



# Prestataires ESAT-EA : REJOIGNEZ LES ATELIERS GOURMANDS !



Les Ateliers Gourmands : une marque du Réseau Gesat



# POURQUOI CHOISIR DE REJOINDRE L'AVENTURE ?

Les Ateliers Gourmands sont nés de la volonté de proposer une offre qualitative de plateaux-repas mettant en valeur les compétences et savoir-faire développés par les prestataires ESAT et EA du métier de la confection/livraison de repas.

## DE LA COOPÉRATION AVANT TOUT

Vous êtes un ESAT ou une EA qui a déjà une activité des métiers de bouche telle que traiteur, restaurant interne ou restaurant accueillant du public ?

Vous voulez développer une nouvelle activité pour permettre aux usagers ou salariés de votre structure de développer leurs compétences et savoir-faire ?

Vous êtes convaincu que la qualité des plateaux-repas dépend de celle des produits bruts utilisés ?

Vous voulez vous lancer dans une démarche qui cherche à respecter l'environnement ?



Vous voulez vous lancer dans une aventure qui met la coopération et la transparence entre ses membres au cœur de son fonctionnement ?

Rejoignez Les Ateliers Gourmands !  
Vous ferez partie d'une marque regroupant aujourd'hui 6 ESAT, animée par le Réseau Gesat.

Vous bénéficiez ainsi du soutien du Réseau Gesat, et des autres membres de la marque.





# UNE MARQUE RESPONSABLE

Les Ateliers Gourmands ont le souhait, pour les prochaines années, de développer le recours aux productions locales, ainsi qu'aux produits issus de l'agriculture biologique.

## UN ENGAGEMENT DE QUALITÉ

S'engager dans la marque des Ateliers Gourmands permet de s'inscrire dans une volonté de développer des choix forts de développement durable.

Les Ateliers Gourmands ont fait le choix de contenants en matériaux biodégradables ou recyclables, ainsi que de faire de la pédagogie auprès des clients concernant le tri des déchets.

La composition des menus se fait en cohérence avec les saisons, et la mutualisation des tournées permet de réduire l'empreinte carbone.

L'ensemble des coopérateurs de la marque s'engage à respecter une charte commune qui assure la qualité des produits utilisés, du service, de la relation client et de la qualité sociale et environnementale de nos productions.

Depuis 2015, les Ateliers Gourmands se sont engagés dans une démarche qualité, qui a donné naissance fin 2018 à la création d'une mission de Président Référent Qualité Coopérateur.

# LA MARQUE : UN GAGE DE RÉUSSITE

Se lancer dans les Ateliers Gourmands permet de faire partie d'une aventure collective : vous bénéficiez d'une montée en compétences technique et commerciale, grâce aux autres coopérateurs et au Réseau Gesat.

Vous bénéficiez du soutien du Réseau Gesat pour les activités marketing liées au déploiement de la marque, et notamment pour vous aider à maîtriser votre environnement concurrentiel et vous apporter les outils de vente nécessaires au développement de votre activité commerciale.

## UN ACCOMPAGNEMENT MARKETING ET COMMERCIAL

Tous les coopérateurs de la marque veillent à travailler main dans la main et en toute transparence, pour faire bénéficier à tous des expériences de chacun, que ce soit sur les aspects techniques ou commerciaux.



Les retours d'expérience des coopérateurs en termes de démarchage commercial, ainsi que l'accompagnement du Réseau Gesat sur cette même thématique permettent de mettre à disposition un kit de démarchage commercial, comprenant des bonnes pratiques, des outils de vente ou encore un kit de dégustation.

Au-delà de l'expérience, certains coûts sont mutualisés entre les coopérateurs, notamment ceux liés aux outils de communication et de vente.



# UNE COOPÉRATION ENTRE LES ÉQUIPES CUISINE

Des échanges de bonnes pratiques entre les équipes cuisine ont lieu à l'entrée dans la marque, avec une journée dédiée au sein de l'ESAT Pleyel.

Des visites auront ensuite lieu dans les nouveaux ESAT coopérateurs pour les aider à appliquer les recommandations émises par la marque.

En complément, des rencontres sont organisées entre toutes les équipes cuisines, pour créer une cohésion et pour leur permettre d'échanger sur les bonnes pratiques mises en place dans chacun des établissements.

Cette coopération a pour vocation de traiter également la question des fournisseurs pour permettre l'homogénéisation des produits utilisés dans la confection des plateaux-repas.

## DES MENUS COMMUNS SAISONNIERS

Une fois par an, les coopérateurs construisent et s'accordent sur 4 menus communs saisonniers. Les clients retrouvent ainsi une homogénéité de l'offre entre les différents coopérateurs, y compris tarifaire.

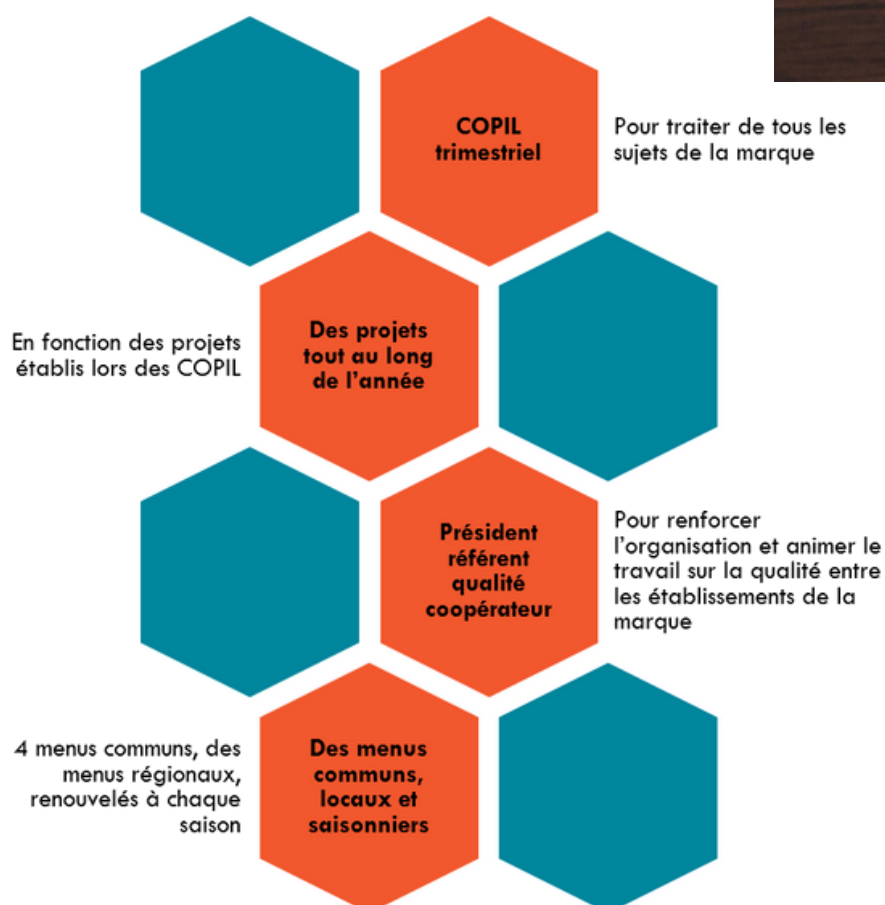
Chacun est ensuite libre de créer et proposer d'autres menus, en respectant le principe de saisonnalité.



# UNE ORGANISATION COLLABORATIVE



Les échanges entre tous les coopérateurs sont fréquents et réguliers. Que ce soit dans le cadre des Comités de Pilotage pour traiter des différents sujets de la marque, ou tout au long de l'année pour travailler sur les projets entrepris par la marque : innovation, communication, marketing.





# LES ÉTAPES POUR REJOINDRE LA MARQUE

1. Signalez votre intérêt pour rejoindre la marque.
2. Rencontrons-nous lors d'un rendez-vous de présentation de la marque.
3. Echangez avec le Référent Qualité Coopérateur des Ateliers Gourmands pour évaluer, avec lui, les actions à mettre en place pour entrer dans la démarche commerciale des Ateliers Gourmands (respect de la réglementation en vigueur, de la charte qualité de la marque) et le potentiel de développement commercial de votre activité.
4. Proposez à l'ensemble des coopérateurs, un dossier de candidature sur la base d'un modèle proposé.

**Une fois votre candidature validée...  
Bienvenue ! vous bénéficierez du kit de démarrage coopérateurs.**

**Des questions ? Vous pourrez compter sur le soutien du Réseau Gesat, du Référent qualité, et des autres membres de la marque !**

**Tous les coopérateurs sont adhérents au Réseau Gesat et signent une convention de partenariat.**

## NOUS CONTACTER

Vous êtes intéressé ? Vous voulez davantage d'informations ?

**Contact :**

Le Réseau Gesat

Laura Gilot

Pôle ESAT & EA

Responsable marketing et offres métiers

[laura.gilot@reseau-gesat.com](mailto:laura.gilot@reseau-gesat.com)

01.75.44.90.04



# ILS FONT PARTIE DE LA MARQUE...

## Ile-de-France

### ESAT PLEYEL

93200 Stains - Tel : 01.49.40.18.53  
traiteur@esat-pleyel.com

### ESAT L'ATELIER DU CHÂTEAU

92500 Rueil-Malmaison - Tel : 01.47.08.23.23  
plateauxrepas@cat-atelierduchateau.com

### ESAT LA CARDON

91120 Palaiseau - Tel : 07.61.06.88.26  
plateaux-repas@catcardon.fr

## Région Montpelliéraine

### ESAT L'ENVOL

34170 Castelnaud-le-Lez - Tel : 04.67.02.92.80  
plateaux.gourmands@unapei34.fr

## Région Lyonnaise

### ESAT LA ROUE

69140 Rillieux-la-Pape - Tel : 04.78.88.51.47  
ateliersgourmands.esatlaroue@alged.com

## Région Amiénoise

### ESAT EPSOMS - LA TABLE DU MARAICHER

80090 Amiens - Tel : 03.65.80.14.71  
tdm@epsoms80.fr

... pourquoi pas vous ?

