverture de la cuisine POIVRE & SEL en 2014 sous l'impulsion du groupe MAISON RESTORIA. Rien d'étonnant pour RESTORIA, première entreprise à mission dans le secteur de la restauration collective et acteur reconnu sur le marché pour sa démarche RSE inclusive. **Un véritable ADN partagé avec sa filiale inclusive, qui incarne elle aussi une culture forte autour de la diversité.**



ODEA : une Entreprise Adaptée

Une Entreprise Adaptée a pour mission **d'offrir à leurs salariés un cadre répondant à leurs besoins spécifiques, pour leur permettre d'obtenir ou de conserver un emploi.** À travers un accompagnement personnalisé, ces structures visent à promouvoir l'épanouissement professionnel des travailleurs, la valorisation de leurs compétences et leur mobilité interne.

La cuisine Poivre & Sel **offre un environnement structuré et un accompagnement pédagogique, permettant ainsi de créer des repères rassurants et de veiller au bien-être mais aussi à la sérénité des salariés.**

Un affichage adapté est mis en place **pour faciliter le repérage et la compréhension des informations par les collaborateurs en situation de handicap** (déroulé du travail, bonnes pratiques, règles de sécurité). Des fiches illustrées simplifient la compréhension des tâches spécifiques à chaque poste, améliorant ainsi l'efficacité et l'accompagnement tout en adaptant le planning de travail.

Les encadrants guident, forment et orientent les salariés sur leurs postes, afin de contribuer au développement de leurs compétences.



Des repas adaptés aux personnes âgées

L'inclusion est dans l'ADN même du projet POIVRE & SEL. Cela passe certes par l'intégration des travailleurs en situation de handicap, mais également par **l'adaptation des menus pour offrir aux personnes fragiles, autonomie et bien-être.** Les repas, proposés aux bénéficiaires, mettent l'accent sur **la qualité et le plaisir gustatif !** Il se retrouve dans chacune des recettes, et certaines font d'ailleurs écho à l'enfance des aînés. **Des plats traditionnels aux saveurs d'antan qui permettent de satisfaire les goûts de chacun.** D'autres recettes d'ici et d'ailleurs, séduisent quant à elles les aînés curieux et ouverts à la découverte. Poivre & Sel répond certes à **des besoins spécifiques (régimes, textures adaptées) mais n'en oublie pas pour autant que le repas est synonyme de saveurs et de convivialité !** Cette approche offre aux aînés, un moment agréable autour de la table, loin des stéréotypes.



La cuisine POIVRE & SEL **a produit près d'1 million de repas en 2024.** Sa recette? Conjuguer repas équilibrés, savoureux et adaptés en faveur du maintien à domicile et de l'autonomie.

Poivre & Sel privilégie des ingrédients de qualité et les recettes maison, elle va jusqu'à confectionner ses purées, potages et compotes 100% maison. Ces recettes « Signatures », sont largement plébiscitées par les bénéficiaires.

Deux choix sont proposés aux structures de portage à domicile :

- **Les menus :** élaborés par des diététiciennes afin de répondre aux besoins nutritionnels des personnes âgées. Un menu équilibré clé en main.
- **À la carte :** ce choix permet aux bénéficiaires de composer eux-mêmes leur menu à travers un large choix.

Une fois les recettes confectionnées, **les menus sont préparés et répartis par bénéficiaire avant d'être envoyés aux différents clients du grand ouest.** Un savoir-faire, une sécurité alimentaire fiable et une logistique flexible, qui ont déjà fait leurs preuves auprès des clients.



« 400 000 personnes âgées à domicile souffriraient de dénutrition (sante.gouv.fr) »

On constate avec l'âge plusieurs problématiques (dénutrition, déglutition, mastication, diabète, problèmes cardiovasculaires, diminution de l'appétit, diminution des sens, problèmes de dentition...). Pour chacune de ces problématiques, **POIVRE & SEL apporte une solution avec l'adaptation de ses menus (recettes sans sel, pauvre en sucre, hypocalorique, grammages adaptés, textures)**. POIVRE & SEL a développé **une expertise dans les textures adaptées**, notamment grâce à sa gamme "Facile", à déguster à la cuillère. **Elle offre aux aînés une alternative gourmande.**

La cuisine POIVRE & SEL en chiffres :

- Jusqu'à 40 collaborateurs (POIVRE & SEL et Odéa)
- 4 500 repas/jours en capacité maximale de production
- 1 750 recettes
- 1,09 millions de repas livrés en 2024
- Clients : Associations, CCAS et SAP
- Superficie : 1 000m² de cuisine
- 6,6 M€ de Chiffres d'Affaires (23-24)
- 10% du CA Groupe Maison RESTORIA

À propos de MAISON RESTORIA :

- Date de création de RESTORIA : 1970
- CA : 61,6M€
- 65 000 repas/jour en période scolaire
- 800 collaborateurs
- 650 clients

RESTORIA est une société de restauration collective créée en 1970, par deux artisans charcutiers et dirigée aujourd'hui par Emmanuel SAULOU, fils de l'un des deux fondateurs. Les cuisiniers de métier de RESTORIA font la part belle aux recettes de saison et aux produits de saison.

Cette société à mission accompagne pour leur prestation de restauration, des structures d'enseignement, médico-sociales et des entreprises de l'Ouest de la France.

À propos d'Odéa :

L'ADAPEI49 par l'intermédiaire de son pôle travail Odéa, spécialisé dans l'accompagnement et l'inclusion de salariés en situation de handicap, a initié, en 2013, une réflexion sur la création d'une cuisine. Grâce à cette nouvelle activité, la structure a pu développer de nouvelles compétences à travers la formation de ses salariés.

C'est ainsi que la structure et la société à mission RESTORIA, déjà reconnue dans le secteur de la restauration collective dans le grand ouest, se sont associées afin de répondre à des besoins internes déjà existants.



martha^{RP}

CONTACT PRESSE François BENOITON,
agence Martha RP
francois.benoiton@b17.fr - 02 40 89 49 23