



15 décembre 2015

# DESIE

*L'entreprise attentive*

***Programme d'investissements 2015-2016***

**Siège Social :**

8 bis, rue Paul Langevin

21300 CHENOVE

Tél. : 03 80 51 66 77

Mail : [desie@groupeidees.fr](mailto:desie@groupeidees.fr)

**Cuisine Centrale :**

1, rue Antoine Becquerel

21300 CHENOVE

## Présentation de l'entreprise et éléments de contexte

## **Présentation et situation juridique**

**DESIE** est une **Entreprise d'Insertion**, telle que définie aux articles L.5132-1 et L.5132-5 du Code du travail, créée en 1987, et située à CHENÔVE (Côte d'Or), son objectif social est donc le retour à l'emploi durable pour les personnes dites en insertion.

**DESIE est constituée sous la forme d'une SARL**, elle est une des filiales de **GROUPE ID'EES**, son unique actionnaire.

Les Entreprises d'insertion sont des TPE/PME soumises aux mêmes règles fiscales, juridiques et économiques que toute entreprise mais elles s'en distinguent par leur finalité : l'insertion sociale et professionnelle des personnes éloignées de l'emploi au moyen d'un accompagnement leur permettant d'acquérir, compétences de base, qualifications techniques...

Conjuguant projet social, viabilité économique et développement durable, elles s'inscrivent dans le champ de l'économie sociale et solidaire. De par la loi du 31 juillet 2014, elles bénéficient de plein droit de l'agrément « Entreprise Solidaire » (article 3332-17-1 du Code du travail).

## **Activités**

Les activités de **DESIE** sont triples : la restauration collective, un service traiteur et la location d'espaces.

**La Restauration collective est le cœur de métier de DESIE.** Ses clients sont principalement des collectivités locales, des entreprises, des institutions médico-sociales qui dans le cadre de contrats ou de marchés publics lui confient la fabrication et la distribution de repas complets. Elle possède sa propre cuisine centrale, dont la capacité de production est de 5 000 repas complets par jour, fabriqués et livrés en liaison froide :

- à des cantines scolaires,
- à des personnes âgées en portage à domicile ou bien en résidence.

Le **Service Traiteur** est la seconde activité de l'entreprise sous la dénomination « **DESIE traiteur** ». Pour quelques dizaines ou milliers de convives, avec ou sans service, il propose une gamme complète de prestations allant du cocktail simple, cocktail déjeuner ou dîatoire avec mets chauds, au buffet traditionnel ou encore repas complet.

Enfin, **DESIE** propose à la location des espaces dénommés « **Tables à ID'EES** », en capacité d'accueillir de 3 à 130 personnes au gré des besoins.

## **Clientèle**

Depuis l'origine, **DESIE** a délibérément et stratégiquement fait le choix de développer une activité de restauration collective par la fabrication et livraison en liaison froide de repas scolaires en répondant aux appels d'offres lancés par les autorités de tutelles des écoles maternelles ou primaires, des structures de la « Petite Enfance » de Côte d'Or. Ses clients sont principalement des collectivités locales et des institutions médico-sociales dans le cadre de marchés publics (90 % du chiffre d'affaires). Des entreprises, des associations, des particuliers font également appel à ses services dans le cadre de contrats de droit privé.

Son rayon d'intervention correspond, pour l'essentiel, à l'agglomération dijonnaise même s'il lui arrive de réaliser des prestations ou d'exécuter des marchés au-delà.

### **Répartition du chiffre d'affaires (année 2014)**

Type de clients	Part de l'activité (%)
Ecoles, Centres de loisirs	48,9 %
Personnes âgées	43,9 %
Traiteur externe	5,5 %
Location de salles – Traiteur sur place (Tables à ID'EES)	1,7 %

## **Concurrence**

Le secteur d'activité, dans lequel **DESIE** propose et développe son offre d'insertion, est fortement concurrentiel sous l'effet de plusieurs facteurs :

- La présence d'entreprises nationales voire multinationales de services qui, par leur dimension, disposent de marge de manœuvre et de négociation plus importantes pour maintenir ou accroître leur position (centrale d'achats et pratique des « marges arrières », politique de vente et stratégie commerciale agressives, consolidation financière à l'échelle du groupe). Ces entreprises ne sont, à la différence de **DESIE**, jamais propriétaires des outils de production lesquels restent, le plus souvent, la propriété des collectivités territoriales.
- Des clients, souvent soucieux d'image mais dont l'objectif reste un achat au prix le plus bas ;
- Au fil des années, la restauration scolaire est devenue un marché où le prestataire est davantage garanti du chiffre d'affaires qui sera réalisé. Des grands groupes y ont pris position et cherchent d'autant plus à y accroître celle-ci que se rétrécit le marché de la restauration d'entreprises, affecté par le passage aux 35 heures et la mise en place de nouvelles organisations de travail chez les clients.

Principaux concurrents	Noms
Régionaux	<b>API restauration</b> intervenant depuis Genlis ou Selongey, <b>SHCB</b> (ancien DELPHOR) depuis les locaux de Longvic, <b>Elite</b>
Nationaux	SODEXO, AVENANCE, SOGERES, COMPASS

## **Exigences nouvelles**

Permettre l'accès à une alimentation complète, équilibrée et de qualité, tel est ce qui caractérise le besoin actuel des clients de **DESIE**. Il se traduit d'un côté, par l'exigence des circuits courts, d'aliments « bio », d'une traçabilité maîtrisée de tous les produits et de l'autre par la volonté de rompre avec la « malbouffe » et surtout de proposer aux consommateurs, le plus souvent des enfants, des repas toujours mieux appréciés sur le plan gustatif tout en demeurant à des tarifs compétitifs. **DESIE** s'inscrit pleinement dans ces évolutions et à cette fin, s'appuie sur une équipe jeune et réactive, pour :

- Diversifier ses marchés en ciblant de nouvelles typologies de clientèles publiques ;
- Élargir son offre de services en proposant, en complément de son activité traiteur, la location d'espaces rénovés et aménagés pour accueillir des groupes dans le cadre de réunions, séminaires. Cette offre s'adresse à des clients acheteurs d'une prestation, à plus forte valeur ajoutée. Elle permet notamment à l'entreprise d'exprimer et valoriser ses savoir-faire ;
- Mettre en œuvre la démarche de progrès continue exigés par les normes européennes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

## **Chiffre d'affaires : une nouvelle dynamique enclenchée**

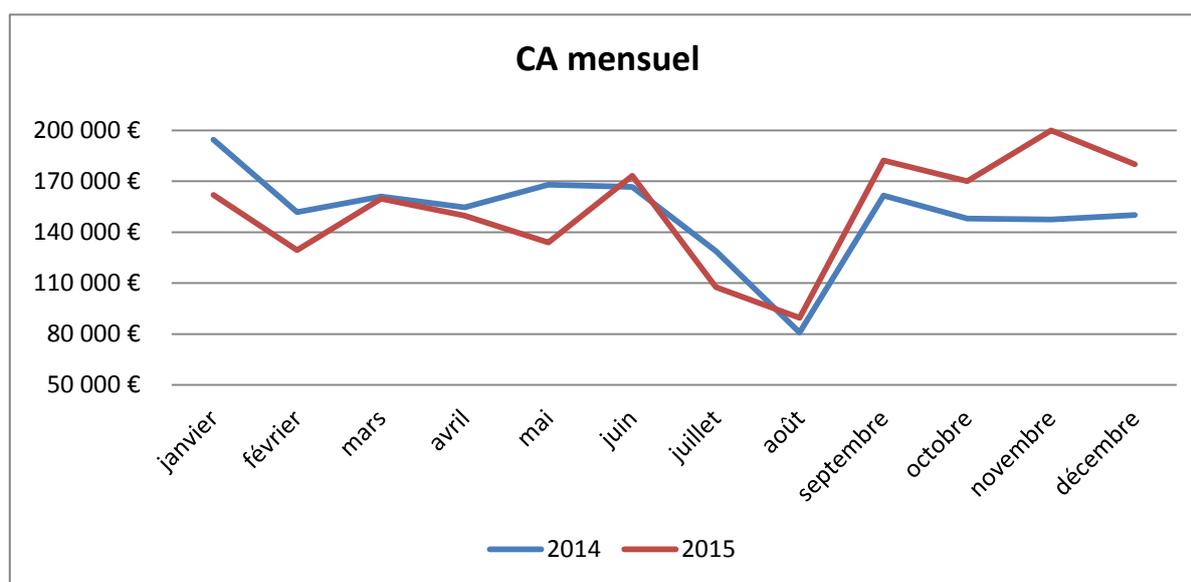
Sur un secteur d'activité fortement concurrentiel, **DESIE** est longtemps demeurée profitable en maintenant un équilibre complexe entre obtention de nouveaux marchés et perte de contrats passés. Plus encore, l'entreprise est parvenue à accroître à la fois son chiffre d'affaires tout en améliorant sa rentabilité et son offre d'insertion. L'obtention, en 2010, d'un important marché de fabrication de repas pour les personnes âgées de la ville de Dijon, renouvelé fin 2013 pour 3 nouvelles années a conforté l'entreprise dans son approche du marché de restauration collective de l'agglomération dijonnaise et des territoires environnants.

Cependant, l'arrivée de nouveaux acteurs, depuis 2012, exacerbant un peu plus encore la concurrence, a entraîné la perte de plusieurs marchés. Subséquemment, l'activité de l'entreprise est passée, en quelque mois de 4 500 à 2 000 repas/jour. Tant et si bien qu'entre septembre 2013 et septembre 2014, le chiffre d'affaires mensuel a chuté de 178 à 156 k€ (- 12 %) si on le compare à ce qu'il était sur la même période un an auparavant.

Depuis le mois d'avril 2014, une réflexion stratégique a été menée avec la direction générale du groupe dans plusieurs directions avec l'objectif de reconquérir des parts de marché. Diverses actions sont menées. Elles s'articulent autour de 3 axes :

- mieux **positionner** les réponses de l'entreprise aux appels d'offres tout en consolidant les positions acquises ;
- dynamiser la **communication** de l'entreprise ;
- améliorer l'**exploitation et la gestion** tout en optimisant les ressources humaines.

En 2015, ces efforts ont permis d'inverser la tendance grâce à l'obtention de nouveaux marchés en septembre et novembre derniers et devraient permettre de réduire la perte. Leurs effets sont donc perceptibles dès à présent. Ils le seront davantage encore sur l'année 2016, l'entreprise visant, grâce aux efforts et investissements engagés <sup>1</sup>, un retour à l'équilibre.



#### Évolution chiffres d'affaire et du résultat

en K€	2011	2012	2013	2014	2015 (projection)
Chiffres d'affaires	2.820	2.675	1.921	1.813	1.900
Résultat	46,6	64,5	- 54,9	- 65,2	- 40

### **Moyens humains et insertion**

#### **Les salariés permanents :**

L'encadrement permanent, est intégralement issu des secteurs professionnels classiques et apporte, des agents aux cadres, qualification, compétence et crédibilité. L'équipe de professionnels dédiée aux fabrications est répartie sur plusieurs secteurs. Chaque responsable met en place les procédures de contrôle et assure la traçabilité des fabrications placées sous sa responsabilité.

La traçabilité du produit et l'archivage des enregistrements commencent sur le quai, dès le contrôle de la livraison.

Les multiples enregistrements de températures et la surveillance électronique à distance des chambres froides fournissent la traçabilité nécessaire à la garantie de bonne conservation du produit.

Soucieux d'optimiser notre efficacité, nous avons renouvelé au cours des deux dernières années l'équipe des responsables, en sélectionnant des profils attentifs à l'innovation culinaire et à l'écoute des clients.

La **Direction de la Cuisine** de **DESIE** est assurée par Julie HANSBERQUE.

<sup>1</sup> Cf. 2<sup>ème</sup> partie de ce dossier

- En relation constante avec les clients, elle coordonne et suit la fabrication des repas ;
- Elle veille à la qualité des prestations et garantit la bonne maîtrise de l'HACCP (contrôles internes) ;
- Elle est à même de répondre aux questions qui pourraient se poser pendant le service et d'y amener des solutions immédiates.

Derrière elle, une équipe structurée travaille pour vous apporter satisfaction.

- Le responsable des fabrications chaudes gère l'organisation des productions chaudes (viandes, légumes et/ou plats complets) et plus particulièrement la typologie *Personnes âgées*. Il est assisté d'un second cuisinier auquel est déléguée la typologie *Scolaire* dans sa réalisation.
- La responsable des fabrications froides qui gère l'organisation des productions froides (entrées, fromages, desserts) et plus particulièrement la typologie scolaire.
- deux responsables des livraisons auxquels sont déléguées respectivement les typologies « Scolaire » et « Personnes âgées ».

### La diététicienne

DESIE a signé une convention de partenariat avec une diététicienne libérale

- Le choix de cette externalisation du service s'explique par la volonté de détacher la partie contrôle des menus de la partie fabrication des menus. En l'absence de contrôle hiérarchique, l'analyse des plans alimentaires et des menus est plus objective.
- A la conception des menus, la diététicienne respecte scrupuleusement les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, celles du GEMRCN et celles du PNNS (Plan National Nutrition Santé). Elle se tient informée et suit les recommandations de santé publique.
- Elle apporte la garantie d'équilibre nutritionnel des menus.
- Elle peut intervenir en commission pour expliquer ses choix et participe ainsi à la formation de tous les acteurs de la restauration. Si malgré tout, les membres de la commission changent le menu, les modifications feront l'objet d'une demande écrite et la mention « *menu modifié par la commission des menus* » sera ajoutée au menu distribué.

### Les salariés en insertion

**Comme pour toutes les entreprises d'insertion, le champ d'intervention économique de DESIE relève uniquement du secteur marchand** (à la différence, la plupart du temps, de structures telles que les régies de quartier, les chantiers d'insertion, les associations intermédiaires). Son activité, les biens et services produits, et d'une manière générale, toutes ses prestations sont réalisées selon la législation en vigueur avec les mêmes contraintes, **les mêmes droits et devoirs que leurs concurrents**. Les produits des entreprises d'insertion, tout comme pour les entreprises d'intérim d'insertion, proviennent d'abord de **la facturation des biens ou services commercialisés**.

En partenariat avec des organismes locaux œuvrant dans la lutte contre l'exclusion et l'action sociale, l'emploi et l'éducation spécialisée, **DESIE** œuvre à l'insertion de personnes en difficulté. En utilisant l'espace de l'entreprise, elle met en œuvre des parcours d'insertion fondés et organisés sur la mise en situation réelle de travail avec pour finalité la restructuration humaine, sociale et professionnelle de **personnes se trouvant en situation de marginalisation et d'exclusion**. Elle assure ainsi, une fonction de requalification sociale et professionnelle et de « passerelle » vers un **emploi durable**.

Elle s'adresse à des hommes, des femmes, jeunes ou adultes, qui connaissent des échecs répétés, cumulent des difficultés sociales et professionnelles et font, le plus souvent, l'objet d'une orientation sociale par un travailleur social ou par une structure d'insertion située en amont dans le parcours de l'intéressé.

Cependant, **l'embauche des personnes fait obligatoirement l'objet d'un agrément préalable délivré par Pôle Emploi**. Sa durée est limitée à 24 mois.

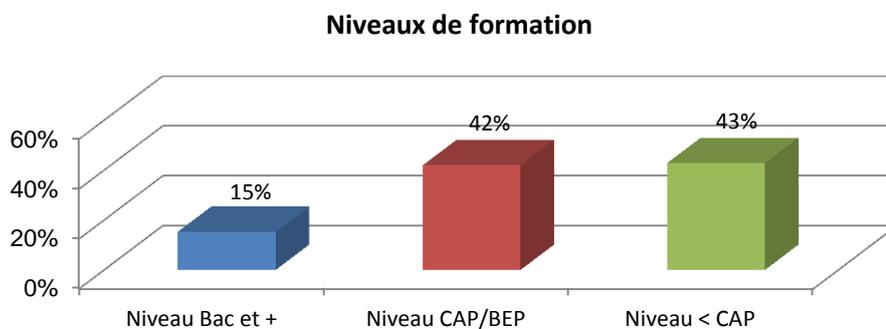
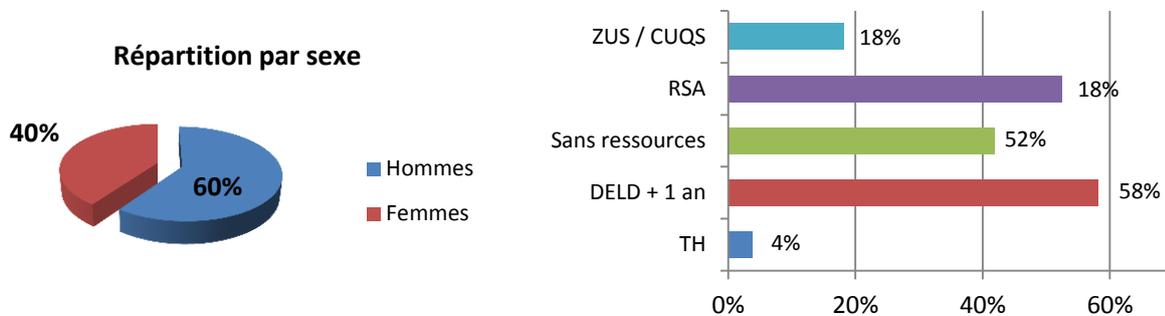
GROUPE ID'EES au début de l'année 2006 a mis en place un « Pôle Insertion ». Service commun et mutualisé avec trois autres filiales du groupe (ID'EES 21, ID'EES SERVICES et ID'EES 25), il réunit les compétences de plusieurs salariés :

- des chargés d'insertion et d'optimisation de parcours
- une Conseillère en Economie Sociale et Familiale,
- une Chargée de relations entreprises.

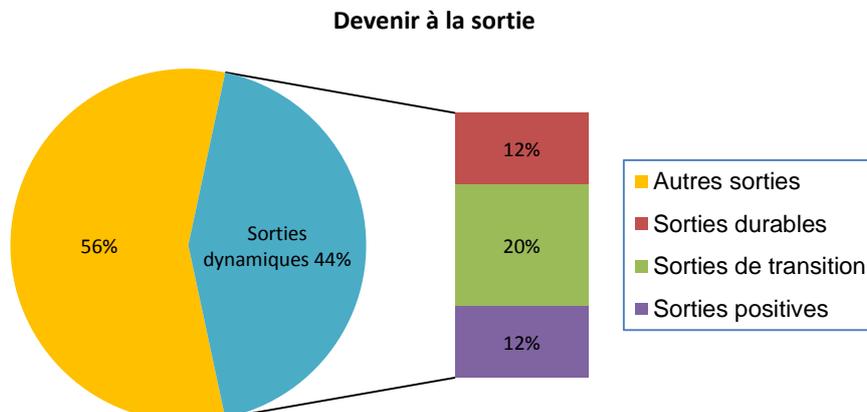
Dans leur domaine propre, ils interviennent auprès des salariés en insertion pour :

- assurer l'accueil et le suivi des personnes en insertion dans les phases de recrutement, de diagnostic, de mise au travail, d'évaluation et de préparation à la sortie vers l'emploi durable,
- agir en concertation avec les travailleurs sociaux, sollicités pour résoudre les problèmes sociaux qui font obstacle à l'embauche ou surviennent au cours du parcours d'insertion,
- être l'interlocuteur des prescripteurs du service public de l'emploi.

Au cours des 5 dernières années, **DESIE** a salarié 105 personnes en CDD d'insertion. Elles se caractérisent de la manière suivante :



## Résultats sociaux



**DESIE est une entreprise attentive au quotidien à :**

- aux produits,
- à l'environnement,
- aux circuits courts,
- à la saisonnalité,
- à la pollution,
- ...

- aux Hommes,
- aux consommateurs
- aux employés,
- aux fournisseurs,
- à la pédagogie,
- aux contraintes réglementaires,
- à la formation et transmission,
- au goût et au plaisir,
- à l'insertion professionnelle,
- ...

- à l'éthique,
- à l'investissement responsable,
- aux risques maîtrisés,
- ...

**DESIE** est de fait, par délégation, porteuse de la responsabilité sociale des collectivités et des entreprises pour qui elle travaille.

L'exigence de cette démarche porte sur le respect de l'environnement avec la gestion des déchets, l'attention portée aux circuits courts, à la saisonnalité, aux produits « bio », mais aussi sur le bien-être des salariés dans l'entreprise, le développement des compétences individuelles, l'égalité professionnelle et la capacité d'amener vers l'emploi durable des personnes en insertion.

Mais la capacité de produire bon à des coûts permettant l'accès de tous, à un repas équilibré au moins une fois par jour, passe aussi par de l'investissement responsable permettant l'élaboration de plats équilibrés au moindre coût.

## Description du programme d'investissements et de travaux

## **Une exigence de qualité**

Entreprise d'insertion, **DESIE** n'est pas pour autant un espace protégé : les enjeux, les risques et les obligations de l'entreprise ne peuvent pas être dénaturés. C'est la qualité des prestations ou des fabrications qui font reconnaître l'entreprise auprès de ses clients. C'est la réalisation de cette qualité dans les conditions normales du marché qui impulse une pédagogie active et volontariste.

Plus encore : l'évolution de la réglementation, devenue européenne au fil du temps, a contraint **DESIE**, depuis sa création, à s'adapter, se transformer pour satisfaire les exigences nouvelles ou croissantes des services vétérinaires.

**Les efforts menés au cours des dernières années ont permis à **DESIE** de devenir en septembre 2007, l'une des premières cuisines centrales de Bourgogne à obtenir un agrément européen qui garantit la qualité de ses fabrications. Depuis cette date, l'entreprise n'a de cesse que de maintenir ce niveau d'exigence et conserver son agrément.**

**Située à Chenôve, en zone industrielle, rue Antoine Becquerel, la cuisine centrale **DESIE** répond aux normes actuelles.**

Équipée d'outils, de machines, de chambres froides, de fours, la cuisine centrale est le lieu où se fabriquent les repas pour les différentes catégories de consommateurs : scolaires et personnes âgées. En tout cela représente, au gré des marchés et contrats, une production journalière d'environ de 3 500 à 4 000 repas par jour et pouvant aller jusqu'à 5 000.

Les travaux d'agrandissement réalisés en 2007, ont porté la surface des locaux à 661 m<sup>2</sup>. Cette augmentation a principalement concerné les capacités de stockage en chambres froides et permet de garantir et d'accroître de façon sensible la capacité de production actuelle pour la porter, à terme, aux environs de 6.000 repas par jour.

Depuis cet outil de fabrication, **DESIE** est en mesure de répondre aux différentes demandes du marché local aux besoins exprimés par de nombreuses typologies de clientèles tout en ayant fait le choix de :

- conserver des techniques de cuisine traditionnelle ;
- et de maintenir, notamment, une légumerie moderne et performante.

## **Contexte et origine du projet**

**DESIE**, depuis plusieurs années, est confrontée à une concurrence qui s'est renforcée. Aujourd'hui, le marché des repas scolaires se situe dans une fourchette de 2,30 à 2,50 €, incluant des exigences nouvelles comme une plus grande diversité des menus, le « bio », les repas à thèmes, etc. Pour mieux appréhender cette évolution, il convient de constater que les repas scolaires, en 1981, étaient vendus 16,10 Frs sur l'agglomération de Dijon, soit 2,45 €, prix similaire à ceux aujourd'hui pratiqués alors que nombre de coûts entrant dans leur prix de revient ont, eux, considérablement augmenté.

Elle est d'autant plus pénalisée qu'elle fait l'effort, non seulement de limiter l'impact de cette situation sur son personnel (encadrants techniques, etc.) mais aussi qu'elle a investi dans de nouveaux matériels pour moderniser son outil de production, comme en 2012, dans l'acquisition d'une operculeuse avec l'aide du Conseil régional, et en 2014, à travers le renouvellement partiel de son parc de véhicules frigorifiques. Cet effort a été réalisé avec le double objectif, d'une part, de réduire ses coûts fixes, d'autre part, de garantir la qualité et la fiabilité de ses prestations.

Enfin, en raison même des spécificités de son métier, des normes qui y sont appliquées (hygiène et sécurité alimentaire, traçabilité), l'entreprise recourt moins à du personnel en insertion comparativement à d'autres entreprises d'insertion. A chiffre d'affaires identique, le ratio « salariés en insertion/salariés d'encadrement » est de 59 % quand il est en moyenne de 67 %. En conséquence, la part de l'aide aux postes et autres subventions dans le total des produits de l'entreprise demeure limitée (7,1 %).

## **Un projet inscrit dans le cadre d'une stratégie**

La perte d'activité subie depuis 2013 nécessite la prise en compte de l'évolution des exigences du marché et des clients puis la mise en place d'un plan d'action ambitieux afin de revenir au niveau d'activité indispensable à l'équilibre économique puis le dépasser.

### **Renforcer ses positions, en conquérir de nouvelles**

Pour garantir la pérennité de ses marchés actuels, la présence commerciale auprès des clients a été renforcée en privilégiant l'écoute de leurs besoins au moyen d'échanges plus fréquents afin d'optimiser la qualité de la prestation rendue, dans les limites des contrats définis et des contraintes budgétaires.

En complément, un important travail a été engagé, depuis le mois d'octobre, avec la réalisation d'une étude de notoriété en direction de ses clients et prospects. Ses constats et conclusions permettent de nourrir la réflexion de l'entreprise quant à la manière d'améliorer tant l'exécution de ses contrats que le positionnement futur sur de nouveaux marchés en se différenciant de ses concurrents. Ce travail mené avec le concours d'une agence de communication vise à mieux valoriser et promouvoir les différentes prestations de **DESIE**, tant dans les appels d'offres de restauration collective que pour le positionnement de son activité « traiteur », laquelle développe une image plus positive de la cuisine et participe à l'amélioration de l'image générale de **DESIE**.

### **Une communication plus dynamique**

Dans le prolongement du travail réalisé pour mieux cerner les attentes du marché et valoriser l'offre de l'entreprise, une nouvelle charte graphique a été décidée.

De nouveaux supports ont été réalisés ou sont en cours d'élaboration dans le but de différencier davantage **DESIE** de ses concurrents. Le dossier de réponse aux appels d'offres a été entièrement repris.

### **Une gestion optimisée**

Un effort en trois points qui consiste à :

- interpeller les fournisseurs tant en ce qui concerne les prix pratiqués que le contenu de leur offre afin de répondre aux exigences imposées par les collectivités clientes dans la composition des menus (label bio, circuits courts, qualités nutritionnelles).
- échanger de bonnes pratiques avec des cadres d'entreprises de la restauration collective (ELIOR) ou bien encore participer à des salons ou congrès professionnels ;
- renouveler partiellement l'équipe afin d'élargir les compétences de l'entreprise pour être plus en phase avec les attentes du marché et en capacité de saisir de nouvelles opportunités.

## **Des investissements indispensables pour garantir la pérennité de l'entreprise**

Cette stratégie a rendu plus manifeste la nécessité de moderniser les équipements de la cuisine centrale de **DESIE**. Menés sur deux années (2015-2016), ces investissements, objet de la présente demande sont de deux natures. Il s'agit d'équipements matériels, et de l'aménagement des locaux actuels de la cuisine.

	2015	2016	Total
Investissements matériels	96 k€	125 k€	221 k€
Travaux d'aménagements	23 k€	44 k€	67 k€
<b>Total</b>	<b>119 k€</b>	<b>169 k€</b>	<b>288 k€</b>

### **Objectifs du programme :**

Le programme d'investissements raisonnable envisagé est surtout rendu nécessaire pour :

- conforter les moyens de l'entreprise et sa capacité à intervenir alors que la concurrence se fait toujours plus vive ;
- élargir et diversifier les mets proposés et cuisinés sur place ;
- améliorer la cuisson et ainsi mieux préserver la qualité gustative et nutritionnelle des aliments.

Ces investissements s'accompagnent d'une rénovation partielle des locaux, la dernière en date ayant été réalisée en 2008 dans le cadre de la démarche engagée pour obtenir l'agrément sanitaire européen. Ces travaux contribuent également à améliorer les conditions de travail du personnel.

### Les équipements matériels :

La production de 5 000 repas par jour nécessite une organisation humaine permettant une utilisation optimale du matériel. Les 24 salariés investis doivent avoir sur le lieu de production les machines les plus performantes mais dont la fabrication donc le suivi doit être de proximité.

Par ailleurs ce nouveau matériel permettra une production plus d'efficacité tout en respectant davantage les qualités organoleptiques des aliments préparés, et en limitant et maîtrisant mieux les consommations de fluides et d'énergies nécessaires aux fabrications.

### Les équipements matériels :

Nature	Détail	Justification	Prévu en	Coût estimé (HT)
Préparation	Batteur/Mélangeur	Préparation de sauces, crèmes (pâtisserie, anglaise), flan, mousses, ganache, nappage : élément idéal pour développer la <b>pâtisserie maison</b> et traiteur en complétant la carte des desserts et entremets.	2015	<b>12 k€</b>
	Trancheur	Remplacement d'un matériel usagé et obsolète par une machine étanche et tout inox (corrosion) : simplification d'utilisations et d'entretien (normes d'hygiène), réduction des risques, gain de temps.	2015	<b>3 k€</b>
Ligne de cuisson chaude	2 sauteuses électriques (VCC) (150 litres)	Acquisition de matériels <b>ergonomiques</b> pour plus de confort de travail (manipulations facilitées et sécurisées et ne nécessitant qu'une maintenance réduite). Matériel au meilleur <b>rendement</b> énergétique.	2015	<b>20 k€</b>
	Marmite (210 litres) 4 feux		2016	<b>11 k€</b>
	2 fours à 2 niveaux	<b>Cuisson vapeur</b> (réduction du temps de cuisson, préservation de la qualité organoleptique et nutritionnelle des aliments, cuisson basse température)	2015	<b>34 k€</b>
Conditionnement	Operculeuse	L'acquisition de cette nouvelle machine permettra d'augmenter le nombre de barquettes produites et operculées et de sécuriser le fonctionnement de la ligne de conditionnement en cas de panne sur l'autre operculeuse acquise en 2011.	2016	<b>54 k€</b>
Conservation	Armoire froide positive	<b>Réfrigérateur</b> professionnel pour le stockage des denrées alimentaires périssables. Utilisation améliorée et moins énergivore.	2015	<b>4 k€</b>
	Armoire froide négative	<b>Congélateur</b> professionnel permettant de stocker des aliments à une température inférieure à 0°C pour une congélation en toute sécurité des produits		
Traitement des déchets	Broyeur déchets métalliques	Réduction jusqu'à 90% du volume des déchets de cuisine et petits emballages	2016	<b>6 k€</b>
Livraison-transport en liaison froide	Véhicule frigorifique	Obtention de nouveaux marchés et extension des tournées de livraison.	2016	<b>40 k€</b>

Nature	Détail	Justification	Prévu en	Coût estimé (HT)
		L'acquisition d'un véhicule en lieu et place d'un véhicule en location génère une économie de 800 €/mois. Véhicule respectant les normes actuelles en matière de pollution et d'économie d'énergie.		
<b>Communication &amp; Signalétique</b>	Marquage des véhicules, publicité extérieure 4x3	Valorisation et promotion de la nouvelle image de DESIE	2016	<b>7K€</b>
<b>TOTAL</b>			2015	<b>73 k€</b>
			2016	<b>118 k€</b>

#### Des aménagements des locaux actuels de la cuisine.

Nature	Justification	Prévu en	Coût estimé (HT)	
<b>Réfection du réseau d'eau (adduction)</b>	Le réseau est vétuste, et plus que des « rustines » qui sont régulièrement posées, il est nécessaire de faire des travaux de remplacement de l'ensemble du réseau.	2015	<b>6 k€</b>	
<b>Réfection des sols (carrelage)</b>	La conséquence des fuites d'eau. Une fois le réseau changé, le changement du carrelage sera effectué. Le carrelage doit être anti-dérapant et non poreux pour permettre un nettoyage efficace.	2015	<b>3k€</b>	
		2016	<b>17k€</b>	
<b>Murs et plinthes</b>	Finitions, suppression des fissures et lutte contre les moisissures	2016	<b>9 K€</b>	
<b>Réfection toiture</b>	Le bardage est ancien : il existe des points de fuites.	2015	<b>3 K€</b>	
<b>Modification des caniveaux et création d'un siphon</b>	Evacuation des eaux de nettoyage des matériels de cuisson et des sols. Demande des services de la Direction Départementale de la Protection des Populations (ex DSV)	2016	<b>7 K€</b>	
<b>Création d'un siphon</b>	Evacuation des eaux de nettoyage des sols. Demande des services de la Direction Départementale de la Protection des Populations (ex DSV)	2016	<b>3 K€</b>	
<b>Mise en place de portes</b>	Séparation des activités : cuisine/traiteur et cuisine/quai de déchargement	2015	<b>11 k€</b>	
<b>Mise en place de portes polyéthylènes</b>	Délimitation des espaces et des zones de travail : le matériau choisi est particulièrement adapté au secteur de l'agro-alimentaire (conformité aux normes) et permet un gain en robustesse (charnières), nettoyabilité, en sécurité (hublot) et en esthétique	2016	<b>12 k€</b>	
<b>Mise en place de crédences</b>	Protection des murs et portes	2016	<b>3 K€</b>	
<b>Réfection des locaux du personnel</b>	Salubrité et conditions de travail (bureau, vestiaires, toilettes).	2015	<b>4 k€</b>	
<b>Réfection réserve</b>	Murs dégradés et risque de contamination.	2015	<b>3 k€</b>	
<b>TOTAL</b>			2015	<b>30 k€</b>
			2016	<b>51 k€</b>

**Le total de ces investissements et travaux, réalisés sur 2 années, s'élève à 272 K€, dont 169 k€ en 2016.**

La mise au point de ce programme d'investissements matériels et de travaux a été réalisée avec l'équipe de DESIE sous la conduite de la direction générale du groupe. Il prend également appui sur des conseils pris auprès de personnes expérimentées et des visites de cuisines centrales. Plusieurs prestataires et fournisseurs ont été consultés et leurs offres ont été mises en concurrence.

**Pour le financer, DESIE a sollicité à la fois le soutien de l'Etat au titre du Fonds Départemental d'Insertion (FDI) et le conseil régional de Bourgogne. L'un et l'autre y ont répondu favorablement et contribuent à financer la 1<sup>ère</sup> tranche (année 2015) respectivement à hauteur de 25 k€ et 50 k€. Les ressources propres de l'entreprise sont engagées pour compléter le plan de financement. Sur la seconde tranche, l'entreprise sollicite l'aide financière du Grand Dijon à hauteur de 20 k€. Elle prévoit également solliciter à nouveau l'aide de l'Etat.**

## Conclusion

La gageure de **DESIE** : réussir l'insertion des personnes en difficultés en les embauchant comme des salariés « ordinaires » tout en étant performant sur un plan économique.

### Impacts attendus :

Tant en ce qui concerne la promotion de l'entreprise et son positionnement vis-à-vis de nouveaux clients et marchés (visibilité), qu'en ce qui concerne les investissements et travaux d'aménagement présentés ci-dessus, l'ensemble des actions conduites produiront des effets multiples :

- consolidation de ses relations avec ses clients afin d'inscrire dans la durée ses marchés actuels ;
- renforcement puis accroissement de sa position sur les marchés de restauration collective « scolaire » et « personnes âgées » au moyen d'une offre plus diverse et différenciatrice tant par la qualité que par l'originalité de ses productions ;
- développement de l'activité « traiteur » par extension à des interventions d'un nouveau type ;
- amélioration des conditions de travail du personnel tant par l'amélioration de la sécurité (diminution des risques professionnels) et suppression de problèmes matériels (pannes) qui contrarient la production et la bonne exécution des tâches du personnel.

L'entreprise prévoit ainsi une progression de son chiffre d'affaires et de son effectif (en ETP) :

