



LES MENUS SERVICES

REVUE DE PRESSE

JUILLET - DECEMBRE 2021



LA CONFIANCE À DOMICILE



Dimanche 23 juin 2021

 3 min 05s

Podcast Sud Radio – Chronique « A votre service »

Les Menus Services : des repas savoureux livrés au domicile des personnes âgées



Les Menus Services : « J'ai éprouvé un véritable choc commercial »

Guillaume de Fontenay a rejoint un réseau de livraison de repas à domicile pour les personnes âgées ou en situation de fragilité, après dix-sept ans passés dans l'industrie agroalimentaire.



Ancien cadre commercial, Guillaume de Fontenay a choisi la franchise pour sa reconversion professionnelle. *Les Menus Services*

Ancien cadre sup, Guillaume de Fontenay a bifurqué il y a deux ans pour changer de vie grâce à la franchise. Il a rejoint le réseau de livraison de repas à domicile pour les personnes âgées ou en situation de fragilité Les Menus services. Après dix-sept ans passés dans l'industrie agroalimentaire, chez Danone, puis Mars à des postes de cadre commercial, il a saisi l'opportunité de reprendre trois agences existantes près d'Orléans, où il habite depuis dix ans. « *Avec la quarantaine, raconte-t-il, j'ai ressenti le désir de m'orienter sur un autre projet professionnel dans un autre environnement. Mais je ne savais pas du tout sous quelle forme me lancer.* » Pour affiner son projet, il s'est fait accompagner par un coach pendant plusieurs mois. Il l'a aidé à identifier ses qualités et à définir l'environnement qui correspondait le mieux à son profil. Il a commencé par sélectionner les activités porteuses de sens pour lui tout en cherchant un défi avec un potentiel et des perspectives.

« *Le coach m'a conseillé d'entreprendre plutôt sous la forme d'une reprise pour exploiter mon talent d'optimisation et de développement d'un business existant qui fonctionne ou de le créer grâce à la franchise* », explique Guillaume de Fontenay. Finalement, ce sera à la fois la reprise d'entreprise et la franchise

avec trois succursales du réseau Les Menus services dans le Loiret, à Orléans et Montargis, et une dans l'Allier, à Moulins. *« La franchise, où l'on utilise un concept qui a déjà fait ses preuves et qu'il faut développer, me correspondait parfaitement. Je connaissais le réseau Les Menus services, qui cohabitait beaucoup de cases par sa jeunesse et son dynamisme. »*

Après avoir quitté son entreprise dans le cadre d'une rupture conventionnelle qui lui permet de se lancer dans des conditions sereines et sans avoir à se verser de salaire les deux premières années, il a négocié un emprunt bancaire. Il a pu mettre en avant la bonne tenue des comptes des franchisés du réseau pour obtenir un prêt complété avec un apport personnel important.

Si l'entrepreneur n'est pas parti de zéro, il lui a néanmoins fallu quelques semaines pour s'approprier l'activité et son mode de fonctionnement et s'adapter à son nouvel environnement. Les repas sont préparés dans des cuisines exploitées par le franchiseur.

L'arrivée du Covid

Pour des raisons éthiques, le réseau passe par les professionnels médico-sociaux pour se faire connaître. *« Ce sont nos prescripteurs, le réseau fonctionne par recommandation »,* précise Guillaume de Fontenay. Lui qui avait l'habitude de négocier des marchés importants avec les mastodontes de la grande distribution a appris à vendre de petites formules de repas à des particuliers. *« J'ai éprouvé un véritable choc commercial, reconnaît-il. J'ai dû changer de mentalité et modifier mon approche. Avant, plus je vendais, mieux c'était ; aujourd'hui, mon objectif est que mon client s'y retrouve avec une offre adaptée. »*

Le franchisé, qui a lancé son activité en juillet 2019, a connu des débuts relativement stressants avec l'arrivée du Covid. *« Comme toutes les entreprises de l'aide à domicile, notre activité a été touchée de plein fouet par la crise. Le réseau a été fortement sollicité et a dû s'adapter, relate Guillaume de Fontenay. J'ai été privilégié, car nous avons eu le droit de continuer de travailler. Mais j'ai ressenti dans le même temps beaucoup de stress : je devais honorer toutes les commandes et faire face à un pic d'activité avec un chiffre d'affaires qui a grossi de 20 à 30 % tout en gérant beaucoup d'absences de personnel liées au Covid. J'ai dû recruter des étudiants désœuvrés pour livrer plus de bénéficiaires ou gérer des remplacements de dernière minute. »* Avec le recul, il tire un bilan plutôt positif de la crise pour son secteur. Pendant cette période, il a pu franchir un cap, se faire connaître et développer son affaire. En 2020, l'entreprise a réalisé 1,8 million d'euros de chiffre d'affaires contre 1,3 million au moment de la reprise en 2019.

“ **Je suis à mon compte tout en bénéficiant de liens forts avec les autres franchisés. On évolue dans un esprit de compétition à la fois bienveillant et stimulant**

Guillaume de Fontenay

Sa plus grande difficulté reste de trouver du personnel. « *Nous sommes sur des métiers qui connaissent un fort turnover et où la capacité de fidéliser les équipes est essentielle* », rappelle-t-il. Si sa formation, solide en termes de management, l'aide au quotidien, le franchisé avait auparavant l'habitude de diriger des cadres et non des livreurs. « *Je ne peux pas appliquer le même style de management avec mes quatorze salariés*, explique-t-il. *De même, mes attentes ne peuvent pas être aussi fortes. Il faut leur donner du sens, discuter avec eux, les comprendre et se montrer conciliant.* » S'il reconnaît avoir commis des erreurs de recrutement, il arrive aujourd'hui à mieux cerner les profils et à embaucher des personnes qui font preuve d'empathie et qui sont capables de créer du lien.

S'il est inévitable d'expérimenter ces erreurs seul lorsque l'on crée son entreprise, Guillaume de Fontenay se félicite des connexions et des échanges de bonnes pratiques avec les autres franchisés de l'enseigne. « *J'ai retrouvé un certain esprit d'équipe*, constate-t-il. *Je suis à mon compte tout en bénéficiant de liens forts avec les autres franchisés. On évolue dans un esprit de compétition à la fois bienveillant et stimulant.* »

Par **Charlotte de Saintignon**

<https://www.lefigaro.fr/entrepreneur/les-menus-services-j-ai-eprouve-un-veritable-choc-commercial-20210705>

LE FIGARO entrepreneurs



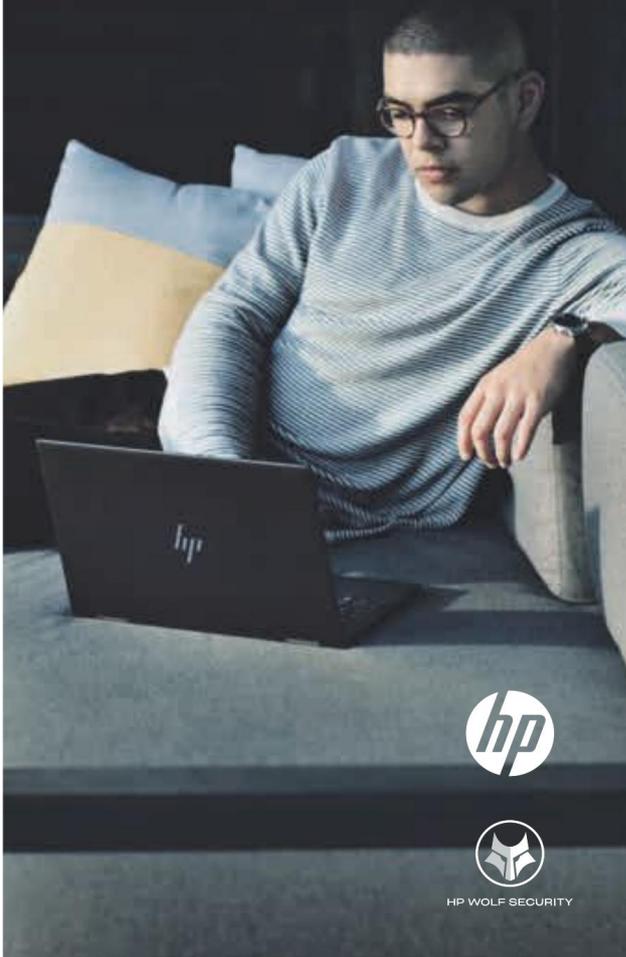
LES ZELLES
SON DIRIGEANT EMBARQUE
LES SALARIÉS DANS LE RACHAT
DE LA SOCIÉTÉ VOSGIENNE **PAGE 42**

SOCOMORE
L'ENTREPRISE BRETONNE,
LAURÉATE DES VICTOIRES
DE LA CROISSANCE DURABLE **PAGES 46 ET 47**

Frédéric
Lescure,
président
de Socomore.



LES IDÉES
REÇUES
À PROPOS
DES HACKERS
SONT AUSSI
DANGEREUSES
QUE LES HACKERS
EUX-MÊMES.



Une autre vie en créant sa boîte



Alexandra
et Natacha Benarous
ont fait renaître
la marque
La Pelucherie.

Pour bien des salariés, la pandémie a été une période de réflexion sur leur travail et sur leur envie d'indépendance professionnelle. **PAGES 36 À 41**

LA VIE DE BUREAU

Le télétravail s'invite à la cantine

L'entreprise nous ramène chaque jour en enfance et sur les bancs de l'école. Une salle de réunion? Au fond, c'est peu ou prou une cour de récréation. Un afterwork un peu arrosé? On n'est pas loin de l'ambiance d'une boum d'anniversaire. Il est un endroit qui reste le même, à l'école comme au bureau : la cantine. Elle rythme nos journées aujourd'hui comme autrefois. Privés de cantine pendant un an, les salariés ont renoué avec cette joie ; se retrouver plateau en main est même l'une des grandes attentes d'un salarié sur deux, selon un sondage de Yougov et Foodles.

Le déjeuner à la cantine a une particularité que n'a pas un repas pris à l'extérieur : le regroupement, le temps des agapes, les membres du corps social corporate : tous sont égaux devant leur assiette! « *La cantine d'entreprise, analyse le sociologue Ronan Chastellier, favorise toutes sortes de liens et de rencontres, allant du plus informel, de type "on s'est croisés à la cantine", à une possibilité de parler cash à sa hiérarchie et de faire passer des messages stratégiques. En ce sens, c'est un excellent médiateur.* »

Les confinements successifs et le télétravail à outrance ont quelque peu modifié les attentes des habitués de la cantine : à table aussi, il y a un monde d'après! Et

cette cantine post-Covid a des airs de... télétravail. Plusieurs études l'ont montré : les Français raffolent plus que jamais des livres de cuisine et adorent mitonner leurs petits plats. Les menus de la cantine devront donc s'adapter. Les papilles

Les menus de la cantine devront s'adapter. Les papilles

Les papilles sont en quête de nouvelles émotions culinaires! **Les papilles sont en quête de nouvelles émotions culinaires!**

Les papilles sont en quête de nouvelles émotions culinaires! **Les papilles sont en quête de nouvelles émotions culinaires!**

Les papilles sont en quête de nouvelles émotions culinaires! **Les papilles sont en quête de nouvelles émotions culinaires!**

Les papilles sont en quête de nouvelles émotions culinaires! **Les papilles sont en quête de nouvelles émotions culinaires!**

Les papilles sont en quête de nouvelles émotions culinaires! **Les papilles sont en quête de nouvelles émotions culinaires!**

QUENTIN PÉRINEL

@qperinel

38 DOSSIER

CHARLOTTE DE SAINTIGNON
@ChadeSainti

Ancien cadre sup., Guillaume de Fontenay a bifurqué il y a deux ans pour changer de vie grâce à la franchise. Il a rejoint le réseau de livraison de repas à domicile pour les personnes âgées ou en situation de fragilité Les Menus services. Après dix-sept ans passés dans l'industrie agroalimentaire, chez Danone, puis Mars à des postes de cadre commercial, il a saisi l'opportunité de reprendre trois agences existantes près d'Orléans, où il habite depuis dix ans. « Avec la quarantaine, raconte-t-il, j'ai ressenti le désir de m'orienter sur un autre projet professionnel dans un autre environnement. Mais je ne savais pas du tout sous quelle forme me lancer. » Pour affiner son projet, il s'est fait accompagner par un coach pendant plusieurs mois. Il l'a aidé à identifier ses qualités et à définir l'environnement qui correspondait le mieux à son profil. Il a commencé par sélectionner les activités porteuses de sens pour lui tout en cherchant un défi avec un potentiel et des perspectives.

« Le coach m'a conseillé d'entreprendre plutôt sous la forme d'une reprise pour exploiter mon talent d'optimisation et de développement d'un business existant qui fonctionne ou de le créer grâce à la franchise », explique Guillaume de Fontenay. Finalement, ce sera à la fois la reprise d'entreprise et la franchise avec trois succursales du réseau Les Menus services dans le Loiret, à Orléans et Montargis, et une dans l'Allier, à Moulins. « La franchise, où l'on utilise un concept qui a déjà fait ses preuves et qu'il faut développer, me correspondait parfaitement. Je connaissais le réseau Les Menus services, qui cohabitait beaucoup de cases par sa jeunesse et son dynamisme. »

Après avoir quitté son entreprise dans le cadre d'une rupture conventionnelle qui lui permet de se lancer dans des conditions sereines et sans avoir à se verser de salaire les deux premières années, il a négocié un emprunt bancaire. Il a pu mettre en avant la bonne tenue des comptes des franchisés du réseau pour obtenir un prêt complété avec un apport personnel important.

Si l'entrepreneur n'est pas parti de zéro, il lui a néanmoins fallu quelques semaines pour s'approprier l'activité et son mode de fonctionnement et s'adapter à son nouvel environnement. Les repas sont préparés dans des cuisines exploitées par le franchiseur.

L'arrivée du Covid

Pour des raisons éthiques, le réseau passe par les professionnels médico-sociaux pour se faire connaître. « Ce sont nos prescripteurs, le réseau fonctionne par recommandation », précise Guillaume de Fontenay. Lui qui avait l'habitude de négocier des marchés importants avec les mastodontes de la grande distribution a appris à vendre de petites formules de repas à



Ancien cadre commercial, Guillaume de Fontenay a choisi la franchise pour sa reconversion professionnelle.
LES MENUS SERVICES

LES MENUS SERVICES

« J'AI ÉPROUVÉ UN VÉRITABLE CHOC COMMERCIAL »

des particuliers. « J'ai éprouvé un véritable choc commercial, reconnaît-il. J'ai dû changer de mentalité et modifier mon approche. Avant, plus je vendais, mieux c'était; aujourd'hui, mon objectif est que

mon client s'y retrouve avec une offre adaptée. »

Le franchisé, qui a lancé son activité en juillet 2019, a connu des débuts relativement stressants avec l'arrivée du Covid. « Comme toutes les entreprises de l'aide à domicile, notre activité a été touchée de plein fouet par la crise. Le réseau a été fortement sollicité et a dû s'adapter, relate Guillaume de Fontenay. J'ai été privilégié, car nous avons eu le droit de continuer de travailler. Mais j'ai senti dans le même temps beaucoup de stress : je devais honorer toutes les commandes et faire face à un pic d'activité avec un chiffre d'affaires qui a grossi de 20 à 30% tout en gérant beaucoup d'absences de personnel liées au Covid. J'ai dû recruter des étudiants désœuvrés pour livrer plus

de bénéficiaires ou gérer des remplacements de dernière minute. » Avec le recul, il tire un bilan plutôt positif de la crise pour son secteur. Pendant cette période, il a pu franchir un cap, se faire connaître et développer son affaire. En 2020, l'entreprise a réalisé 1,8 million d'euros de chiffre d'affaires contre 1,3 million au moment de la reprise en 2019.

Sa plus grande difficulté reste de trouver du personnel. « Nous sommes sur des métiers qui connaissent un fort turnover et où la capacité de fidéliser les équipes est essentielle », rappelle-t-il. Si sa formation, solide en termes de management, l'aide au quotidien, le franchisé avait auparavant l'habitude de diriger des cadres et non des livreurs. « Je ne peux pas appliquer le même style de management avec mes quatorze salariés, explique-t-il. De même, mes attentes ne

peuvent pas être aussi fortes. Il faut leur donner du sens, discuter avec eux, les comprendre et se montrer conciliant. » S'il reconnaît avoir commis des erreurs de recrutement, il arrive aujourd'hui à mieux cerner les profils et à embaucher des personnes qui font preuve d'empathie et qui sont capables de créer du lien.

S'il est inévitable d'expérimenter ces erreurs seul lorsque l'on crée son entreprise, Guillaume de Fontenay se félicite des connexions et des échanges de bonnes pratiques avec les autres franchisés de l'enseigne. « J'ai retrouvé un certain esprit d'équipe, constate-t-il. Je suis à mon compte tout en bénéficiant de liens forts avec les autres franchisés. On évolue dans un esprit de compétition à la fois bienveillant et stimulant. » ■

1927
réseaux
de franchises

étaient en activité
en 2020

72 %

des franchisés étaient salariés avant
de créer leur entreprise

40 %
des franchisés
sont des femmes

78 032
entreprises franchisées
étaient en activité en 2020

63,8
milliards d'euros
Chiffre d'affaires
cumulé des réseaux
de franchise
en France en 2020

38 805
euros
Revenu individuel net moyen des franchisés en 2019

Sources: FFF-Diagnostic & Systems, 16^e et 17^e enquêtes Banque populaire-FFF-Kantar

La franchise offre une voie balisée pour créer son entreprise

Le modèle est plébiscité par les intéressés selon la 17^e Enquête annuelle de la franchise de la Banque populaire avec la Fédération française de la franchise (FFF) et Kantar : près de neuf franchisés sur dix le recommanderaient à un entrepreneur qui aimerait se lancer. « Faire le choix de la franchise permet de ne pas être seul. C'est d'autant plus important en période de crise. Être un commerçant isolé demande beaucoup trop d'agilité », dit Sylvain Bartolomeu, dirigeant associé de Franchise Management et membre du Collège des experts de la FFF.

Tout repose sur le contrat conclu entre le franchiseur et le franchisé. Le premier met à la disposition du second sa marque, son savoir-faire et son assistance dans l'exploitation de son point de vente. En contrepartie, le franchisé, qui est un entrepreneur indépendant à la tête de sa propre société, verse au franchiseur un droit d'entrée et une redevance. La franchise offre donc un cadre sécurisé pour les créateurs d'entreprise qui ne partent pas de zéro.

Un franchisé a plus de chances de réussite qu'un indépendant

PIERRE RECOUPÉ, EXPERT EN DÉVELOPPEMENT DE FRANCHISE CHEZ PROGRESSIUM

Dans le contexte de la crise sanitaire, le modèle apparaît comme un refuge pour les franchisés. Ainsi, 67% d'entre eux estiment avoir mieux résisté à la crise que des commerçants indépendants. Les franchisés, qui ont mis en place des comités de dialogue, ont permis aux franchisés d'échanger sur les bonnes pratiques et de bénéficier d'appuis. « Un franchisé a plus de chances de réussite qu'un indépendant, explique Pierre Recoupé, expert en développement de franchise chez Progressium. Il est épaulé tant sur l'avant-projet, avec le rôle de filtre que joue le franchiseur pour s'assurer que le projet sera viable, que tout au long du contrat par son travail d'accompagnement au niveau commercial, marketing et animation et d'assistance. C'est une garantie de moindre risque et un accélérateur de business. »

Les aspirants entrepreneurs l'ont bien compris et quatre sur dix envisagent de se lancer en franchise. Première raison invoquée : l'accompagnement et les moyens mis à disposition pour dé-

velopper l'affaire (45%), devant le fait de bénéficier de la notoriété d'une marque connue (41%) et de limiter les risques financiers (29%). Le modèle, qui permet de limiter les risques liés à l'entrepreneuriat, séduit toujours plus de candidats d'horizons divers : 72% des franchisés sont des salariés qui ont choisi cette voie pour une reconversion professionnelle, « pour devenir leur propre patron et être maîtres de leur destin », constate Sylvain Bartolomeu.

Un nouvel horizon

Il s'agit en majorité de quadras ou de quinquas qui ont fait une bonne partie de leur carrière comme salariés et qui souhaitent changer de métier et capitaliser sur leur expérience. Ils sont aussi à un âge où ils disposent de moyens pour financer en partie une création d'entreprise. « Même si les candidats potentiels sont de plus en plus jeunes, les franchisés cherchent à diversifier au maximum les profils », ajoute Sylvain Bartolomeu. Se lancer exige néanmoins de respecter certains critères en ter-

mes d'appétences et de compétences. Le candidat doit être doté de bonnes capacités commerciales. « C'est le fil rouge pour être un bon franchisé », prévient Pierre Recoupé. De même, il convient d'avoir des capacités de manager et de gestionnaire. Enfin, les compétences relationnelles seront déterminantes. « Les franchisés recrutent au savoir-être et à la capacité d'intégrer et réitérer un savoir-faire », rappelle Sylvain Bartolomeu.

En termes financiers, le candidat doit acquiescer le droit d'entrée exigé par l'enseigne : il correspond au droit d'utiliser une marque sur une zone d'exclusivité et de capitaliser sur un concept déjà éprouvé. Ce droit d'entrée peut s'élever jusqu'à 45 000 euros dans certaines enseignes de restauration. Objectif : que le franchiseur transmette un savoir-faire qu'il a auparavant éprouvé au franchisé, qui doit le mettre en œuvre et l'appliquer. « Cela permet à quel- qu'un qui n'est pas du métier de trouver un nouvel horizon », signale Pierre Recoupé. Le franchi-

sé n'en reste pas moins un entrepreneur indépendant qui endosse toute la responsabilité de son activité. Sylvain Bartolomeu met ainsi en garde les futurs candidats. « Il n'est pas, dit-il, de la franchiseur, et le marché - avec ses 1927 réseaux - comprend des franchisés sérieux et d'autres qui le sont moins. Les franchisés sont devenus des professionnels de la séduction qui jouent la carte du marketing et mettent en avant de belles réussites pour créer l'attraction. »

Plutôt que de fonctionner au coup de cœur, il conseille de se fier à la réussite économique des franchisés déjà en place avant de s'engager. Comme le franchisé signe un contrat reconductible de cinq à sept ans - durée moyenne d'un contrat de franchise -, mieux vaut prendre le temps de faire le bon choix. ■ C. D. S. Le salon international de la franchise, Franchise Expo Paris, dont « Le Figaro » est partenaire, se tiendra du 26 au 29 septembre, à Paris, porte de Versailles. Informations : www.franchiseparis.com

Les Menus Services surfent sur le boom des repas pour seniors

SERVICES À DOMICILE

Après une année 2020 record, l'entreprise table sur une croissance de 25 % cette année.

Elle a lancé une offre complémentaire plus haut de gamme.

Clotilde Briard

 @ClotildeBriard

La livraison de petits plats par Just Eat, Deliveroo ou Uber Eats n'est

pas la seule à avoir connu une accélération en 2020. Le portage de repas aux personnes âgées prend aussi de l'ampleur. Les Menus Services, leader du secteur, ont ainsi connu l'an dernier une croissance de 30 % de leur chiffre d'affaires, porté à 40 millions d'euros, pour des clients dont la moyenne d'âge est de 85 ans.

« 2020 a été exceptionnelle. Avec les confinements, en particulier le premier, les seniors se sont retrouvés encore plus isolés qu'avant. Nous nous sommes aussi substitués à certaines mairies qui ne pouvaient pas assurer leurs portages habituels. Les besoins sont de toute façon croissants. Pour cette année, nous pré-

voyons une hausse de 25 % de notre chiffre d'affaires avec de 4 à 4,5 millions de repas livrés », annonce sa directrice générale, Corinne Duplat.

Une 100^e agence à Chartres

La centième agence vient d'être inaugurée à Chartres. L'objectif est d'en ouvrir environ 25 par an pour en avoir au total 250 d'ici à cinq ans. La société, qui se développe en franchise, est bien implantée dans les grandes agglomérations et les petites villes. Elle souhaite désormais se développer davantage en milieu rural, ce qui nécessite une logistique un peu différente. Les Menus Services, qui font partie du

groupe Jade Services également présent dans le ménage et le repassage haut de gamme, opèrent sur un marché assez éclaté. Les collectivités locales, certaines maisons de retraite, des spécialistes de l'aide ou du maintien à domicile comme Age d'or Service ou Coviva mais aussi des traiteurs locaux proposent des prestations de livraison de repas aux plus âgés.

De son côté, La Poste réalise depuis 2018 ce type de portage pour le compte d'hôpitaux, d'acteurs de la restauration collective ou en direct. Parmi les partenaires avec lesquels elle travaille figure Saveurs et Vie. L'an dernier, elle a distribué 1 million de repas.

Pour marquer leur différence, Les Menus Services veulent continuer à développer des cuisines indépendantes qui lui sont réservées. Ces lieux fournissent actuellement 60 % des volumes. Ils devraient passer à 100 % dans les deux ans.

Digitalisation

Autre évolution : il est désormais possible de faire ses choix de plats sur Internet, pour les personnes âgées habituées à commander en ligne. Les menus classiques, dont le prix oscille de 12 à 14 euros, comprennent des spécialités locales comme la flammekueche dans l'Est ou les galettes en Bretagne.

Des versions mixées ou pour diabétiques existent.

Depuis l'an dernier, une offre plus premium, entre 18 et 20 euros, s'y est ajoutée. « Cette gamme gourmet répond à des demandes de clients qui ont davantage de moyens et qui, auparavant, allaient chez le traiteur. Cela élargit notre public », souligne Corinne Duplat. A terme, elle pourrait représenter 20 % des ventes.

Les Menus Services comptent maintenant s'attaquer à l'international. A la rentrée, l'entreprise arrivera en Suisse, en commençant par deux agences à Genève. Avec sur la carte des produits locaux. ■

Les Menus Services surfent sur le boom des repas pour seniors

Après une année 2020 record, l'entreprise table sur une croissance de 25 % cette année. Elle a lancé une offre complémentaire plus haut de gamme. Et va exporter son modèle en Suisse.



Les Menus Services visent 250 agences d'ici à cinq ans, contre une centaine aujourd'hui. (Les Menus Services)

La livraison de petits plats par Just Eat, Deliveroo ou Uber Eats n'est pas la seule à avoir connu une accélération en 2020. Le portage de repas aux personnes âgées prend aussi de l'ampleur. Les Menus Services, leader du secteur, ont ainsi connu l'an dernier une croissance de 30 % de leur chiffre d'affaires, porté à 40 millions d'euros, pour des clients dont la moyenne d'âge est de 85 ans.

« 2020 a été exceptionnelle. Avec les confinements, en particulier le premier, les seniors se sont retrouvés encore plus isolés qu'avant. Nous nous sommes aussi substitués à certaines mairies qui ne pouvaient pas assurer leurs portages habituels. Les besoins sont de toute façon croissants. Pour cette année, nous prévoyons une hausse de 25 % de notre chiffre d'affaires avec de 4 à 4,5 millions de repas livrés », annonce sa directrice générale, Corinne Duplat.

Une 100^e agence à Chartres

La centième agence vient d'être inaugurée à Chartres. L'objectif est d'en ouvrir environ 25 par an pour en avoir au total 250 d'ici à cinq ans. La société, qui se développe en franchise, est bien implantée dans les grandes agglomérations et les petites villes. Elle souhaite désormais se développer davantage en milieu rural, ce qui nécessite une logistique un peu différente.

Les Menus Services, qui font partie du groupe Jade Services également présent dans le ménage et le repassage haut de gamme, opèrent sur un marché assez éclaté. Les collectivités locales, certaines maisons de retraite, des spécialistes de l'aide ou du maintien à domicile comme Âge d'or Service ou Coviva mais aussi des traiteurs locaux proposent des prestations de livraison de repas aux plus âgés.

De son côté, La Poste réalise depuis 2018 ce type de portage pour le compte d'hôpitaux, d'acteurs de la restauration collective ou en direct. Parmi les partenaires avec lesquels elle travaille figure Saveurs et Vie. L'an dernier, elle a distribué 1 million de repas.

Pour marquer leur différence, Les Menus Services veulent continuer à développer des cuisines indépendantes qui lui sont réservées. Ces lieux fournissent actuellement 60 % des volumes. Ils devraient passer à 100 % dans les deux ans.

Digitalisation

Autre évolution : il est désormais possible de faire ses choix de plats sur Internet, pour les personnes âgées habituées à commander en ligne. Les menus classiques, dont le prix oscille de 12 à 14 euros, comprennent des spécialités locales comme la flammekueche dans l'Est ou les galettes en Bretagne. Des versions mixées ou pour diabétiques existent.

Depuis l'an dernier, une offre plus premium, entre 18 et 20 euros, s'y est ajoutée. « *Cette gamme gourmet répond à des demandes de clients qui ont davantage de moyens et qui, auparavant, allaient chez le traiteur. Cela élargit notre public* », souligne Corinne Duplat. A terme, elle pourrait représenter 20 % des ventes.

Les Menus Services comptent maintenant s'attaquer à l'international. A la rentrée, l'entreprise arrivera en Suisse, en commençant par deux agences à Genève. Avec sur la carte des produits locaux.

Par **Clotilde Briard**

<https://www.lesechos.fr/industrie-services/tourisme-transport/les-menus-services-surfent-sur-le-boom-des-repas-pour-seniors-1329877>

Les Menus Services surfent sur le boom des repas pour seniors

Après une année 2020 record, l'entreprise table sur une croissance de 25 % cette année. Elle a lancé une offre complémentaire plus haut de gamme. Et va exporter son modèle en Suisse.



Les Menus Services visent 250 agences d'ici à cinq ans, contre une centaine aujourd'hui. (Les Menus Services)

La livraison de petits plats par Just Eat, Deliveroo ou Uber Eats n'est pas la seule à avoir connu une accélération en 2020. Le portage de repas aux personnes âgées prend aussi de l'ampleur. Les Menus Services, leader du secteur, ont ainsi connu l'an dernier une croissance de 30 % de leur chiffre d'affaires, porté à 40 millions d'euros, pour des clients dont la moyenne d'âge est de 85 ans.

« 2020 a été exceptionnelle. Avec les confinements, en particulier le premier, les seniors se sont retrouvés encore plus isolés qu'avant. Nous nous sommes aussi substitués à certaines mairies qui ne pouvaient pas assurer leurs portages habituels. Les besoins sont de toute façon croissants. Pour cette année, nous prévoyons une hausse de 25 % de notre chiffre d'affaires avec de 4 à 4,5 millions de repas livrés », annonce sa directrice générale, Corinne Duplat.

Une 100^e agence à Chartres

La centième agence vient d'être inaugurée à Chartres. L'objectif est d'en ouvrir environ 25 par an pour en avoir au total 250 d'ici à cinq ans. La société, qui se développe en franchise, est bien implantée dans les grandes agglomérations et les petites villes. Elle souhaite désormais se développer davantage en milieu rural, ce qui nécessite une logistique un peu différente.

Les Menus Services, qui font partie du groupe Jade Services également présent dans le ménage et le repassage haut de gamme, opèrent sur un marché assez éclaté. Les collectivités locales, certaines maisons de retraite, des spécialistes de l'aide ou du maintien à domicile comme Âge d'or Service ou Coviva mais aussi des traiteurs locaux proposent des prestations de livraison de repas aux plus âgés.

De son côté, La Poste réalise depuis 2018 ce type de portage pour le compte d'hôpitaux, d'acteurs de la restauration collective ou en direct. Parmi les partenaires avec lesquels elle travaille figure Saveurs et Vie. L'an dernier, elle a distribué 1 million de repas.

Pour marquer leur différence, Les Menus Services veulent continuer à développer des cuisines indépendantes qui lui sont réservées. Ces lieux fournissent actuellement 60 % des volumes. Ils devraient passer à 100 % dans les deux ans.

Digitalisation

Autre évolution : il est désormais possible de faire ses choix de plats sur Internet, pour les personnes âgées habituées à commander en ligne. Les menus classiques, dont le prix oscille de 12 à 14 euros, comprennent des spécialités locales comme la flammekueche dans l'Est ou les galettes en Bretagne. Des versions mixées ou pour diabétiques existent.

Depuis l'an dernier, une offre plus premium, entre 18 et 20 euros, s'y est ajoutée. « *Cette gamme gourmet répond à des demandes de clients qui ont davantage de moyens et qui, auparavant, allaient chez le traiteur. Cela élargit notre public* », souligne Corinne Duplat. A terme, elle pourrait représenter 20 % des ventes.

Les Menus Services comptent maintenant s'attaquer à l'international. A la rentrée, l'entreprise arrivera en Suisse, en commençant par deux agences à Genève. Avec sur la carte des produits locaux.

Par **Clotilde Briard**

<https://www.lesechos.fr/industrie-services/tourisme-transport/les-menus-services-surfent-sur-le-boom-des-repas-pour-seniors-1329877>

Les Menus Services inaugure sa 100^{ème} agence

Les Menus Services inaugure sa centième agence de livraison de repas à domicile.



100^{ème} agence Les Menus Services

La recette qui fait le succès du leader français aux 4 millions de repas livrés par an est simple : des menus savoureux et appropriés à chaque régime alimentaire.

Depuis sa création, Les Menus Services s'emploie à garantir une qualité de service irréprochable, objectif que le réseau garde en ligne de mire pour les années à venir. À l'occasion de l'inauguration de sa 100^{ème} agence, il dévoile sa nouvelle stratégie tournée vers la RSE et la digitalisation de ses services.

Des ambitions fortes en réponse à une demande croissante

Porté par une année hors norme dans le secteur de la livraison et fort de son sens du service sur-mesure, Les Menus Services a observé une croissance de son activité de +30% en 2020, après 25 % de croissance en 2019. Une tendance que le leader français

de la livraison de repas à domicile entend maintenir, avec un objectif de 25 ouvertures d'agence par an, 4,5 millions de repas livrés et 50 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2021.

Pour accompagner ce plan, Les Menus Services compte renforcer le maillage du territoire et déployer les implantations de ses nouvelles agences dans les petites villes (dès 15 000 habitants). Autres mesures phares : la digitalisation du processus de commande et le lancement d'un site e-commerce dédié. *« Cette nouvelle stratégie va nous permettre de gagner en flexibilité et efficacité. Nous transposons les tendances et codes de la restauration commerciale au service des personnes âgées. Nos clients et leur entourage y sont très sensibles ! »*, confie Corinne Duplat, Directrice Générale des Menus Services.

La recette qui fait le succès de l'entreprise depuis sa création est simple : des menus savoureux et appropriés à chaque régime alimentaire. Pour Les Menus Services, la qualité est l'ingrédient incontournable des prestations qu'elle propose. De la confection des plats à la livraison des repas dans le frigidaire des clients, l'intégralité du processus de commande fait l'objet d'un travail continu pour s'adapter aux attentes des consommateurs et se positionner en facilitateur de vie.

Les Menus Services sera présent au salon Franchise Expo du 26 au 29 Septembre 2021, à Paris, Porte de Versailles.

<https://www.aladom.fr/actualites/secteur-service/9237/les-menus-services-inaugure-sa-100eme-agence/>

Les Menus Services inaugure sa 100^{ème} agence et dévoile sa nouvelle stratégie

« *La recette qui fait le succès du leader français aux 4 millions de repas livrés par an est : des menus savoureux et appropriés à chaque régime alimentaire* ». Depuis sa création, Les Menus Services s'emploie à garantir « *une qualité de service irréprochable* », objectif que le réseau garde en ligne de mire pour les années à venir. À l'occasion de l'inauguration de sa 100^{ème} agence, il dévoile sa nouvelle stratégie tournée vers la RSE et la digitalisation de ses services.



Le vendredi 08 février 2019, entreprise Menus Services, réseau de portage de repas à domicile des seniors.

Des ambitions fortes en réponse à une demande croissante

Porté par une année hors norme dans le secteur de la livraison et fort de son sens du service sur-mesure, Les Menus Services a observé une croissance de son activité de +30% en 2020. Une tendance que le leader français de la livraison de repas à domicile veut maintenir, avec un objectif de 25 ouvertures d'agence par an, 4,5 millions de repas livrés et 50 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2021.

Pour accompagner ce plan, Les Menus Services compte renforcer le maillage du territoire et déployer les implantations de ses nouvelles agences dans les petites villes (dès 15 000 habitants).

Autres mesures : la digitalisation du process de commande et le lancement d'un site e-commerce dédié. « *Cette nouvelle*

stratégie va nous permettre de gagner en flexibilité et efficacité. Nous transposons les tendances et codes de la restauration commerciale au service des personnes âgées. Nos clients et leur entourage y sont très sensibles », confie Corinne Duplat, Directrice Générale des Menus Services.

« La recette qui fait le succès de l'entreprise depuis sa création est simple : des menus savoureux et appropriés à chaque régime alimentaire. Pour Les Menus Services, la qualité est l'ingrédient incontournable des prestations qu'elle propose. De la confection des plats à la livraison des repas dans le frigidaire des clients, l'intégralité du processus de commande fait l'objet d'un travail continu pour s'adapter aux attentes des consommateurs et se positionner en facilitateur de vie ».

« Véritable vecteur de lien social et humain lors de la crise sanitaire, Les Menus Services se positionne résolument comme un secteur essentiel. Au-delà de l'activité quotidienne de portage de repas équilibrés et gourmands à domicile, les équipes s'assurent du bien-être des personnes âgées ».

<http://www.marchedesseniors.com/silver-economie/les-menus-services-inaugure-sa-100eme-agence-et-devoile-sa-nouvelle-strategie/24910>

Les Menus Services inaugure sa 100^{ème} agence et dévoile sa nouvelle stratégie

Le leader français aux 4 millions de repas livrés par an dévoile ses nouvelles ambitions de déploiement de son réseau à travers la France. Une stratégie portée par les secteurs en plein boom du service à la personne et de la livraison. La tête de réseau garde en ligne de mire un objectif clair : le maintien d'une qualité de service irréprochable.



Livraison de repas à domicile : des ambitions fortes en réponse à une demande croissante

Véritable vecteur de lien social et humain lors de la crise sanitaire, Les Menus Services se positionne résolument comme un secteur essentiel. Au-delà de l'activité quotidienne de portage de repas équilibrés et gourmands à domicile, les équipes s'assurent du bien-être des personnes âgées.

Porté par une année hors norme dans le secteur de la livraison et fort de son sens du service sur-mesure, Les Menus Services a observé une croissance de son activité de +30% en 2020. Une tendance que le leader français de la livraison de repas à domicile entend maintenir, avec un objectif de 25 ouvertures d'agence par an, 4,5 millions de repas livrés et 50 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2021.

Pour accompagner ce plan, Les Menus Services compte renforcer le maillage du territoire et déployer les implantations de ses nouvelles agences dans les petites villes (dès 15 000 habitants). **Autres mesures phares : la digitalisation du processus de commande et le lancement d'un site e-commerce dédié.**

*" Cette nouvelle stratégie va nous permettre de gagner en flexibilité et efficacité. Nous transposons les tendances et codes de la restauration commerciale au service des personnes âgées. Nos clients et leur entourage y sont très sensibles !
Avec l'ouverture de notre 100e agence, nous avons l'intention d'instaurer une dynamique encore plus positive en misant sur un rythme de 25 ouvertures d'agence par an.*



Corinne Duplat, Directrice Générale des Menus Services



La RSE au cœur de la stratégie d'entreprise

La recette qui fait le succès de l'entreprise depuis sa création est simple : des menus savoureux et appropriés à chaque régime alimentaire. Pour Les Menus Services, la qualité est l'ingrédient incontournable des prestations qu'elle propose. De la confection des plats à la livraison des repas dans le frigidaire des clients, l'intégralité du processus de commande fait l'objet d'un travail continu pour s'adapter aux attentes des consommateurs et se positionner en facilitateur de vie.

La stratégie qu'elle met en place pour les années à venir repose sur 5 axes majeurs



1. **S'appuyer sur les circuits courts** dans son processus d'approvisionnement pour garantir l'élaboration de repas de qualité.
2. **Pratiquer le commerce raisonné**, en misant sur la qualité et non la quantité.
3. **Renforcer le recours aux véhicules propres pour ses livraisons.** Le parc automobile des Menus Services est aujourd'hui majoritairement composé de véhicules

électriques, auxquels 4 vélos-triporteurs à assistance électrique s'ajoutent.

4. **Repenser l'intégralité du conditionnement des plats**, en utilisant des barquettes cartonnées entièrement recyclables.
5. Dématérialiser l'ensemble du processus de commande pour **limiter au maximum l'usage d'impressions**

<https://www.silvereco.fr/les-menus-services-inaugure-sa-100eme-agence-et-devoile-sa-nouvelle-strategie/311517604>



Rendez-vous à Franchise Expo Paris 2021 du 26 au 29 septembre 2021

Franchise Expo Paris 2021 aura lieu **du 26 au 29 septembre 2021** sous un **format hybride** exceptionnel et inédit : **le salon physique se déclinera parallèlement en ligne** avec son **format numérique Franchise Expo Online**. Plus de 450 exposants sont attendus durant 4 jours pour cet événement qui lancera officiellement **la reprise post-épidémie** .



Franchise Expo Paris 2021 : Une édition inédite

Franchise Expo Paris 2021 sera organisé du 26 au 29 septembre, dans les pavillons 2 et 3 de la Porte de Versailles à Paris, dans le **strict respect des mesures de santé et de sécurité en vigueur**.

Le salon accueillera **plus de 450 exposants** durant 4 jours et marquera un tournant dans le contexte économique actuel qui est en passe de repartir après de longs mois d'incertitude.

Cette édition 2021 se déclinera aussi dans un format numérique : « **Franchise Expo Online** ». La plateforme permettra aux exposants et aux visiteurs de se présenter en détails et, en fonction de critères de recherches, de pouvoir trouver le partenaire le plus pertinent. Il sera aussi possible d'échanger et d'organiser des rendez-vous pendant le salon ou en ligne pour ceux qui ne pourraient pas se déplacer. Franchise Expo Online sera accessible 1 mois avant le salon, pendant et 1 mois après.

Par ailleurs, l'évènement permettra l'organisation de 80 conférences, destinées à tous les publics et sur tous les sujets : création d'entreprise, développement en franchise, financement, choix de l'emplacement...

Les réseaux de franchises à rencontrer lors de l'évènement !

Franchises à découvrir dans le secteur de l'Auto :



Ewigo : stand C04
Midas : stand E23
Roady : stand R46
Norauto : stand F24
Point S : stand C41
Speedy : stand F43

Franchises à découvrir dans le secteur du Bricolage :

Bricorama : stand R46
Bricomarché : stand R46
Mr.Bricolage : stand B31

Franchises à découvrir dans le secteur du Commerce :

Franchise de Fleurs : **Le jardin des fleurs** : stand E27
Franchise de Papeterie : **Bureau Vallée** : stand G35
Franchise de Téléphonie : **Coriolis Télécom** : stand D37
Franchise de Troc : **Cash Express** : stand P41 et **Easy Cash** : stand F37

Franchises à découvrir dans le secteur de l'Équipement de la maison :

Mobalpa : stand F31
Mondial Tissus : stand M22
Perene : stand F31

Franchises à découvrir dans le secteur de l'Habitat :

Franchise de Piscine : **Aquilus Piscines et Spas** : stand U39
Franchise de rénovation : **Attila** : stand D38

Franchises à découvrir dans le secteur de l'Immobilier :

Abithéa : stand D53
Laforêt : stand D18
Les Villas : stand F17

Franchises à découvrir dans le secteur des Instituts de beauté :

Esthetic Center Expert Minceur : stand M04
JFG Clinic : stand M04

Franchises à découvrir dans le secteur de la Restauration :

Doppio Malto : stand N60
La Mie Câline : stand S40-T41
Memphis : stand S68

Franchises à découvrir dans le secteur des Services aux particuliers :

Hubliss : stand A50
Les Menus Services : stand A51
Franchise de Formation : **Ecole Supérieure de Commerce des 3 frontières** : stand A48

Franchises à découvrir dans le secteur des Supermarchés :

Intermarché : stand R46



ACTU SUD OUEST LYONNAIS

SAINTE-FOY-LÈS-LYON

Les Menus services mitonnent des plats aux petits oignons pour les seniors

Les Menus services assurent le portage de repas à domicile des seniors toute l'année. De délicieux plats, équilibrés proposés pour un prix raisonnable. L'agence a ouvert en 2020 à Sainte-Foy-lès-Lyon et couvre tout le sud ouest lyonnais.

Les Menus services se sont installés à Sainte-Foy-lès-Lyon le 1^{er} juin 2020. À sa tête, le responsable de l'agence, Pascal Mallet, qui a constitué une équipe de choc pour venir en aide aux personnes âgées ou en difficulté.

« Trois fois par semaine, nos livreurs et diététiciennes se retrouvent pour préparer et distribuer nos paniers-repas à des seniors en manque d'autonomie, hospitalisés à domicile ou à la recherche d'un certain confort de vie. Pour l'entreprise, il est important de continuer d'apporter du plaisir à nos aînés, généralement en fin de vie », explique Pascal Mallet.

Le portage par Menus Services c'est quoi ?

Entrées, plats, desserts ou encore garnitures, les Menus services se sont engagés à proposer une diversité de recettes tout en s'adaptant aux goûts et aux besoins nutritionnels du bénéficiaire. « Dans nos prestations, vous trouverez des régimes spéciaux et équilibrés comme des menus sans sel, des menus pour les diabéti-



Pascal Mallet, en bas à droite, présente l'équipe de Menus Services de Sainte-Foy-lès-Lyon. Photo Progrès/Emma VASSEUR

TÉMOIGNAGE

« Avec mon mari, nous apprécions la diversité des repas »

Anne Cottevieille, bénéficiaire depuis plusieurs mois

Comment avez-vous connu Les Menus Services ?

« Nous avons découvert le portage à domicile grâce à notre fille. C'est elle qui a insisté pour que l'on s'inscrive et ça a été une très bonne idée. Nous sommes ravis de ce que Menus Services proposent, nous faisons appel à eux pour tous les repas du midi. »

Qu'appréciez-vous dans ce concept ?

« Avec mon mari, nous apprécions beaucoup la diversité des repas : la carte change régulièrement. Le prix est abordable, désormais je ne fais les courses qu'une seule fois par semaine. Le personnel est adorable, à chaque événement nous avons une petite attention : une branche de muguet le 1^{er} mai, un cadeau pour nos anniversaires et du chocolat pour Pâques et

Noël. »

À l'inverse, verriez-vous quelques points à améliorer ?

« Nous aimerions bien, mon mari et moi, que les livreurs restent un peu plus de temps avec nous pour prendre le café par exemple. Puis nous sommes âgés, nous avons de moins en moins de visites. Je m'estime chanceuse car j'ai encore mon mari mais je pense à toutes ces personnes qui sont seules, ça doit être dur. »



Anne Cottevieille ouvre sa commande du jour. Photo Progrès/Emma VASSEUR

ques ou des repas mixés. Quant aux recettes, elles sont concoctées par des diététiciennes et revisitées toutes les 6 à 8 semaines », annonce le responsable de l'agence. Pour les gourmands, les Menus services de Sainte-Foy-lès-Lyon travaillent en partenariat avec le traiteur Pignol (Brignais) et proposent une gamme plus sophistiquée et travaillée.

Sans engagement, le bénéficiaire décide du nombre de repas qu'il souhaite à la semaine. « Nous livrons tous nos bénéficiaires avant midi. Ensuite, il n'y a plus qu'à déguster », s'enthousiasme Pascal Mallet.

Créer du lien social

Si Menus services s'assure d'apporter une solution pour éviter que les seniors ne basculent dans la dénutrition, ils sont également présents socialement pour leurs clients. « Ce sont des personnes parfois seules et isolées. Nous livrons toujours à la même heure pour ne pas les perturber dans leurs rendez-vous médicaux par exemple. Nous nous assurons que tout se passe bien. En cas de problèmes nous appelons directement leurs proches », confie Antoine Brignon, livreur à Menus services.

Ils assurent, en outre, d'autres prestations de service comme le ménage et le repasage.

Emma VASSEUR



Les Menus services mitonnent des plats aux petits oignons pour les seniors

Les Menus services se sont installés à Sainte-Foy-lès-Lyon le 1er juin 2020. À sa tête, le responsable de l'agence Pascal Mallet qui a constitué une équipe de choc pour venir en aide aux personnes âgées ou en difficulté.

« Trois fois par semaine, nos livreurs et diététiciennes se retrouvent pour préparer et distribuer nos paniers-repas à des seniors en manque d'autonomie, hospitalisés à domicile ou à la recherche d'un certain confort de vie. Pour l'entreprise, il est important de continuer d'apporter du plaisir à nos aînés, généralement en fin de vie », explique Pascal Mallet.

Le portage par Menus services c'est quoi ?

Entrées, plats, desserts ou encore garnitures, les Menus services se sont engagés à proposer une diversité de recettes tout en s'adaptant aux goûts et aux besoins nutritionnels du bénéficiaire. « Dans nos prestations, vous y trouverez des régimes spéciaux et équilibrés comme des menus sans sel, des menus pour les diabétiques ou des repas mixés. Quant aux recettes, elles sont concoctées par des diététiciennes et revisitées toutes les 6 à 8 semaines », annonce le responsable de l'agence. Pour les gourmands, les Menus services de Sainte-Foy-lès-Lyon travaillent en partenariat avec le traiteur Pignol (Brignais) et proposent une gamme plus sophistiquée et travaillée.

Sans engagement, le bénéficiaire décide du nombre de repas qu'il souhaite à la semaine. « Nous livrons tous nos bénéficiaires avant midi. Ensuite, il n'y a plus qu'à déguster », s'enthousiasme Pascal Mallet.

Créer du lien social

Si Menus services s'assure d'apporter une solution pour éviter que les seniors ne basculent dans la dénutrition, ils sont également présents socialement pour leurs clients. « Ce sont des personnes parfois seules et isolées. Nous livrons toujours à la même heure pour ne pas les perturber dans leurs rendez-vous médicaux par exemple. Nous nous assurons que tout se passe bien. En cas de problèmes nous appelons directement leurs proches », confie Antoine Brignon, livreur à Menus services.

Ils assurent, en outre, d'autres prestations de service comme le ménage et le repassage.

Témoignage d'Anne Cottevieille, bénéficiaire

Jacques et Anne Cottevieille sont retraités. Depuis plusieurs mois, le couple fait appel aux Menus services. Ils nous racontent leur expérience.

Comment avez-vous connu les Menus services ?

« Nous avons découvert le portage à domicile grâce à notre fille. C'est elle qui a insisté pour que l'on s'inscrive et ça a été une très bonne idée. Nous sommes ravis de ce que Menus Services proposent, nous faisons appel à eux pour tous les repas du midi. »

Qu'appréciez-vous dans ce concept ?

www.leprogres.fr
Pays : France
Dynamisme : 332



[Visualiser l'article](#)

« Avec mon mari nous apprécions beaucoup la diversité des repas : la carte change régulièrement. Le prix est abordable, désormais je ne fais les courses plus qu'une seule fois par semaine. Le personnel est adorable, à chaque événement nous avons une petite attention : une branche de muguet le 1^{er} mai, un cadeau pour nos anniversaires et du chocolat pour Pâques et Noël. »

À l'inverse, verriez-vous quelques points à améliorer ?

« Nous aimerions bien que les livreurs restent un peu plus de temps avec nous pour prendre le café par exemple. Puis nous sommes âgés, nous avons de moins en moins de visites. Je m'estime chanceuse car j'ai encore mon mari mais je pense à toutes ces personnes qui sont seules, ça doit être dur. »



035qaQbLL6fPYi-IhSu08Kx109l.x._iQgQUYLLHIMv8WwMfTYW_f8m17Y05EQKP2zWY1p0soU0TIP93XInN5nd-wYzU1

www.leprogres.fr
Pays : France
Dynamisme : 332



[Visualiser l'article](#)



035qaQbLL6fPYi-IhSu08Kx109Lx_QgQUYLHIMv8WwFYYW_f8m17Y105EQKP2zWY1p0soU0TIP93XhN5nd-wYzU1



Un ancien cadre dirigeant devient franchisé Les menus Services à Bordeaux

L'enseigne spécialisée dans le portage de repas à domicile Les Menus Services poursuit son développement avec l'arrivée dans le réseau d'un nouveau franchisé, qui s'est implanté sur le secteur Bordeaux-est-Libourne : Richard Malosse, auparavant cadre et cadre dirigeant pour différentes entreprises, au Maroc.



Plus de 20 ans d'expérience dans la direction d'établissement

Depuis 2000 Richard Malosse multiplie les expériences en tant que cadre dirigeant pour différents groupes, mais toujours au Maroc, entre Marrakech et Casablanca. Si ces années en tant qu'expatrié lui ont permis d'acquérir de nombreuses expériences et des compétences solides et reconnues dans le pilotage de centres de profit et le management, le mal du pays a fini par se faire sentir. « *Après 20 années passées à l'étranger au Maroc dans le secteur de la restauration d'entreprise, une envie de retour et de se rapprocher de la famille, apparaissait comme une évidence* », témoigne-t-il ainsi.

Ayant travaillé au cours des dix dernières années dans la restauration, notamment en B2B, c'est en toute logique qu'il cherche à rester dans un secteur qu'il connaît bien. Il envisage alors le portage de repas à domicile, un marché extrêmement porteur qui lui permettra de valoriser pleinement son expertise. Et même



[Visualiser l'article](#)

un peu plus : « *Le portage de repas à destination des seniors a été une réelle opportunité de mettre mes compétences au service de nos aînés.* »

« *A mon retour en France le premier jour de confinement en 2020, en sortant de la gare Saint-Jean de Bordeaux, pas un chat à l'horizon...* » poursuit-il, évoquant un événement qu'il réinterprète a posteriori comme un signe. « *Un seul véhicule circulait en ce début de matinée, avec son habillage vert et framboise : celui de l'agence LES MENUS SERVICES de Bordeaux métropole.* »

C'est ainsi qu'il vient de devenir franchisé Les menus Services à son tour en sélectionnant une zone de chalandise encore disponible : Bordeaux-est-Libourne.

Si vous aussi, comme Richard Malosse, vous souhaitez créer votre entreprise et mettre votre expérience au service de nos aînés en ouvrant une agence spécialisée dans le portage de repas à domicile, rendez-vous sur la fiche franchise Les menus Services pour en savoir plus.



www.choisir-sa-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Actualité de la franchise Les Menus Services : ouverture d'agence à Bordeaux Est - Libourne



LA CONFIANCE À DOMICILE

[Demander une documentation](#)

Les Menus Services, l'enseigne spécialisée depuis près de 20 ans dans le portage de repas à domicile, a le plaisir de vous annoncer l'ouverture d'une nouvelle agence !

Déjà présents à Bordeaux Métropole depuis 2011, vous pouvez retrouver notre **deuxième agence Bordelaise** à Cenon, depuis le mois d'Avril.

Agence Bordeaux Est - Libourne

1 avenue Georges Clemenceau

33150 CENON

05.35.54.04.79

bordeaux-est@les-menus-services.com



Après 20 années passées à l'étranger au Maroc dans le secteur de la restauration d'entreprise, une envie de retour et de se rapprocher de la famille, apparaissait comme une évidence.

Le portage de repas à destination des seniors, a été une réelle opportunité de mettre mes compétences au service de nos aînés, dont **bienveillance et empathie** en sont les marqueurs forts.

D'ailleurs à mon retour en France le premier jour de confinement en 2020, en sortant de la gare Saint-Jean de Bordeaux, pas un chat à l'horizon... Un seul véhicule circulait en ce début de matinée, avec son habillage vert et framboise : celui de l'agence LES MENUS SERVICES de Bordeaux métropole. Un signe ?

Sucré ou Salé ?

« Ma préférence se porte sur une spécialité italienne, le tiramisù classique à base de café où se mélangent douceur de la crème mascarpone et amertume du café. »



www.choisir-sa-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

ZONES DESSERTIES

L'agence propose ses services de portage à domicile et bien plus encore de l'Est de Bordeaux Métropole à Libourne, en passant par Saint-André-de-Cubzac et le Créonnais.

Cette zone s'ajoute donc à celle déjà couverte par notre première agence. N'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus.



3,2,1... LES MENUS SERVICES PRÊTS POUR VOUS SERVIR



#1
Un choix de menus étendu : sans sel, diabétique, gourmand...



#2
Une livraison personnalisée quotidienne



#3
Une dégustation appréciée
93% de clients satisfaits et très satisfaits*

LA CONFIANCE A DOMICILE GRÂCE À UNE OFFRE DE SERVICES COMPLÈTE



www.choisir-sa-franchise.com

Pays : France

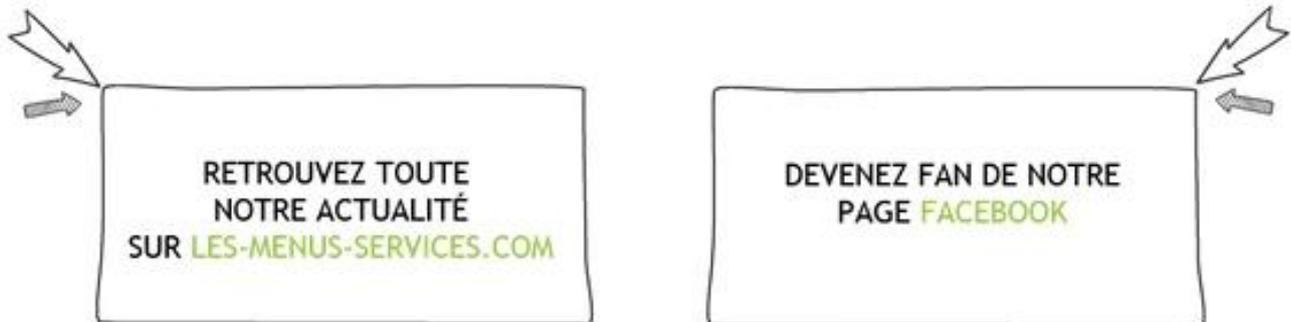
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

L'agence intervient aussi pour des besoins en **ménage et repassage ou en petits travaux** , pour veiller sur nos bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la **téléassistance** ou les aider dans leurs **démarches administratives** .

**Selon les résultats de notre enquête de satisfaction 2020*

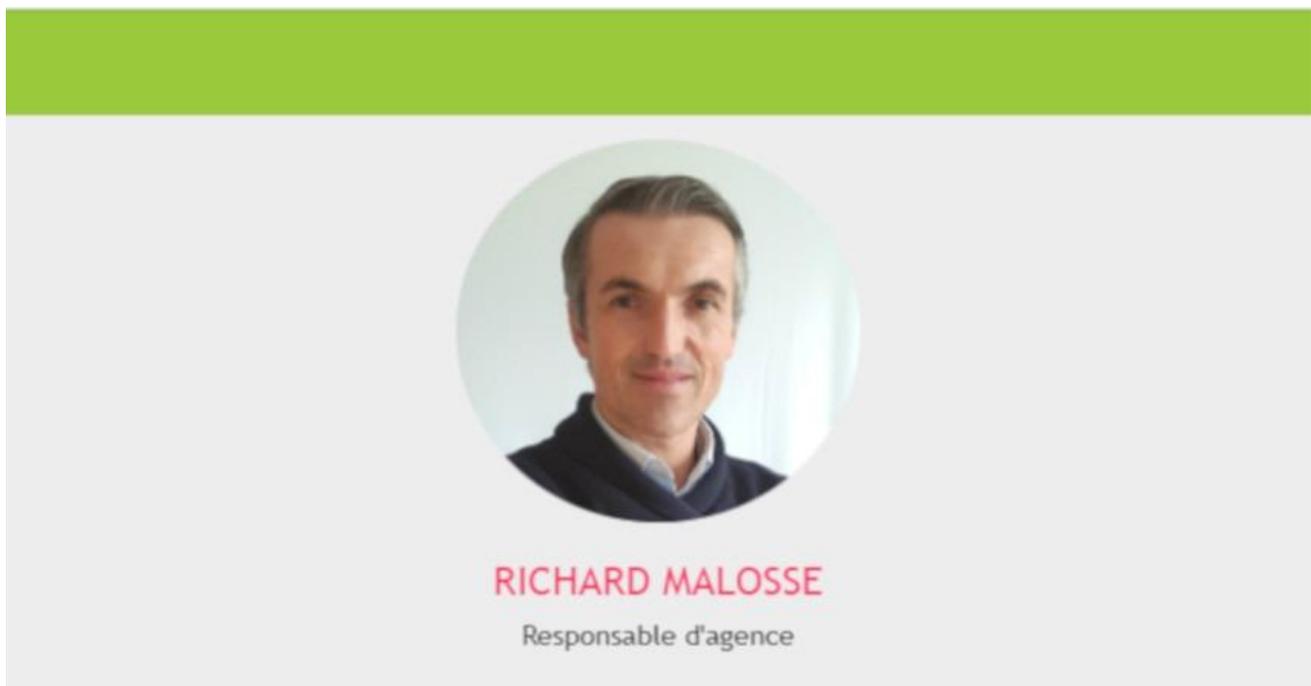


Accéder à la fiche de la franchise Les Menus Service



Les Menus Services ouvre une agence à Bordeaux Est – Libourne

Créée en 2003 pour **favoriser le maintien à domicile grâce à des services adaptés et personnalisés**, la franchise Les Menus Services poursuit son développement en France. En effet, l'enseigne qui compte déjà une centaine d'agences vient d'inaugurer une nouvelle unité à Bordeaux Est – Libourne. Cette dernière propose un ensemble de prestations permettant de simplifier la vie de chacun : Portage de repas, téléassistance, petits bricolages, ménage & repassage, assistance administrative...



Une deuxième implantation à Bordeaux Métropole

Déjà présent à Bordeaux Métropole depuis 2011, le réseau **Les Menus Services** vient de **s'enrichir d'une deuxième agence Bordelaise à Cenon**, depuis le mois d'Avril dernier. A la tête de ce nouveau projet : Richard Malosse. L'agence propose ses services de portage à domicile et bien plus encore de l'Est de Bordeaux Métropole à Libourne, en passant par Saint-André-de-Cubzac et le Créonnais. Cette zone s'ajoute donc à celle déjà couverte par la **première agence franchisée Les Menus Services à Bordeaux Métropole**.

« Après 20 années passées à l'étranger au Maroc dans le secteur de la restauration d'entreprise, une envie de retour et de se rapprocher de la famille, apparaissait comme une évidence. Le portage de repas à destination des seniors, a été une réelle opportunité de mettre mes compétences au service de nos aînés, dont bienveillance et empathie en sont les marqueurs forts. D'ailleurs, à mon retour en France, le premier jour de confinement en 2020, en sortant de la gare Saint-Jean de Bordeaux, pas un chat à l'horizon... Un seul véhicule circulait en ce début de matinée, avec son habillage vert et framboise : celui de l'agence Les Menus Services de Bordeaux métropole. »

Une large gamme de services pour satisfaire tous les besoins

ac-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 3



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Les Menus Services permet à chaque personne âgée de profiter de savoureux repas adaptés à chaque situation et à chaque budget et livrés rapidement à domicile toute l'année afin de conserver toutes les qualités nutritionnelles organoleptiques et hygiéniques des repas. En effet, la nouvelle unité propose **plusieurs formules de repas adaptés aux besoins spécifiques de chacun.**

Par ailleurs, Les Menus Services est également expert du ménage à domicile ! L'enseigne propose différentes prestations de ménage pour **répondre à tous les besoins qu'ils soient réguliers ou ponctuels** : nettoyage des sols, entretien de la cuisine et des sanitaires, repassage, dépoussiérage, mais aussi... ménage de printemps, grand nettoyage de la cuisine, retour d'hôpital ou de maternité, etc.

Grâce à ses partenariats noués avec des organismes déclarés ou des sociétés spécialisées, le franchiseur Les Menus Services est en mesure de proposer de nombreux services complémentaires au portage de repas. Ils sont à la carte et adaptés aux besoins de chacun tels que la téléassistance ou encore l'assistance administrative.



Les Menus Services s'implante à Bordeaux Est – Libourne en ouvrant une nouvelle agence



Le réseau **Les Menus Services** poursuit sa dynamique de développement en ouvrant une seconde agence bordelaise. Après Bordeaux Métropole en 2011, la franchise se trouve à Cenon depuis avril dernier.

Une nouvelle ouverture pour Les Menus Services

Depuis le mois d'avril, une nouvelle agence Les Menus Services a ouvert ses portes à Bordeaux Est – Libourne. Déjà présente à Bordeaux Métropole depuis 2011, la marque est désormais représentée par une deuxième agence bordelaise à Cenon, avec à ses commandes Richard Malosse.

Le nouveau chef d'entreprise a passé 20 ans au Maroc en travaillant dans le secteur de la restauration d'entreprise. Son retour en France a coïncidé avec le premier jour de confinement en 2020 ! Voir cependant un seul véhicule circulait, celui de l'agence Les Menus Services de Bordeaux Métropole a été le déclic !

« *Le portage de repas à destination des seniors, a été une réelle opportunité de mettre mes compétences au service de nos aînés, dont bienveillance et empathie en sont les marqueurs forts* » confie-t-il.

Située au 1 avenue Georges Clemenceau, la nouvelle agence de Cenon propose ses services de portage à domicile et bien plus encore de l'Est de Bordeaux Métropole à Libourne, en passant par Saint-André-de-Cubzac et le Créonnais. Une zone qui s'ajoute à celle déjà couverte par la première agence.

La structure intervient également pour des besoins en ménage/repassage ou en petits travaux, pour veiller sur ses bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la téléassistance ou les aider dans leurs démarches administratives.



Les Menus Services ne connaît pas la crise !

LIVRAISON DE REPAS

« **2020 a été une année exceptionnelle.** » **Corinne Duplat** est satisfaite. Normal. Le chiffre d'affaires de **Menus Services**, dont elle est la directrice générale, a augmenté de 30 % à 40 M€ avec 3,5 millions de repas livrés l'an passé.

« *Durant la pandémie, la situation a été humainement compliquée à gérer. On a beaucoup travaillé. On s'est substitués à des mairies qui ne pouvaient pas réaliser le portage des repas. On a rempli les cuisines de nos partenaires* », raconte la DG. Si Les **Menus Services** détient depuis peu **de sa propre cuisine centrale à Sens (Délisens)**, la société travaille en effet avec une dizaine de partenaires traiteurs indépendants et régionaux triés sur le volet.

« *On ne s'interdit pas de développer nos unités de production. Cela représente toutefois de très gros investissements...* », souligne **Corinne Duplat**. Des investissements en l'occurrence, il en faudrait pas mal au regard du potentiel sur le marché du portage de repas à domicile.



[Visualiser l'article](#)

« Notre objectif est de franchir la barre des 250 agences d'ici cinq ans. En 2021, nous tablons sur 50 M€ de chiffre d'affaires et 4 millions de repas livrés », confie Corinne Duplat, directrice générale de la société Les Menus Services.

Plus de digitalisation pour plus d'efficacité

Les plus de 75 ans dans la population française représenteront 15 % en 2050 contre seulement 9,1 % aujourd'hui. De quoi voir la vie en rose, notamment pour Les Menus Services. L'entreprise, qui se développe en franchise, compte déjà 100 agences dont 5 en pleine propriété. « *Notre objectif est de franchir la barre des 250 agences d'ici cinq ans. En 2021, nous tablons sur 50 M€ de chiffre d'affaires et 4 millions de repas livrés* », confie la responsable. Déjà bien implantée dans les grandes agglomérations, la société souhaite essaimer maintenant dans des petites villes (dès 20 000 habitants) et en milieu rural.

S'agissant de la prestation culinaire, Les Menus Services évolue avec les attentes de ses clients. Elle propose deux gammes : **la Gourmet (12 € à 14€) et une offre plus Premium la Plaisir (18€ à 20 €)**. Les personnes âgées ou leur famille peuvent commander en ligne sur un site e-commerce dédié. Une approche qui permet à Menus Services de gagner en flexibilité et en efficacité.



PUBLI-INFO

262729700

De bons petits plats livrés à domicile par les Menus Services

Installés sur la région lyonnaise depuis bientôt 10 ans, les **Menus Services** livrent des repas à domicile aux personnes âgées sur toute la métropole. L'alimentation proposée quotidiennement est variée et équilibrée, composée de recettes traditionnelles de saison. Pour le plus grand plaisir des seniors qui apprécient et recommandent eux-mêmes ces bons repas à la carte !

La qualité est un engagement quotidien pour le n°1 du portage de repas. L'objectif est de livrer des repas qui donnent plaisir à se mettre à table, voire même qui redonnent de l'appétit à ceux qui n'en n'ont plus guère...

Les menus établis par des diététiciens sont proposés à la carte

Comprenez que chaque jour un choix de 6 entrées, 5 plats de viande et poisson, 4 garnitures, 5 laitages et 6 desserts pâtisseries, entremets ou fruits. Sans oublier les 25 recettes de soupes de légumes frais, les fromages à la coupe et les délicieuses purées de fruits maison.

Des plats spécifiques sont proposés tous les jours : sans sel, pour diabétiques, végétariens, mixés pour les problèmes de déglutition et des plats à la texture tendre pour les problèmes de dentition. Ainsi chacun commande son repas en fonction de ses goûts et de son régime alimentaire.



La qualité de service est également très appréciée

La personne qui livre est toujours la même et les horaires de livraison sont réguliers. Forcément, des relations se créent... plus particulièrement encore en cette période de pandémie où les seniors sont isolés.

Avec les Menus Services, c'est très simple et sans engagement. La mise en place se fait sur simple appel téléphonique, en 24 à 48 heures et avec beaucoup de souplesse.

Quatre agences couvrent l'agglomération lyonnaise et permettent d'offrir un vrai service de proximité. Les seniors savent qu'ils peuvent compter sur les Menus Services chaque jour de l'année et les familles apprécient.



LYON NORD-OUEST : 04 72 32 15 74 - LYON NORD-EST : 04 69 84 97 98

LYON SUD-OUEST : 04 37 57 90 03 - LYON SUD-EST : 09 83 74 00 88

www.franchise-magazine.com
 Pays : France
 Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

E-Rencontres franco-suisse de la franchise : un évènement à suivre en ligne mardi 7 septembre à partir de 8h30

Premier évènement franco-suisse dédié au secteur de la franchise, ces rencontres 100 % digitales permettront à des investisseurs et porteurs de projet d'échanger avec les dirigeants de plus de 30 enseignes des deux pays.



« Faire se rencontrer les **porteurs de projet** et les **enseignes** qui recrutent en Suisse et en France » : c'est l'objectif de la 1^{ère} édition des « E-Rencontres franco-suisse de la **franchise** ». Cet évènement 100 % digital aura lieu mardi 7 septembre prochain de 8h30 à 18h30.

Organisée par la CCI France Suisse, Expatwire et AJ Conseil Suisse (avec le soutien de la **Fédération Française de la franchise** et de l'association Swiss Distribution, ex-Fédération Suisse de la Franchise), cette manifestation permettra à des investisseurs et **porteurs de projet** français et suisses d'échanger avec les dirigeants de plus de 30 **enseignes** des deux pays.

Parmi les **franchiseurs** qui participeront à ces rencontres, figurent notamment **Palais des Thés** , **La Vie Claire** , **Cavavin** , **SoCoo'c** , **Esthetic Center** , **Cuisines Aviva** , **Les Menus Services** , **Fresh Burritos** , **O'Tacos** , **Steak'n Shake** , **Fitness Park** , **Guinot** , **Pano Boutique** , **Mobalpa** ou encore **Heytens** . Ce dernier souhaite en effet « franchiser l'ensemble de ses magasins suisses et se développer sur l'ensemble du territoire helvétique », comme il l'annonce sur son site internet.

« Plus de 100 **réseaux de franchises** différents sont répartis sur l'ensemble du territoire helvétique, soulignent les organisateurs de ces rencontres. La Suisse est un pays particulièrement courtisé par les marques internationales qui se développent en **franchise** , le marché suisse faisant figure de marché test, et certaines enseignes suisses souhaitent développer la taille de leur marché cible en s'implantant dans d'autres pays d'Europe, dont la France. »

www.franchise-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

L'évènement regroupera également banques, fédérations, avocats, experts-comptables et autres conseils prêts à accompagner les **créateurs d'entreprise**, notamment à travers un programme d'ateliers pratiques, tables-rondes thématiques et rendez-vous BtoB entre **franchiseurs** et **candidats à la franchise**. Avec également « *des retours d'expériences et success stories par des **franchisés** suisses et français* », afin de proposer « *une information globale, exhaustive et une offre clé en main, tant pour les **franchiseurs** que pour les candidats* », soulignent les organisateurs.

Programme en ligne et inscription gratuite pour les candidats **en suivant ce lien**



www.choisir-sa-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Actualité de la franchise Les Menus Services : ne manquez pas Franchise Expo Paris 2021



**Et si on se retrouvait au salon Franchise Expo Paris du 26 au 29 septembre ?
Ils ont parlé de nous dans la Presse
Ne manquez pas l'événement franchise 2021**



www.choisir-sa-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Franchise Expo Paris Dimanche 26 au

mercredi 29 septembre

Les autorités ont confirmé la tenue du salon annuel dédié à la franchise pour la rentrée 2021. Deux ans loin de vous, la dernière édition date de mars 2019 !

Venez nous rencontrer sur notre stand A51

Les Menus Services vous offre l'entrée du salon :

<https://badge.franchiseparis.com/visiteur.htm>

Vu dans la Presse

Leader du portage de repas à domicile en France, Les Menus Services interpelle et fait l'objet de nombreux reportages dans les médias. Cliquez sur les images ci-dessous pour les découvrir :

LE FIGARO

LesEchos

Capital

Plume Vie

SUD
RADIO

actu
Chartres

La Franchise Les Menus Services

Les Menus Services assure chaque jour des prestations de portage de repas à domicile pour les personnes âgées, handicapées, convalescentes. Nous recherchons de **nouveaux entrepreneurs talentueux et motivés** pour exercer notre beau métier.

Après avoir célébré la 100ème agence, l'enseigne poursuit son développement et part à la conquête de la Suisse.



www.choisir-sa-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

La franchise qui gagne

3,5 M
de repas livrés



40 M€
de chiffre d'affaire
en 2020



30%
de croissance
en 2020



+ de 100
agences en France



www.observatoiredefranchise.fr

Pays : France
Dynamisme : 7



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Mis à l'honneur dans la Presse, Les Menus Services vous accueillera à Franchise Expo Paris du 26 au 29 septembre



Les Menus Services (LMS) prendra part au salon de la franchise afin de rencontrer de nouveaux candidats à la franchise. L'enseigne qui a bravement franchi le cap des 100 agences fait également l'objet de plusieurs médias.

Les Menus Services poursuit son expansion

Les Menus Services assure chaque jour des prestations de portage de repas à domicile pour les personnes âgées, handicapées, convalescentes. Afin de couvrir l'ensemble du territoire national, l'enseigne ne cesse de rechercher des adhérents talentueux et motivés pour exercer ce métier à taille humaine.

Après avoir franchi le cap des 100 agences, le réseau poursuit activement son expansion et part à la conquête de la Suisse. De nombreuses zones sont aujourd'hui à pourvoir.

Pour concrétiser ses objectifs, l'enseigne ambitionne de rencontrer de nouveaux candidats à Franchise Expo Paris qui aura lieu du 26 au 29 septembre. L'équipe sera ainsi installée sur le stand A51.

Par ailleurs, la franchise a dernièrement été mise en avant dans de nombreux reportages dans les médias, tels que :

Le Figaro, à travers un témoignage de son franchisé Guillaume de Fontenay,
Les Echos, qui a dévoilé les perspectives de développement de l'enseigne,
Capital, qui est revenu sur le succès de la marque française,
Pleine Vie, qui a mis en avant la nouvelle offre Gourmet signée LMS,
Sud Radio, qui a invité sur ses ondes Corinne Duplat, DG de l'enseigne,

www.observatoiredefranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 7



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

ActuChartres, à travers une mise en avant d' **Augustin Poul** , franchisé de la 100ème agence LMS.



Le réseau Les Menus Services participe à Franchise Expo Paris 2021

Leader français dans le portage de repas au domicile des personnes âgées avec plus de 4 millions de repas livrés par an, le réseau Les Menus Services continue de nourrir de fortes ambitions pour le déploiement de son réseau à travers la France. Afin de répondre à son objectif de croissance, le réseau Les Menus Services a récemment officialisé sa participation au salon Franchise Expo Paris 2021.



Des ambitions fortes en réponse à une demande croissante

Porté par une année hors norme dans le secteur de la livraison et fort de son sens du service sur-mesure, Les Menus Services a observé une croissance de son activité de +30% en 2020. Une tendance que le leader français de la livraison de repas à domicile entend maintenir, avec un objectif de 25 ouvertures d'agence par an, 4,5 millions de repas livrés et 50 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2021.

Pour accompagner ce plan, Les Menus Services compte renforcer le maillage du territoire et déployer les implantations de ses nouvelles agences dans les petites villes (dès 15 000 habitants). Pour cela, le réseau qui recherche actuellement de nouveaux candidats à la franchise a officialisé, il y a peu, sa participation à la nouvelle édition du salon Franchise Expo Paris (stand A51), qui se déroulera du 26 au 29 septembre prochain. L'occasion pour l'équipe de la tête du réseau d'aller à la rencontre des porteurs de projet et leur présenter le concept de la marque, ses nombreux avantages, ainsi que ses différentes modalités d'intégration.

Autres mesures phares mises en place par le réseau : la digitalisation du process de commande et le lancement d'un site e-commerce dédié. « Cette nouvelle stratégie va nous permettre de gagner en flexibilité et en efficacité. Nous transposons les tendances et codes de la restauration commerciale au service des personnes âgées. Nos clients et leur entourage y sont très sensibles ! », confie **Corinne Duplat**, Directrice Générale des Menus Services.

Comment rejoindre Les Menus Services ?



www.toute-la-franchise.com

Date : 04/09/2021

Heure : 10:18:45

Journaliste : José Kossa

www.toute-la-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 7



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Vous souhaitez en savoir plus sur les réalisations de l'enseigne Les Menus Services et les conditions requises pour se lancer à ses côtés ? Rendez-vous sur la fiche personnalisée du réseau pour savoir comment **devenir un franchisé Les Menus Services.**



Les Menus Services confirme sa présence au Salon de la franchise 2021

Organisé par Reed Expositions, le salon de la Fédération française de la franchise est le moment d'échange privilégié à ne pas rater, entre porteurs de projets et franchiseurs. En effet, il permet la rencontre de plus de 35 000 investisseurs, créateurs d'entreprise et commerçants avec les dirigeants de 500 enseignes françaises et internationales. La franchise Les Menus Services, n°1 du portage de repas à domicile, donne rendez-vous aux candidats à la recherche d'un concept innovant et d'une activité rentable du 26 au 29 Septembre à Paris Expo – Porte de Versailles au Pavillon 2.2 – 2.3 – 3.



Devenir franchisé Les Menus Services

Les Menus Services propose à ses clients âgés des repas équilibrés et variés, tenant compte de leurs goûts et de leurs régimes éventuels. L'enseigne, créée en 2003, connaît depuis l'origine une croissance annuelle moyenne entre 25 et 30%. Avec la création d'une quinzaine de nouvelles agences chaque année, elle compte plus de 100 agences en 2021. Les droits d'entrée s'élèvent à 20 000 € et la formation de 4 semaines à 8 000 €. La redevance est de 5.5 % du C.A. H.T. La marque va se développer en Suisse en 2021 et au Benelux en 2022.



Actualité de la franchise Les Menus Services : le réseau anime Franchise Expo Paris !



Salon Franchise Expo Paris : du dimanche 26 au mercredi 29 septembre

Les conférences Les Menus Services

Pendant les quatre jours du salon, **Franchise Expo Paris** propose aux visiteurs d'assister à de nombreux débats conseils. **Découvrez les conférences que nous animons en présentiel :**

Intervention de Corinne Duplat, Directrice Générale Les Menus Services :

Dimanche 26 septembre 10h00 à 10h45

Comment me préparer à rencontrer les enseignes ? Que dois-je prévoir, comment me présenter, parler de mon projet ?

Mardi 28 septembre 15h15 à 16h00

La place essentielle de la Silver économie : challenges et conditions pour réussir ?

Intervention de Bruno de Franclieu, nouveau franchisé Les Menus Services Clichy-la-Garenne :

Mardi 28 septembre 11h15 à 12h00

Ils se sont lancés pendant la crise... et ils réussissent !

Obtenez votre badge d'invitation

Récupérez votre **badge offert par Les Menus Services** . Notre équipe sera au complet afin de vous donner toutes les cartes pour mettre en place votre projet professionnel

Demander mon badge gratuit :

[https://badge.franchiseparis.com/visiteur.htm?](https://badge.franchiseparis.com/visiteur.htm?utm_source=ActiveCampaign&utm_medium=email&utm_campaign=Franchise+Emailing+S37&utm_content=Les+Menus+Services+animent+Franchise+Expo+Paris+%21)

[utm_source=ActiveCampaign&utm_medium=email&utm_campaign=Franchise+Emailing+S37&utm_content=Les+Menus+Services+animent+Franchise+Expo+Paris+%21](https://badge.franchiseparis.com/visiteur.htm?utm_source=ActiveCampaign&utm_medium=email&utm_campaign=Franchise+Emailing+S37&utm_content=Les+Menus+Services+animent+Franchise+Expo+Paris+%21)

Nous vous attendons à notre **stand A51**



www.choisir-sa-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

N'hésitez pas à nous informer (franchise@les-menus-services.com) en amont de votre passage sur notre stand afin de mieux vous recevoir

Cartes en Main : le podcast pour bien vieillir

Le saviez-vous ? **Les Menus Services a conçu** Cartes en main, le podcast pour vous aider à trouver des **solutions aux problématiques rencontrées par vos proches fragiles et parfois dépendants**

Tous les 15 jours, Camille répond à une question et cherche des solutions en menant l'enquête

Ecoutez sans attendre les 10 épisodes ! (6 - 8 minutes par épisode)

La Franchise Les Menus Services

Les **Menus Services** assure chaque jour des prestations de **portage de repas à domicile** pour les personnes âgées, handicapées, convalescentes. Nous recherchons de **nouveaux entrepreneurs talentueux et motivés** pour exercer notre beau métier



[Accéder à la fiche de la franchise Les Menus Services](#)



L'enseigne Les Menus Services sera présent au salon Franchise Expo Paris 2021

Le salon Franchise Expo Paris est le moment d'échange privilégié à ne pas rater, entre porteurs de projets et franchiseurs. Il permet la rencontre de plus de 35 000 investisseurs, créateurs d'entreprise et commerçants avec les dirigeants de 500 enseignes françaises et internationales. La **franchise Les Menus Services** **donne rendez-vous aux candidats à la recherche d'un concept innovant et d'une activité rentable**, du 26 au 29 Septembre à Paris Expo – Porte de Versailles au Pavillon 2.2 – 2.3 – 3 sur le **stand A51**.



Devenir franchisé Les Menus Services

Les Menus Services propose à ses clients âgés **des repas équilibrés et variés**, tenant compte de leurs goûts et de leurs régimes éventuels. L'enseigne est également en mesure de proposer **de nombreux services complémentaires au portage de repas**. Ils sont à la carte et adaptés selon les besoins des bénéficiaires. Les Menus Services propose ainsi **des services de ménage, repassage, petit bricolage, assistance administrative et télé-assistance**.

Pour assurer **un maximum de proximité** avec ses clients, **Les Menus Services entend ouvrir de nouvelles agences**. Dans cette optique, **le franchiseur est à la recherche de candidats** motivés et impliqués, qui sachent être à l'écoute de leurs clients pour mieux appréhender leurs besoins et répondre à leurs attentes. Le franchisé Les Menus Services est un entrepreneur dynamique, optimiste et volontaire, doté de qualités relationnelles et managériales, ayant l'envie de réussir, le sens du commerce et du service, et la capacité de tisser un réseau.

« Intégrer Les Menus Services, c'est aussi rejoindre un réseau dynamique sur un secteur d'avenir. Parce que notre objectif est votre réussite, nous vous accompagnons au quotidien en vous transmettant notre savoir-faire. » **Alain Balandraud, Fondateur & Président Directeur Général.**

Les Menus Services poursuit son développement

ac-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 2



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

L'enseigne, créée en 2003, connaît depuis l'origine **une croissance annuelle moyenne entre 25 et 30%** . Aujourd'hui, le réseau compte plus de 100 agences. **Il ouvre chaque année une quinzaine de nouvelles agences** et poursuit son développement sur l'ensemble du territoire national. Solidement présente en France, la marque va se développer en Suisse en 2021 et au Benelux en 2022. Pour **ouvrir une agence franchisée Les Menus Services** , les droits d'entrée s'élèvent à 20 000 € et la formation de 4 semaines à 8 000 €. La redevance est de 5.5 % du C.A. H.T.



Ne ratez pas les conférences de la franchise Les Menus Services !

Le réseau **Les Menus Services** sera présent à **Franchise Expo Paris, du dimanche 26 au mercredi 29 septembre**. L'enseigne profitera du rendez-vous pour organiser de **nombreuses conférences** animées en présentiel.



Trois conférences à ne pas rater !

L'équipe du réseau Les Menus Services sera présente sur le **stand A51** pour accueillir les porteurs de projet souhaitant se lancer à ses côtés.

Le salon sera aussi l'occasion de participer à de nombreux débats conseils. Les Menus Services animera d'ailleurs 3 conférences en présentiel:

Dimanche 26 septembre 10h00 à 10h45 : Intervention de **Corinne Duplat**, Directrice Générale Les Menus Services : Comment me préparer à rencontrer les enseignes ? Que dois-je prévoir, comment me présenter, parler de mon projet ?

Mardi 28 septembre 11h15 à 12h00 : Intervention de **Bruno de Franclieu**, nouveau franchisé Les Menus Services de Clichy-la-Garenne : Ils se sont lancés pendant la crise... et ils réussissent !

Mardi 28 septembre 15h15 à 16h00 : La place essentielle de la Silver économie : challenges et conditions pour réussir ?

Profil de franchisé recherché par le réseau

Ambitionnant de desservir les zones encore disponibles, le réseau Les Menus Services est à la recherche de franchisés ayant le **goût d'entreprendre** et souhaitant donner du sens à leur projet.

Si vous êtes gérant d'une société de services à la personne, ou bien déjà acteur dans le secteur et que vous souhaitez étendre vos services, alors pensez à rejoindre l'enseigne Les Menus Services!

ac-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 3



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Pour réussir au sein de ce réseau, il faut avoir la **capacité à manager** une équipe et de tisser un réseau, **l'envie de réussir** et le **sens du commerce et du service**.

Il est aussi important de **connaître son territoire** (natif si possible) et d'être **dynamique, optimiste et volontaire**.



Franchise Expo Paris : Les Menus Services vous invite à ses trois conférences



Dans le cadre de sa participation au salon Franchise Expo Paris, **Les Menus Services** invite ses futurs candidats à assister à ses trois conférences pour profiter pleinement des sujets qui seront abordés. L'enseigne a en effet pour ambition de retrouver de potentiels candidats à la franchise.

Les Menus Services a hâte de vous rencontrer

L'édition 2021 du salon Franchise Expo Paris se déroulera du 26 au 29 septembre. Au cours de ce salon, de nombreux débats conseils seront proposés.

L'enseigne Les Menus Services, qui sera présente sur le stand A51, animera en particulier trois conférences en présentiel :

Le dimanche 26 septembre de 10h à 10h45 avec l'intervention de Corinne Duplat, directrice du réseau, sur le sujet "Comment me préparer à rencontrer les enseignes ? Que dois-je prévoir, comment me présenter, parler de mon projet ?" ;

Le mardi 28 septembre de 15h15 à 16h00 avec également l'intervention de la directrice sur le sujet "La place essentielle de la Silver économie : challenges et conditions pour réussir ?" ;

Le mardi 28 septembre de 11h15 à 12h00 avec Bruno de Franclieu, nouveau franchisé Les Menus Services Clichy-la-Garenne, qui témoignera de son expérience lors de la conférence "Ils se sont lancés pendant la crise... et ils réussissent !" ;

www.observatoiredefranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 7



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Au-delà de sa participation au salon, l'enseigne continue d'accompagner ses clients et propose tout particulièrement ses "Cartes en main", le podcast pour aider à trouver des solutions aux problématiques rencontrées par ses proches fragiles et parfois dépendants.



Actualité de la franchise Les Menus Services : J -3, rendez-vous sur Franchise Expo Paris ?



Une équipe de choc à votre service

Franchise Expo Paris aura lieu du dimanche 26 au mercredi 29 septembre à la Porte de Versailles

Toute notre équipe sera présente sur notre stand A51 pour vous accueillir

N'hésitez pas à nous informer (franchise@les-menus-services.com) en amont de votre passage sur notre stand afin de mieux vous recevoir

Les conférences Les Menus Services

Pendant les quatre jours du salon, Franchise Expo Paris propose aux visiteurs d'assister à de nombreux débats conseils. Découvrez les conférences que nous animons en présentiel :

Intervention de Corinne Duplat, Directrice Générale Les Menus Services :

Dimanche 26 septembre 10h00 à 10h45

Comment me préparer à rencontrer les enseignes ? Que dois-je prévoir, comment me présenter, parler de mon projet ?

Mardi 28 septembre 15h15 à 16h00

La place essentielle de la Silver économie : challenges et conditions pour réussir ?

Intervention de Bruno de Franclieu, nouveau franchisé Les Menus Services Clichy-la-Garenne :

Mardi 28 septembre 11h15 à 12h00

Ils se sont lancés pendant la crise... et ils réussissent !



www.choisir-sa-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

La Franchise Les Menus Services

Les Menus Services assure chaque jour des prestations de portage de repas à domicile pour les personnes âgées, handicapées, convalescentes. Nous recherchons de nouveaux entrepreneurs talentueux et motivés pour exercer notre beau métier.





Restoria affiche ses ambitions sur le portage à domicile

Poivre & Sel, la filiale de la société de restauration collective angevine, vise le leadership national dans la production de repas pour le portage. Après Cholet, elle exploite une seconde cuisine inclusive à Rezé, près de Nantes.



Le chef Brice Becquet, et Stéphane Rahard, directeur général de Poivre & Sel, filiale de Restoria
© Thierry Goussin

« *Nous voulons devenir l'acteur de référence sur la production de repas pour le portage en France* », Stéphane Rahard, le directeur général de Poivre & Sel (4,6 M€ de CA), ne cache pas ses ambitions.

La société, filiale de Restoria, produit 4 200 repas chaque jour à Cholet (49), où elle a créé fin 2014 un outil avec l'Adapei 49.



[Visualiser l'article](#)

La moitié de l'effectif en production est composée de travailleurs handicapés. Poivre & Sel reproduit ce modèle inclusif à Rezé (44), en partenariat avec l'Adapei 44 et l'ESAT Les Ateliers du Landas.

La société s'est installée dans les cuisines de la Cité de la formation santé social Marion Cahour, où elle produit pour les étudiants et pour le portage. Elle a développé sur ce site une nouvelle offre plus haut de gamme pour capter une clientèle senior tournée vers une consommation plaisir.

« *L'offre Gourmet est très proche de la qualité traiteur. Notre chef, Brice Becquet, a fait l'école Ferrandi. Il travaille avec son équipe des races à viande, des volailles labellisées, du porc Bleu Blanc Cœur, des légumes frais, des produits laitiers locaux* », explique Stéphane Rahard. Les plats sont livrés par le partenaire de Poivre & Sel, les Menus Services, dans des barquettes 100 % compostables.

La filiale de Restoria couvre une zone géographique étendue : Pays de la Loire, Bretagne, nord de la Nouvelle Aquitaine, ouest de la Touraine. Afin de garder une longueur d'avance sur un marché en forte croissance, elle recherche une troisième unité de production pour dupliquer son modèle sur d'autres régions

www.larepubliquedespyrenees.fr

Pays : France

Dynamisme : 37

[Visualiser l'article](#)

Foire de Pau : « Café La Rép' » spécial salon des seniors

Au sein de la Foire de Pau, le salon des seniors se poursuit jusqu'à ce mardi. Plusieurs stands y proposent des services utiles. Les Menus Services et Presse Purée étaient ainsi les invités de notre « Café La Rép' ». Merci de nous décrire précisément ce qui vous paraît illégal dans ce message. Cet article vous intéresse, partagez-le avec vos amis.

À l'occasion du salon des seniors de la Foire de Pau 2021, Tiffany Canaud, diététicienne et responsable d'agences chez Les Menus Services, et Maud Guillet et Nathalie Morant, respectivement présidente et responsable logement intergénérationnel de l'association Presse Purée, étaient les invitées de notre « Café La Rép' » ce lundi.



Maud Guillet et Nathalie Morant (association Presse Purée), Bruno Robaly (La République des Pyrénées) et Tiffany Canaud (**Les Menus Services**) sur le plateau du « Café La Rép' ». Copie d'écran..

0g1807Scn2KtwDsWpY9uyHKRzDFzRENbvG9i6PBCGgOwOfjSu-gBX8Wf5D5qgbkqEEzSGjw1wwLI5Ql_hjVBNVAZDQ4



Vendredi 24 septembre 2021

🕒 2 min 10s

France 3 National – JT 12/13





« Je suis fier de ce que je fais »



CHRISTOPHE RAPHEL
Franchisé Les Menus Services (Charente-Maritime, Vendée et Deux-Sèvres)

COLLECTIF D'INDIVIDUS PERSONNELS

En 2008, le réseau de portage de repas à domicile pour les personnes âgées ou en situation de fragilité Les Menus Services ne comptait que deux agences en propre et deux en licence de marque quand Christophe Raphel s'est lancé. Ancien ingénieur agroalimentaire, il souhaitait retrouver du lien social.

« J'apprécie le contact avec les personnes âgées qui détiennent la sagesse et l'histoire. » Il a ouvert une première agence à Bournezeau (Vendée), puis une deuxième à Aytré (Charente-Maritime), en 2009. En 2016 et en 2017, il rachetait deux concurrents en Vendée et à Niort (Deux-Sèvres). Avec deux nouvelles ouvertures à Rochefort (Charente-Maritime) et à Pouzauges (Vendée) prévues en 2021, cela fera au total six points de vente. Trois sont des agences de proximité. « Ce sont de belles vitrines commerciales pour attirer

et accueillir le public. Le site internet du franchiseur ne fait pas tout. Plutôt que de dépenser 30 000 ou 40 000 euros par an en publicité avec peu de retours, je préfère investir dans des agences. » Les trois autres sont des sites de préparation des repas. « J'ai inventé ce système de bureaux et de sites de production dédiés. Il faut savoir innover. Cela permet de minimiser les coûts de déplacement et notre impact carbone. » S'il donne rendez-vous en visio une fois par semaine aux responsables de chaque site, Christophe Raphel met un point d'honneur à se rendre sur place chaque semaine. « Mes collaborateurs ont besoin de me voir. C'est important pour faire avancer les choses. » La clé pour gérer ces multiples agences qui réalisent 1,7 million d'euros de chiffre d'affaires, est de savoir déléguer. « Si on veut grandir, il faut que les bases de chaque fonction soient solides. N'étant pas infallible sur

tous les aspects, j'ai intégré une personne dédiée pour les ressources humaines et une autre pour la comptabilité. C'est un vrai confort de travail pour moi. » Christophe Raphel fourmille de projets : intéressement de salariés, mesure de l'impact carbone, vélos électriques pour les livraisons. Avec, à la clé, l'obtention du label Lucie pour valider sa démarche RSE. Et la fidélisation de ses 21 collaborateurs via la reconnaissance de chaque métier de l'entreprise. « Nos livreurs ne sont pas simplement livreurs comme ceux des plateformes traditionnelles. Ils font de la veille sanitaire et garantissent la santé des personnes âgées en faisant le lien avec la famille en cas de besoin. Je gère la société comme je le souhaite, à mon image et selon mes valeurs, tout en respectant l'image de marque des Menus Services. Je suis fier de ce que je fais tous les jours. »

C. D. S.

www.midilibre.fr
 Pays : France
 Dynamisme : 238



[Visualiser l'article](#)

Menus Services, des repas et plus pour personnes âgées ou handicapées



La directrice, Fabienne Demandrille.

Bientôt deux ans de présence sur la commune pour Menus services, qui avait comme mission principale le portage à domicile de repas pour personnes âgées, handicapées ou à régime alimentaire strict

La démarche est simple : une carte attrayante est proposée soit sous forme de papier, portail internet ou appel téléphonique et chaque personne compose son repas équilibré et prêt à être consommé. Des menus spéciaux sont proposés pour les végétariens. Le tout se fait selon le système sécurisant, liaison froide avec une livraison prévue dans la matinée.

Deux véhicules de livraisons

L'enseigne, démarrée par la directrice, Fabienne Demandrille, a fait un grand pas vers la diversité et la modernité en s'appuyant aux besoins de nos jours.

"Nous sommes passés à deux véhicules de livraisons, donc deux livreurs et notre couverture, en plus du canton de Villeneuve, Aramon, Tavel, Estézargues. Nous allons même à L'Isle-sur-la-Sorgue et Entraigues", précise la directrice Fabienne Demandrille. Mais les gens d'un certain âge ou handicapés sont confrontés à de nouveaux problèmes, " être seul c'est devenu compliqué. Nous conduisons les personnes pour la vaccination ou des tests. Nous aidons beaucoup dans les contraintes administratives, la rédaction de correspondances, déclaration de revenus et autres et surtout, par ces temps, dans l'enregistrement des pass sanitaires".



[Visualiser l'article](#)

Menus services tient à créer un lien social et personnalisé. "On rentre chez elle si elle nous confie les clés, on effectue du rangement dans le réfrigérateur et lorsqu'un livreur constate une absence, il continue sa tournée et revient au domicile. On tient à être à leurs petits soins."

La téléassistance est une des prestations bien utile. Elle permet en cas d'urgence d'être relié à un plateau d'assistance ou à des proches 7 J/7 et 24 h/24. Aide ménagère et petits travaux à domicile sont aussi possibles. Le plus dans les prestations proposées est que les personnes en contact avec Menus services peuvent bénéficier d'avantages fiscaux.

Pour Fabienne Demandrille : "On se doit de coller à la réalité." Avec un sourire de satisfaction elle évoque : "Il nous arrive même d'éditer des menus papiers en format A3 à la demande."

Contact : Menus services, 125, rue de Neguelou aux Angles. Tél. 04 65 87 65 40 ou www.les_menus-services.com .



Les Angles

Menus Services, des repas et plus pour personnes âgées ou handicapées

Bientôt deux ans de présence sur la commune pour Menus services, qui avait comme mission principale le portage à domicile de repas pour personnes âgées, handicapées ou à régime alimentaire strict.

La démarche est simple : une carte attrayante est proposée soit sous forme de papier, portail internet ou appel téléphonique et chaque personne compose son repas équilibré et prêt à être consommé. Des menus spéciaux sont proposés pour les végétariens. Le tout se fait selon le système sécurisant, liaison froide avec une livraison prévue dans la matinée.

Deux véhicules de livraisons

L'enseigne, démarrée par la directrice, Fabienne Demandril, a fait un grand pas vers la diversité et la modernité en s'appuyant aux besoins de nos jours. « Nous sommes passés à deux véhicules de livraisons,



La directrice, Fabienne Demandril.

donc deux livreurs et notre couverture, en plus du canton de Villeneuve, Aramon, Tavel, Estézargues. Nous allons même à L'Isle-sur-la-Sorgue et Entraugues », précise la directrice Fabienne Demandril. Mais les gens d'un certain âge ou handicapés sont confrontés à de nouveaux problèmes, « être seul c'est devenu compliqué. Nous conduisons les personnes pour

la vaccination ou des tests. Nous aidons beaucoup dans les contraintes administratives, la rédaction de correspondances, déclaration de revenus et autres et surtout, par ces temps, dans l'enregistrement des pass sanitaires ».

Menus services tient à créer un lien social et personnalisé. « On rentre chez elle si elle nous confie les clés, on effectue du ran-

gement dans le réfrigérateur et lorsqu'un livreur constate une absence, il continue sa tournée et revient au domicile. On tient à être à leurs petits soins. »

La téléassistance est une des prestations bien utile. Elle permet en cas d'urgence d'être relié à un plateau d'assistance ou à des proches 7 J/7 et 24 h/24. Aide ménagère et petits travaux à domicile sont aussi possibles. Le plus dans les prestations proposées est que les personnes en contact avec Menus services peuvent bénéficier d'avantages fiscaux.

Pour Fabienne Demandril : « On se doit de coller à la réalité. » Avec un sourire de satisfaction elle évoque : « Il nous arrive même d'éditionner des menus papiers en format A3 à la demande. »

> Contact : Menus services,
125, rue de Neguelou aux Angles.
Tél. 04 65 87 65 40 ou
www.les-menus-services.com.



En bref...

Les **Menus Services**

continue son expansion et vient d'accueillir sa 100^e agence. Le réseau souhaite maintenir son objectif d'ouvrir 25 unités par an. L'enseigne vise aussi un chiffre d'affaires de 50 millions d'euros en 2021.

Rennes. Les Menus services livrent à domicile en triporteur électrique



Le nouveau triporteur électrique des Menus services. © Ouest-France

Spécialisée dans le portage de repas à domicile, l'enseigne Menus services vient d'acquérir un triporteur électrique pour faire ses livraisons à Rennes.

Enseigne de service à la personne spécialisée dans le portage de repas à domicile pour les personnes âgées, Menus services vient de faire l'acquisition d'un triporteur à assistance électrique, également appelé vélo cargo, pour livrer les repas de ses bénéficiaires rennais.

« Pour assurer nos tournées dans le centre-ville, difficile d'accès »

« Nous avons fait le choix d'investir dans un triporteur pour assurer nos tournées dans l'hypercentre-ville de Rennes , habituellement difficile d'accès pour nos livreurs et leurs camions , explique un porte-parole de l'entreprise. Nos vélos cargos sont de fabrication française. Nous avons commencé à déployer ce mode de livraison, plus respectueux de l'environnement, à Paris et à Rennes pour commencer. À terme, nous souhaitons renforcer cette présence dans les grandes agglomérations où nous sommes présents. »

Une démarche écologique qui s'inscrit dans une politique environnementale de l'entreprise. **« Nous nous engageons notamment à livrer nos repas dans des sacs en papier kraft recyclables, sans solvants nocifs et fabriqués en France, et dans des sacs biosourcés, 100 % biodégradables et compostables et dont la fécula est issue de pommes de terre cultivées en France. »**

Des barquettes alimentaires recyclables

Les plats sont eux-mêmes livrés dans des barquettes alimentaires recyclables et pour limiter au maximum les rejets de CO2. **« Les premiers retours de nos bénéficiaires rennais ont été très positifs. Ils ont été amusés de voir leurs livreurs habituels venir déposer leurs repas chez eux en triporteur. »**

Rennes. Les Menus services livrent à domicile en triporteur électrique

Spécialisée dans le portage de repas à domicile, l'enseigne Menus services vient d'acquérir un triporteur électrique pour faire ses livraisons à Rennes.

Enseigne de service à la personne spécialisée dans le portage de repas à domicile pour les personnes âgées, Menus services vient de faire l'acquisition d'un triporteur à assistance électrique, également appelé vélo cargo, pour livrer les repas de ses bénéficiaires rennais.

« Pour assurer nos tournées dans le centre-ville, difficile d'accès »

« Nous avons fait le choix d'investir dans un triporteur pour assurer nos tournées dans l'hypercentre-ville de Rennes, habituellement difficile d'accès pour nos livreurs et leurs camions, explique un porte-parole de l'entreprise. Nos vélos cargos sont de fabrication française. Nous avons commencé à déployer ce mode de livraison, plus respectueux de l'environnement, à Paris et à Rennes pour commencer. À terme, nous souhaitons renforcer cette présence dans les grandes agglomérations où nous sommes présents. »

Une démarche écologique qui s'inscrit dans une politique environnementale de l'entreprise. « Nous nous engageons notamment à livrer nos repas dans des sacs en papier kraft recyclables, sans solvants nocifs et fabriqués en France, et dans des sacs biosourcés, 100 % biodégradables et compostables et dont la fécule est issue de pommes de terre cultivées en France. »

Des barquettes alimentaires recyclables

Les plats sont eux-mêmes livrés dans des barquettes alimentaires recyclables et pour limiter au maximum les rejets de CO2. « Les premiers retours de nos bénéficiaires rennais ont été très positifs. Ils ont été amusés de voir leurs livreurs habituels venir déposer leurs repas chez eux en triporteur. »



Le nouveau triporteur électrique des Menus services.



SRC

LIVRAISON DE REPAS

Les Menus Services ne connaît pas la crise !

« 2020 a été une année exceptionnelle. » Corinne Duplat est satisfaite. Normal. Le chiffre d'affaires de Menus Services, dont elle est la directrice générale, a augmenté de 30 % à 40 M€ avec 3,5 millions de repas livrés l'an passé. « Durant la pandémie, la situation a été humainement compliquée à gérer. On a beaucoup travaillé. On s'est substitués à des mairies qui ne pouvaient pas réaliser le portage des repas. On a rempli les cuisines de nos partenaires », raconte

la DG. Si Les Menus Services détient depuis peu de sa propre cuisine centrale à Sens (Dépense), la société travaille en effet avec une dizaine de partenaires traiteurs indépendants et régionaux triés sur le volet. « On ne s'interdit pas de développer nos unités de production. Cela représente toutefois de très gros investissements... », souligne Corinne Duplat. Des investissements en l'occurrence, il en faudrait pas mal au regard du potentiel sur le marché du portage de repas à domicile.

Les plus de 75 ans dans la population française représenteront 15 % en 2050 contre seulement 9,1 % aujourd'hui. De quoi voir la vie en rose, notamment pour Les Menus Services. L'entreprise, qui se développe en franchise, compte 100 agences dont 5 en pleine propriété. « Notre objectif est de franchiser la barre des 250 agences d'ici à cinq ans. En 2021, nous tablons sur 50 M€ de chiffre d'affaires et 4 millions de repas livrés », confie la responsable.



Les Menus Services déploie des tricycles électriques frigorifiques pour livrer ses repas en centre-ville en parallèle des véhicules électriques. La société utilise aussi des barquettes alimentaires recyclables et des sacs en papier kraft certifiés PEFC.

Déjà bien implantée dans les grandes agglomérations, la société souhaite essayer maintenant dans des petites villes (dès 20 000 habitants) et en milieu rural. S'agissant de la prestation culinaire, Les Menus Services évolue avec les attentes de ses clients. Elle propose deux

gammes : la Gourmet (de 12 € à 14 €) et une offre plus Premium la Plaisir (de 18 € à 20 €). Les personnes âgées ou leur famille peuvent commander en ligne sur un site e-commerce dédié. Une approche qui permet à Menus Services de gagner en flexibilité et en efficacité. ●



PRIX PLEINE VIE | 17 catégories

ÉDITION 2021 PRIX Plaine Vie POUR UNE NOUVELLE VIE RÉUSSIE

Catégories



C'est le mercredi 30 juin dernier que s'est déroulée la très belle soirée des premiers Prix *Plaine Vie*. Au Pavillon Gabriel, à Paris, 73 produits ont concouru dans 17 catégories aux thématiques aussi variées que la santé, les services à domicile, la prévoyance ou les voyages. Notre jury, composé de membres de la rédaction, s'est réuni à de nombreuses reprises pour désigner les heureux lauréats. Un immense merci à tous les participants de cette manifestation placée sous le signe du cœur et du partage, qui a permis de mettre en lumière les acteurs des produits, services et prestations de qualité à destination des retraités. Découvrez-les au fil de ces pages.



PRIX PLEINE VIE | catégorie Services à domicile



**Le premier prix
est attribué à**

Colibree.fr
COLIBREE
INTERGENERATION

Pour rompre avec l'isolement des personnes âgées et agir contre la pénurie de logements étudiants, la start-up orléanaise Colibree Intergeneration crée la première plateforme de cohabitation intergénérationnelle. Ce service digital met en relation des étudiants de moins de 30 ans à la recherche d'un toit avec des retraités partout en France.

PRIORITÉ AUX PROFILS QUI MATCHENT

Plus qu'une simple plateforme de mise en relation, colibree.fr permet à des profils compatibles de se rencontrer. Des critères comme les traits de caractère, les habitudes ou les attentes de chacun sont pris en compte pour une cohabitation réussie. Un parcours digital sécurisé, simple d'utilisation, permet d'établir ces profils. Une fois la mise en relation effectuée, le site s'occupe de tout: rédaction et signature du contrat, assurance...

Le concept se rapproche de la colocation (ou coliving). Il n'y a pas de bail locatif, le loyer et les charges ne sont pas partagés à parts égales

entre les personnes vivant sous le toit. La cohabitation intergénérationnelle est une expérience humaine et sociétale forte qui promet une qualité de vie pour tous (étudiants et personnes âgées) et un avenir meilleur.

TOUT LE MONDE Y EST GAGNANT

En effet, non seulement cette expérience favorise le maintien du lien social entre générations, mais elle permet également de rompre l'isolement des personnes âgées, de bénéficier d'une présence bienveillante et de percevoir un petit complément de revenus. Enfin, outre ses bienfaits pour les seniors, c'est également, à l'heure où les logements étudiants se font plus rares, une formidable opportunité pour les plus jeunes de vivre dans un environnement agréable pour un loyer plus abordable, d'être logé près de son centre de formation ou son école.

BON À SAVOIR L'étudiant hébergé ne figure pas sur le bail du retraité hébergeur. Il signe une charte de cohabitation intergénérationnelle et solidaire. La cohabitation intergénérationnelle peut-être de courte ou de longue durée et elle est régie par la loi Elan.

➔ **Plus d'infos :** colibree.fr



Le jury a aussi testé et aimé



Bouton d'appel d'urgence du monte-escalier S200

THYSSENKRUPP HOME SOLUTIONS

Le monte-escalier S200, aussi confortable qu'un fauteuil de salon et fabriqué sur mesure, est équipé d'un bouton d'alarme facilement reconnaissable qui fonctionne comme un dispositif d'appel intégré. Il permet aux utilisateurs de communiquer avec un proche ou un interlocuteur médical. Il suffit pour cela de programmer trois numéros de téléphone sortants

pour s'assurer d'avoir toujours une personne joignable en cas de besoin.

BON À SAVOIR

On peut répondre à des appels entrants lorsque le monte-escalier est en mouvement.

☎ 01 76 44 03 16,
monte-escalier2.thyssenkrupp-homesolutions.fr/s200/



Incomed.fr INCOMED

L'incontinence touche 3 à 6 millions de Français, et en particulier les seniors. À la gêne psychologique s'ajoute un inconfort financier puisque l'achat des produits d'incontinence est d'environ 150 € par mois en moyenne. Soit près de 15 % d'une pension de retraite ordinaire ! C'est pour lutter contre cette situation qu'a été créé incomed.fr qui permet d'acheter en ligne des **protections contre l'incontinence** avec un conditionnement et un prix "grossistes". Et la livraison se fait via des colis discrets.

BON À SAVOIR Le site propose une assistance téléphonique.

☎ incomed.fr



Service de santé à domicile LES OPTICIENS MOBILES

Les opticiens spécialisés de la société **Les Opticiens Mobiles** interviennent dans l'ensemble des régions de France, sur les lieux de vie et de travail des personnes actives comme des personnes fragiles, à domicile, en Ehpad, dans les résidences services seniors, ou dans les établissements de santé. Après une prise de rendez-vous, le professionnel se déplace à l'endroit indiqué pour effectuer un bilan visuel.

BON À SAVOIR Les opticiens qui se déplacent proposent un large choix de montures qui répondent à tous les besoins et envies du patient.

☎ 04 82 90 49 82,
lesopticiensmobiles.com



Gamme Gourmet livrée à domicile LES MENUS SERVICES

Les Menus Services, spécialisés dans le portage de repas au domicile des personnes âgées, en perte d'autonomie ou avec un handicap, ont imaginé un **tout nouveau menu Gourmet**. Les plats, savoureux et haut de gamme, sont réalisés avec des produits de saison, d'origine française bio ou labellisés. Au menu : tartare de tomates et gambas en entrée suivi par un magret de canard à la menthe et ses navets longs au porto !

BON À SAVOIR Les repas sont livrés dans des barquettes écoresponsables et recyclables en carton, et la livraison est effectuée dans un sac kraft.

☎ les-menus-services.com



Aide à domicile – service personnalisé SENIOR COMPAGNIE

80 % des personnes âgées souhaitent vieillir à leur domicile. **Senior Compagnie** se mobilise au quotidien pour répondre à ce vœu. L'accompagnement prend de multiples formes : activités de loisirs, promenades, discussions, mais aussi participation à la vie quotidienne (repas, courses). L'aide à l'habillage, à la toilette, à la prise de médicaments, les transferts... font aussi partie des missions.

BON À SAVOIR Afin de garantir la meilleure des prestations, Senior Compagnie opère une sélection rigoureuse des auxiliaires de vie, expérimentés et diplômés.

☎ senior-compagnie.fr



PUBLI-COMMUNIQUÉ

Franchise : les secteurs qui ont le vent en poupe

À LA LOUPE Se lancer en franchise c'est avant toute chose choisir un secteur d'activité qui correspond à la fois aux attentes de l'entrepreneur et aux besoins du marché. Ces derniers mois, la crise a redistribué les cartes. Explications.

PAR
AURELIA LASORSA

Il suffit de traverser le Salon Franchise Expo Paris pour constater que la franchise est un modèle adapté à l'ensemble des professionnels. Cette année, ce ne sont pas moins de 90 secteurs d'activités différents qui ont répondu présent et se tiendront à la disposition de visiteurs en quête d'idées innovantes ou d'une nouvelle vie professionnelle. Parmi ces visiteurs, il y a les chefs d'entreprise qui envisagent de développer leur concept pour l'ouvrir à la franchise, et il y a ceux qui viennent rencontrer leur avenir. Chez ces derniers, les profils varient là encore, entre ceux qui ont une idée très précise de ce qu'ils viennent chercher... et les autres. Quel que soit la typologie de visiteur, le Salon est un rendez-vous incontournable pour qui envisage de sauter le pas.

L'alimentaire : toujours un succès
L'alimentaire est l'un des secteurs phares de la franchise. Il est aussi l'un de ceux qui comptabilisent le plus grand nombre d'enseignes (209 en 2020, soit 4 % de plus que l'année précédente) et, avec un chiffre d'affaires global de 25 milliards d'euros, il fait la course en tête. Il regroupe aussi bien les très grands groupes (Casino, Auchan, Carrefour ou Intermarché) que des enseignes spécialisées : Nicolas ou Cavavin pour les vins et les spiritueux ; Ange, La Mie Câline ou Paul pour les produits de boulangerie ; et bien d'autres encore. Ces dernières années, les professionnels de la bio ont fait une entrée remarquée dans les allées du salon, à l'image de La Vie Claire, de Naturalia ou de Biocoop. À l'inverse de la restauration traditionnelle, et en dépit des fermetures liées au confinement, et d'un chiffre d'affaires en très net recul en 2020, la restauration rapide fait, elle aussi, toujours partie du Top 5 de la franchise (6 658 points de vente en 2020). Mais, pour répondre aux demandes des consommateurs et pour se différencier de l'offre déjà existante, l'ultra spécialisation est de mise, comme en atteste la présence

au salon de réseaux comme Bioburger – des burgers 100 % bio et responsables –, de Copper Branch, fast food 100 % végétal, ou de Monsieur Albert qui decline ses hot dog à toutes les sauces. Des noms qui rejoignent les déjà populaires franchises de pizzas, les saladeries et les spécialistes des saveurs d'ailleurs. D'autres secteurs clés de la franchise, comme l'équipement de la personne (361 enseignes en France) ou le commerce non alimentaire (loisirs, bijoux, fleurs, animalerie...) – qui regroupe quelque 199 réseaux – sont également à découvrir Porte de Versailles.

L'équipement de la maison, devenu une priorité

La crise sanitaire et économique a eu, en revanche, un impact favorable sur certains secteurs. C'est le cas des enseignes d'équipement de la maison qui ont vu leur chiffre d'affaires augmenter : 8,05 milliards d'euros en 2020 soit + 2,1 % par rapport à 2019. En effet, en réponse aux confinements, le besoin de se créer un intérieur agréable, comme un cocon familial, a poussé de nombreux Français à repenser leur décoration et leur aménagement. Ainsi, le réseau SoCoo'c, spécialiste de la cuisine équipée, affiche des résultats en hausse de 45 % sur le premier trimestre 2021. Un record. Cette bonne santé du secteur s'explique notamment par la digitalisation de l'offre. « Confinés, les Français ont eu le temps de se projeter dans leur habitat, de mûrir leurs achats et ils les ont rapidement concrétisés en magasin. Nous faisons un métier où les consommateurs ont besoin de découvrir, de voir, de toucher les produits même si, chez Gautier, nous avons mis en place des outils digitaux pour permettre à nos clients de prendre rendez-vous, de se projeter dans leur futur intérieur », confirme Sébastien Gauthier, gérant du magasin Gautier de Béziers. Même bilan du côté d'ixina qui a assuré en 2020 plus de 2 600 rendez-vous à distance.

Les services à la personne, aux entreprises et les autres grands gagnants de la crise

Face aux confinements et au télétravail, la relation aux métiers de service a considérablement évolué ces derniers mois, qu'il s'agisse de

services à la personne ou de services aux entreprises. Respectivement, ces secteurs ont vu une croissance de leur chiffre d'affaires de 12,2 % et de

25,2 % par rapport à 2019. Un succès que partage Corinne Duplat, directrice générale Les Menus services, spécialiste du portage de repas à domicile : « Nous réalisons une énorme croissance de 30 %. Cette croissance s'explique par le fait que nous nous adressons à une clientèle de personnes âgées de plus de 80 ans à domicile et les confinements successifs ont accentué leur isolement. Il a fallu leur servir plus de repas qu'en temps ordinaire et nous pouvions compter sur la force de notre réseau. Pendant la crise, et parce que nous avons la capacité d'être agile, nous nous sommes aussi substitués aux services de collectivités et même aux EHPAD. » C'est ce même contexte particulier qui est à l'origine des bons résultats des réseaux spécialistes de la formation : un secteur qui enregistre une hausse de son chiffre d'affaires de 7,7 %. Les réseaux immobiliers sont tout autant concernés : confinements et télétravail ont fait naître dans l'esprit des Français des envies de grand air et d'extérieur. Ainsi, les grandes métropoles attirent de moins en moins, au profit de communes de plus petite taille. Conséquence : les réseaux de professionnels de l'immobilier se portent plutôt bien. En 2020, leur chiffre d'affaires a augmenté de 4,5 % par rapport à 2019. Si la crise a impacté de nombreux secteurs, elle a également apporté la preuve de la résilience des réseaux. En 2020, 67 % des franchisés affirment avoir mieux résisté à la crise que les commerçants indépendants. Une force qui assure un peu plus encore le succès du modèle de la franchise. ■

Source : 17^e Enquête annuelle de la Franchise Banque Populaire, réalisée en partenariat avec la Fédération française de la Franchise et Kantar.

Les enseignes d'équipement de la maison ont vu leur chiffre d'affaires augmenter : 8,05 milliards d'euros en 2020 soit

+ 2,1 % par rapport à 2019. ■





larestauration

Portage à domicile, un marché très convoité

La population française vieillit et préfère rester le plus longtemps possible à son domicile. Dans ce contexte, le marché des repas livrés progresse et attise des convoitises. Bonne nouvelle : le segment se qualifie et se révèle sensible aux questions de dénutrition et de choix.

ENCARNA BRAVO

Le nombre de repas livrés à domicile a considérablement augmenté lors de la pandémie. Pour les bénéficiaires, cette solution a permis de combler l'absence d'aide extérieure (entourage, aidants informels, sociétés de services à la personne...). Ce segment a fait figure d'exception dans le secteur des services à la personne, lourdement affecté par la Covid-19. Ces acteurs devraient même en sortir renforcés. « Lors de la première vague du printemps, nous avons vu, sur le terrain, le phénomène s'accroître. En cause : les longues périodes d'hospitalisation des personnes touchées par le virus, et la difficulté de celles isolées à accéder à l'alimentation, précise Paul Trochon, président de Saveurs & Vie. Nos ateliers de cuisine ont doublé leur activité, pendant que les cuisines centrales fermaient. » « La Poste est passée de 6 000 à 11 000 repas par jour entre le début de confinement et la mi-juin », analyse Diane Michaud, chargée d'études senior chez Xerfi. Depuis septembre 2017, La Poste est devenue un maillon logistique dans la chaîne du portage de repas livrés à domicile par le facteur, jusqu'à 6 jours sur 7. Depuis, des partenariats ont été signés avec des sociétés de restauration.

Si la demande de repas livrés a autant progressé, elle s'explique par le contexte exceptionnel. Il n'en reste pas moins que même sans crise sanitaire, le marché est amené à croître. Deux raisons : le vieillissement de la population et la hausse du nombre de personnes âgées en perte d'autonomie. La France compte aujourd'hui 15 millions de personnes de plus de 75 ans et devrait en compter 24 millions en 2060 (ministère des Solidarités et de la Santé). Le vieillissement de la population se caractérise d'une part par une forte progression de la population très âgée (1,3 million de plus de 85 ans actuellement contre 5,4 millions estimés en 2060, selon Nathalie Blapain et Olivier Chardon, de la division enquêtes et études démographiques Insee), et d'autre part, par le nombre important de personnes dépendantes. On estime que 20 % de la population de plus de 85 ans est dépendante (ministère des Solidarités et de la Santé, 2020). Les estimations prévoient même deux fois plus de personnes âgées dépendantes d'ici à 2060 (soit 2,3 millions) du fait de la forte augmentation des personnes très âgées. Depuis plusieurs années, une chose est certaine, les pouvoirs publics sont favorables au maintien à domi-



cile, sentiment partagé par les seniors eux-mêmes. Une enquête réalisée par l'institut CSA a démontré que 83% d'entre eux souhaitent vieillir chez eux. Pour des questions de budget également, car les places en Ehpad sont rares et coûteuses, sans parler de l'aspect bien-être pour les seniors et leurs aidants. Afin de répondre à cette demande forte, Agnès Buzyn, alors ministre de la Santé, a annoncé le 30 mai 2019 que 100 millions d'euros seraient consacrés au financement de l'aide à domicile en 2019 et 2020. Clairement, l'option maison de retraite ou Ehpad constitue souvent le choix par défaut, lorsque la personne n'est plus en mesure d'assurer son quotidien ou que son isolement la met en danger.

UN B TO C MIEUX STRUCTURÉ

Historiquement, la mission de portage de repas était dévolue aux centres communaux d'action sociale (CCSA). Les prestations étaient élaborées à partir des cuisines centrales majoritairement en gestion directe qui fournissaient exclusivement les restaurants scolaires, dont la livraison était assurée par des associations ou par le parc automobile de la mairie. « C'est la loi Borloo du 26 juillet 2005, relative au développement des services à la personne, qui a fait naître un segment B to C, donc du service au particulier, à travers les services à la personne », rappelle Paul Trochon (Saveurs & Vie). Progressivement, de grands donneurs d'ordre comme les CCAS ont fait bouger le marché en qualifiant leur prestation. Face à cette émulation, le B to C s'est structuré avec diverses possibilités de se développer par proximité, et plus récemment avec la digitalisation. Quant aux mutuelles-assurances, elles ne cachent pas leur intérêt pour ce marché, en particulier lors de la sortie de l'hôpital. Car



Saveurs & Vie forme ses livreurs pour maintenir une veille nutritionnelle, avec la possibilité d'accéder au réfrigérateur pour y placer les repas, mais aussi vérifier si ceux de la veille ont bien été consommés.

c'est souvent à ce moment que la famille de la personne âgée décide de faire livrer des repas. Objectif : pouvoir offrir une alimentation en phase avec les besoins. « Nos diététiciennes accueillent et conseillent au téléphone nos clients dans le choix de leur menu en fonction de leurs goûts, de leurs envies, de leurs aversions ou de leurs régimes alimentaires. Elles ont tissé une relation au fil des

LE PASSEPORT NUTRITION SANTÉ : LUTTER CONTRE LA DÉNUTRITION

L'état nutritionnel de la population âgée bénéficiant d'un portage de repas à domicile est fragile, puisque 75% sont à risque de dénutrition ou dénutri. Le Passeport Nutrition Santé® lancé par Saveurs & Vie permet de limiter la perte de poids et prévient de la dénutrition. L'élément clé du dispositif est la personnalisation de la prestation de livraison reposant sur l'expertise de diététiciennes s'adaptant aux problématiques liées à l'âge et à la singularité de chaque bénéficiaire. La grande fragilité nutritionnelle des personnes dépendantes à domicile est à prendre en compte dans la mise en œuvre d'un service de portage, en particulier dans le cadre de l'action sociale quand ce service s'adresse à des personnes présentant de faibles ressources budgétaires.



Les diététiciennes de Saveurs & Vie travaillent à l'amélioration du service de repas à domicile, pour que les bénéfices de ces plats soient plus importants, grâce à des conseils diététiques, l'ajout de collations/repas ou d'aliments enrichis en calories et/ou en protéines.



Pour gagner des parts de marché sur ce secteur concurrentiel, les opérateurs misent notamment sur la montée en gamme en proposant des produits qualitatifs et répondant à des besoins nutritionnels spécifiques.

années, explique Paul Trochon. *Nous avons également une équipe de diététiciennes qui réalisent des bilans nutritionnels à domicile dans le cas de personnes âgées en sortie d'hospitalisation. Elles les accompagnent lors de leur retour à domicile, durant plusieurs mois, en leur donnant des conseils nutritionnels adaptés.* »

Bien plus qu'un service, le portage de repas contribue au maintien à domicile des seniors et joue un rôle social. Les visites régulières du livreur créent un véritable lien, fondamental pour rompre l'isolement des seniors. Outre l'aspect humain, ces repas ont une fonction essentielle en termes de nutrition et de lutte contre la dénutrition, celle que l'on appelle la « maladie silencieuse », véritable fléau du grand âge. Le comité de lutte contre la dénutrition indique qu'elle touche 2 millions de personnes en France et qu'elle est la cause de nombreuses complications. 400 000 personnes âgées à domicile souffrent de dénutrition et 50 % d'entre elles sont dénutries en sortie d'hospitalisation. « Plusieurs études ont montré que la mise en place d'un service de portage de repas à domicile permettait d'améliorer le statut nutritionnel des personnes âgées », analyse Ségolène Fleury, dans sa thèse soutenue en mars 2021 « Le portage de repas à domicile :

enjeu et impact de ce service sur le statut nutritionnel de la personne âgée dépendante ». L'auteure explique notamment que la livraison de repas 4 à 7 jours par semaine pendant trois mois a entraîné une augmentation du poids significative chez les personnes recevant ces repas par rapport à un groupe contrôle ne bénéficiant pas de portage de repas.

MONTÉE EN GAMME ET OFFRE SPÉCIFIQUE

Cela dit, il semble difficile à une cuisine centrale de proposer une large palette de choix, car la production de plats destinés au portage ne représente qu'une niche en termes de ventes, soit entre 3 et 5 %. Comment imaginer une personnalisation ? Dans ce contexte, le marché français du portage de repas à domicile attise des convoitises. Cela se traduit par l'arrivée de nouveaux acteurs [lire l'encadré p. 22]. Reste que pour gagner des parts de marché, il est important de se démarquer sur ce secteur concurrentiel. Les opérateurs ont compris qu'il fallait notamment miser sur la montée en gamme en proposant des produits qualitatifs et répondant à des besoins nutritionnels spécifiques (pour diabétiques, sans sel...) « Le marché se qualifie, il reste très hétérogène, mais on constate néan-



Extrait d'une étude Xerfi, par **Diane Michaud**, chargée d'études senior chez Xerfi

UN MARCHÉ ATTRACTIF

« Longtemps, l'intensité concurrentielle est restée faible. Mais la donne change. Les inaugurations d'agences par les réseaux sous enseigne (comme Les Menus Services ou Coviva) ont été nombreuses dans les zones urbaines. La rivalité va se renforcer sous l'effet de l'arrivée de nouveaux entrants. Des acteurs présents en amont ou en aval de la livraison de repas (maintien à domicile, industrie agroalimentaire...) et d'activités connexes (livraison de repas en entreprises...) pourraient s'y positionner. Compte tenu de leur connaissance des régimes adaptés aux personnes âgées et des capacités de leurs cuisines centrales, déjà se positionnent des groupes privés tels DomusVi, Orpea, Colisée ou Korian et Ramsay Santé. Les structures de petite envergure pourraient faire les frais d'opérations de croissance externe de la part de leurs concurrents et/ou de nouveaux entrants. »

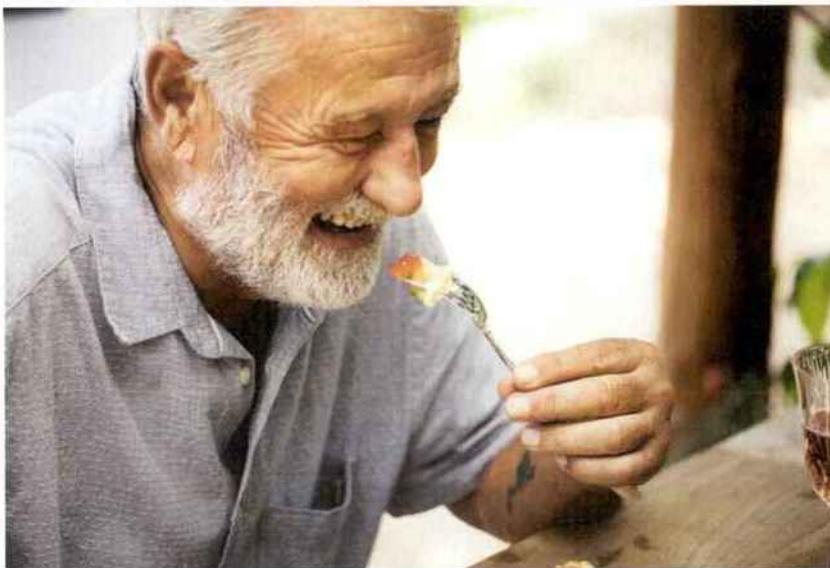
moins une tendance à améliorer la qualité du portage de repas des personnes dépendantes. De plus, aujourd'hui, les sociétés répondent à des cahiers des charges spécifiques, de la même manière sur le B to C », ajoute Paul Trochon. Pour que les bénéfices de ces plats soient plus importants, le service de repas à domicile se doit d'être « amélioré », grâce à des conseils diététiques, l'ajout de collations/repas ou d'aliments enrichis en calories et/ou en protéines. Cependant, même un service « amélioré » ne permet pas à toujours aux bénéficiaires de respecter les apports nutritionnels recommandés.

Ces résultats pourraient suggérer aux structures de portage de repas à domicile de développer des stratégies innovantes pour permettre à leurs bénéficiaires de satisfaire leurs besoins nutritionnels. Elles devraient probablement prendre en compte à la fois les questions sensorielles (améliorer le goût des repas), les questions nutritionnelles (fournir des aliments enrichis) et les questions psycho-sociales (offrir plus de choix aux bénéficiaires). Il ne suffit pas de concocter un menu adapté, il faut veiller à contrôler qu'il soit consommé. Un système informatique dédié et une organisation du choix ne se

révèlent pas toujours suffisants. L'accompagnement humain reste capital. Les veilleurs-livreurs formés, comme chez Saveurs & Vie, livrent au quotidien plus de 10 000 repas aux seniors isolés de leur famille. Ces aides se mobilisent tous les jours afin de maintenir une veille nutritionnelle, et surtout sociale. Avec la possibilité d'accéder au réfrigérateur, pour y placer les repas, surveiller si les plats de la veille ont bien été consommés... Si la collation est intacte ou si une quelconque anomalie est repérée, le veilleur-livreur a pour mission d'alerter la diététicienne de la société.

Les décennies passent et le paysage démographique a évolué. Impossible donc de faire abstraction du vieillissement de la population française et de ses conséquences. Il

Les structures de portage de repas à domicile doivent innover pour permettre à leurs bénéficiaires de satisfaire leurs besoins nutritionnels, en tenant compte des questions sensorielles, nutritionnelles et psycho-sociales.





Bien plus qu'un service, le portage de repas contribue au maintien à domicile des seniors et joue un rôle social. Les visites régulières du livreur créent un véritable lien, fondamental pour rompre l'isolement des seniors.

faudra tenir compte des nouvelles attentes de ces futurs clients, dont le profil ne sera plus le même que celui des seniors d'aujourd'hui. Il s'agit de la génération du papy-boom, à la fois plus exigeante et porteuse de nouveaux besoins. Car, s'il y a encore dix ans, l'usage d'internet chez les personnes âgées était peu répandu, les nouvelles technologies s'ouvrent aujourd'hui à tous les âges. Malgré la persistance d'une fracture numérique, l'usage du téléphone portable et d'internet progresse fortement chez les seniors (source : Institut Amélis).

L'INCONTOURNABLE NUMÉRIQUE

« Une question importante qui devra être posée dans les années à venir est la place du numérique dans les services de portage de repas, souligne Ségolène Fleury. Si la génération actuellement cliente des services de portage utilise peu les outils numériques (smartphone, ordinateur, tablette), les générations à venir les ont davantage intégrés dans leur quotidien. » Tout porte donc à croire que dans un futur proche, le développement de plateformes numériques d'échanges entre société de portage et usagers est incontournable. Ces plateformes pour-

raient notamment permettre aux usagers d'être beaucoup plus actifs dans le choix des menus, ce qui pourrait augmenter la satisfaction et sans doute l'utilisation des services de portage. En effet, si les usagers considèrent être plutôt bien informés de la composition des menus en avance, ils regrettent de ne pas pouvoir choisir ou modifier leurs commandes. Par conséquent, l'utilisation du numérique devrait aussi permettre du coaching nutritionnel personnalisé et pourquoi pas des appels vidéo au moment des repas pour prévenir la solitude ou stimuler l'envie de manger...

Outre le numérique, les acteurs vont devoir aussi réfléchir, et ce, dans les plus brefs délais, à la question des contenants. L'évolution de la réglementation applicable aux services à la personne et aux emballages plastiques jetables appelle des réponses appropriées pour leur activité. Les sociétés de portage de repas, à l'instar des divers segments de la restauration, sont soumises à l'obligation d'utiliser des contenants réemployables. Celle-ci prendra effet le 1^{er} janvier 2022. Ils disposent de peu de temps pour trouver des solutions intéressantes. Le compte à rebours a commencé. ●



Affaires à suivre Marché



Le numéro 1 du portage de repas à domicile !

Si les derniers confinements ont pu mettre à mal certains services publics essentiels, cette période d'immobilisme a néanmoins eu le mérite de révéler les nombreuses alternatives privées qui composent le marché français. Se substituant aux mairies et autres maisons de retraite, Les Menus Services incarnent ainsi parfaitement cette capacité à aller de l'avant, à répondre à l'essentiel, sans concession !

Leader du portage de repas à domicile pour les personnes âgées, Les Menus Services est une entreprise fondée en 2003 par Alain Balandraud ; un entrepreneur, spécialiste de la restauration traditionnelle et collective, qui a notamment évolué au sein de grands groupes comme Sodexo. Son ambition ? proposer aux personnes âgées des repas de qualité à domicile, sans engagement, le tout à travers un large choix de produits.

à la cuillère. Ils s'inscrivent dans le cadre d'une alimentation variée, équilibrée et conviennent aussi aux personnes diabétiques - le menu diabétique par ailleurs, sans sucres ajoutés - et enfin le menu sans sel, élaboré pour un régime contrôlé en sodium » détaille Madame Duplat.

place à de nouvelles recettes créatives où saveurs et couleurs égaient les assiettes de nos clients. Un choix de menus haut de gamme « comme chez le traiteur ». Et pour rester dans la tendance des circuits courts, les producteurs locaux sont ici favorisés, ainsi que les produits d'origine française, labellisés ou bio. Un exemple ? notre fameux Tartare de tomates et gambas, ou encore notre magret de canard à la menthe et navets longs au port » continue la dirigeante.

Pour bien comprendre tout ce qu'induit cette proposition, rencontrez avec Corinne Duplat, Directrice Générale de la société.

Une offre personnalisable

Ce qui frappe d'emblée dans la proposition Les Menus Services, c'est justement la richesse de cette dernière : en pratique, l'entreprise affiche en effet deux gammes principales : Plaisir et Gourmet.

La première va ici se concentrer à raviver les papilles de sa clientèle grâce à tout un ensemble de plats familiaux - des recettes traditionnelles « comme à la maison » et des souvenirs d'antan - qui font la part belle au terroir, aux produits de saison et aux spécialités régionales.

«Le goût, les habitudes culinaires et l'état de santé général sont pris en compte pour maintenir le plaisir de manger. Outre le menu dit « standard », la gamme Plaisir existe ainsi en 4 déclinaisons : le menu facile qui convient aux personnes présentant des problèmes de dentition, de mastication ou de préhension. Ce menu est l'intermédiaire idéal entre les plats standards et les repas mixés. Ces derniers sont constitués de produits spécifiques sans morceaux et pouvant être consommés directement





Menus élaborés par une diététicienne, remis en main propre par des livreurs salariés (pour du lien au quotidien !) : Les Menus Services, au-delà de se positionner comme le leader français d'un marché en plein boom, se distingue avant tout par sa capacité à mettre l'humain au cœur de l'action !

Pour un monde plus vert !

Plus encore, dans le cadre de sa démarche RSE (Responsabilité sociale des entreprises), Les Menus Services s'est également engagée depuis plusieurs années vers le chemin de l'entreprise responsable et de la préservation de l'environnement. À sa mesure, la marque aux 100 enseignes dans toute la France souhaite ainsi faire bouger les lignes sur son secteur en affirmant une approche plus durable d'année en année, avec la mise en place de tout un ensemble de process allant dans ce sens ... Son objectif ? réduire les ressources gaspillées et respecter l'environnement en le protégeant au maximum !

Concernant la livraison de repas, Les Menus Services a donc fait le choix des barquettes alimentaires recyclables. Biodégradables, compostables selon la norme EN 13432, méthanisables et recyclables, ces barquettes sont composées de cellulose Cellugastro, à base de cellulose vierge issue du bois d'une culture non soumise aux pesticides, fongicides et insecticides. Parallèlement, les contenants permettant la livraison prennent la forme de sacs biosourcés, 100% biodégradables et compostables ou en papier kraft certifiés PEFC.

« Concernant la livraison, nous avons également fait le choix de nous aligner sur les exigences environnementales : la flotte Les Menus Services s'enrichit dans ce sens de véhicules et triporteurs électriques pour les livraisons, détaille encore un peu plus Corinne Duplat. D'un point de vue général, nous souhaitons ainsi accompagner ce grand mouvement mondial, en direction d'un monde plus vert. Nous déployons d'ailleurs cette logique à l'ensemble de nos prestations ».



La Silver Économie

Au-delà de la livraison de repas, L'entreprise offre en effet à sa clientèle tout un ensemble de services associés, pour répondre aux enjeux de la Silver Économie : Les Menus Services, une marque pionnière sur le marché du portage de repas à domicile (en apportant une dimension nutritionnelle spécifique et personnalisée), qui accompagne l'évolution socio-démographique de la société, répond aux nouveaux besoins des seniors !

En pratique, il est donc aussi question de ménage à domicile, de téléassistance, de travaux de petit bricolage, d'accompagnement administratif ... Bref, un service total, au diapason des besoins !

« Nous avons connu une croissance continue de 30% en 2020, et ceci n'est que le commencement ! En 2021, avec des moyens humains renforcés au niveau marketing et communication, nous avons pour ambition de conforter notre leadership sur le marché du portage de repas, et affiner plus encore l'image

de spécialiste du maintien à domicile qui lui est associée : atteindre les 110 agences ouvertes, optimiser la présence de l'enseigne dans les régions à fort potentiel, poursuivre la croissance de + 30% avec 4 millions de repas livrés, accroître la notoriété de la marque auprès des principaux réseaux prescripteurs ... les projets sont au moins aussi nombreux que le nombre de sourires satisfaits qui les accompagnent ! » conclut finalement Madame Duplat.

Les Menus Services en 6 chiffres clés

- 50 millions : c'est, en euros, le CA 2021 estimé (40 millions en 2020)
- 4 : en millions le nombre de repas vendus (estimation 2021)
- 110 : le nombre d'agences en 2021
- 14 000 : le nombre de clients actifs
- 30% : la croissance annuelle du groupe
- 20 : le nombre d'ouvertures d'agences par an





Les Menus Services passe le cap des 100 agences

Les Menus Services vient de franchir le cap des 100 unités en franchise. Créé en 2003, ce spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées avait ouvert sa 1^{ère} agence franchisée en 2006. Avec 3,5 millions de repas vendus, Les Menus Services a réalisé 40 M€ de chiffre d'affaires en 2020 (+30 % par



rapport à 2019). Pour 2021, la tête de réseau a pour ambition « de conforter son leadership sur le marché du portage de repas » :

elle vise 4 millions de repas vendus et 48 M€ de CA sur l'exercice.

Les Menus Services prévoit d'atteindre 110 agences ouvertes en fin d'année et d'optimiser sa présence « dans les régions à fort potentiel et/ou insuffisamment couvertes à ce jour ». Avec en ligne de mire le cap de 150 unités d'ici à 6 ans.

Actualité de la franchise Les Menus Services : Retour en images sur Franchise Expo Paris et prochains RDV

De nombreuses rencontres

La franchise Les Menus Services a participé au salon Franchise Expo Paris qui s'est achevé la semaine dernière et a permis au réseau de rencontrer beaucoup de porteurs de projets, prestataires et partenaires. Un vrai moment de partage et d'échange.

Le réseau a présenter son beau métier, sensibiliser sur l'importance du service et l'implication prise dans le maintien à domicile. Il a également du **convaincre de nombreuses personnes de rejoindre l'aventure Les Menus Services.**



www.choisir-sa-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Prochain RDV pour nous rencontrer ?

Les Menus Services seront présents à l'édition 2021 du Salon des Services à la Personne les 23 et 24 novembre à Paris Porte de Versailles.

Invitation gratuite :

[https://www.sap-silverexpo.com/inscription_sap_30.html?](https://www.sap-silverexpo.com/inscription_sap_30.html?utm_source=ActiveCampaign&utm_medium=email&utm_content=Retour+en+images+sur+Franchise+Expo+Paris+%26+Prochains+RDV&utm_campaign=Franchise+Emailing+Post+Salon)

[utm_source=ActiveCampaign&utm_medium=email&utm_content=Retour+en+images+sur+Franchise+Expo+Paris+%26+Prochains+RDV&utm_campaign=Franchise+Emailing+Post+Salon](https://www.sap-silverexpo.com/inscription_sap_30.html?utm_source=ActiveCampaign&utm_medium=email&utm_content=Retour+en+images+sur+Franchise+Expo+Paris+%26+Prochains+RDV&utm_campaign=Franchise+Emailing+Post+Salon)



Le reste de l'actualité



Comme chaque année, Les Menus Services participe à la **Semaine Bleue** qui a lieu du **lundi 04 au dimanche 10 octobre**.

A l'occasion de cet événement **spécial seniors**, nos agences ont prévu des **menus** mettant à l'honneur **les régions françaises**.



En France, 8,3 millions de personnes veillent sur une personne malade, handicapée ou dépendante. Découvrez dans l'épisode 1 du podcast **Cartes en mains** le rôle de l'aidant.

Comment soutenir au mieux une personne fragile ?

La Franchise Les Menus Services

Les Menus Services assure chaque jour des prestations de **portage de repas à domicile** pour les personnes âgées, handicapées, convalescentes. Nous recherchons de **nouveaux entrepreneurs talentueux et motivés** pour exercer notre beau métier.

La franchise qui gagne

3,5 M

de repas livrés



40 M€

de chiffre d'affaire
en 2020



30%

de croissance
en 2020



+ de 100

agences en France





PARIS : Retour en images sur Franchise Expo Paris



Le salon Franchise Expo Paris s'est tenu la semaine dernière. Il nous a permis de rencontrer de nombreux porteurs de projets, prestataires et partenaires.

Nous avons pu présenter notre beau métier, sensibiliser sur **l'importance de notre service** et convaincre de nombreuses personnes de **rejoindre l'aventure Les Menus Services** et notre implication dans le **maintien à domicile**.

Prochain RDV pour nous rencontrer ?

édition 2021 du **Salon des Services à la Personne** les **23 et 24 novembre** à **Paris Porte de Versailles**.

Invitation gratuite

Le reste de l'actualité

Comme chaque année, Les Menus Services participe à la **Semaine Bleue** qui a lieu du **lundi 04 au dimanche 10 octobre** .

A l'occasion de cet événement **spécial seniors** , nos agences ont prévu des **menus** mettant à l'honneur **les régions françaises** .

Retrouvez toutes les activités [ici](#)

En France, 8,3 millions de personnes veillent sur une personne malade, handicapée ou dépendante. Découvrez dans l'épisode 1 du podcast **Cartes en mains le rôle de l'aidant** .

Comment soutenir au mieux une personne fragile ?

Retrouvez le podcast en écoute [ici](#)

La Franchise Les Menus Services



Les Menus Services assure chaque jour des prestations de **portage de repas à domicile** pour les personnes âgées, handicapées, convalescentes. Nous recherchons de **nouveaux entrepreneurs talentueux et motivés** pour exercer notre beau métier.

Consulter les zones à pourvoir

Nous contacter

La franchise qui gagne

3,5 M repas livrés / an

40 M€ C.A. en 2020

30% croissance

+ de 100 agences en France



www.choisir-sa-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

Franchise Expo Paris 2021 : la franchise Les Menus Services au micro de choisir sa franchise

Vidéo: <https://www.choisir-sa-franchise.com/videos-franchise/interview-les-menus-services-franchise-expo-paris-2021>

FRANCHISE EXPO PARIS 2021

Le site <https://www.choisir-sa-franchise.com> a rencontré le réseau LES MENUS SERVICES au salon Franchise Expo Paris du 26 au 29 septembre 2021.

Les Menus Services proposent un service de portage de repas à domicile pour personnes âgées. Nos repas sains et équilibrés, sont adaptés à tous les seniors.

Pour vous renseigner sur ce réseau, demandez une documentation gratuite et sans engagement sur le site Choisir Sa Franchise !

www.observatoiredefranchise.fr

Pays : France

Dynamisme : 10



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Les Menus Services revient sur sa participation à Franchise Expo Paris et annonce sa présence au salon SAP les 23 & 24 novembre



Fort de plus de 100 agences dans l'Hexagone, **Les Menus Services** affiche des retours positifs suite à sa présence au salon de la franchise en septembre dernier. L'enseigne poursuit par ailleurs sa recherche de nouveaux candidats et dénicher les occasions pour les rencontrer.

Quoi de neuf au sein du réseau Les Menus Services ?

Le salon Franchise Expo Paris s'est déroulé à Paris Porte de Versailles du 26 au 29 septembre. C'était une excellente occasion pour Les Menus Services de rencontrer de nombreux porteurs de projets, prestataires et partenaires.

L'équipe de l'enseigne a pu présenter le modèle développé par le réseau, sensibiliser sur l'importance des services proposés par plus de 100 agences Les Menus Services, et convaincre de nombreuses personnes de rejoindre cette aventure tout en mettant en exergue l'implication de l'enseigne dans le maintien à domicile.

www.observatoiredefranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 10



[Visualiser l'article](#)

En quête permanente de nouveaux candidats à la franchise, Les Menus Services sera également présent à l'édition 2021 du Salon des Services à la Personne les 23 & 24 novembre à Paris Porte de Versailles.

Par ailleurs, l'enseigne a comme chaque année pris part à la Semaine Bleue qui s'est tenue du 4 au 10 octobre. A l'occasion de cet événement spécial seniors, les agences du réseau ont prévu des menus mettant à l'honneur les régions françaises.

Les Menus Services continue d'accompagner les aidants au travers de son podcast Cartes en mains et propose dans son 1er épisode de découvrir le rôle de l'aidant.

Franchise Les Menus Services : bilan du séminaire annuel et rendez-vous au Salon des Services à la Personne



Le séminaire annuel du réseau **Les Menus Services** qui s'est tenu le 9 octobre dernier à Paris s'est achevé par un bilan très positif. Le programme des festivités : réunion plénière, projets du réseau, opportunités à venir, partages d'expériences et moments de féerie, avec cocktail dînatoire sur un rooftop et spectacle du Moulin Rouge.

Ce fut l'occasion de célébrer la 100ème agence et l'ouverture à l'international mais surtout une joie de rassembler tous les membres du réseau.



www.choisir-sa-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Christian Prouteau, Préfet et Fondateur du GIGN a été notre invité privilégié du séminaire. Son intervention sur le thème du management dans un contexte incertain était à la fois passionnante et haletante. Christian a partagé son expérience en transmettant les clés qui ont permis d'amener son unité d'élite vers le succès : l'importance de la préparation, de l'innovation et surtout de la valeur de la vie humaine et du travail en équipe.

Un salon dédié aux Services à la Personne



L'équipe du réseau Les Menus Services sera présente au Salon des Services à la Personne 2021 les mardi 23 et mercredi 24 novembre à Paris Porte de Versailles.

Notre équipe sera mobilisée pour échanger ensemble sur votre projet professionnel.

Invitation gratuite : <https://bit.ly/3BqmoJw>

La Franchise Les Menus Services

Les Menus Services assure chaque jour des prestations de portage de repas à domicile pour les personnes âgées, handicapées, convalescentes. Nous recherchons de **nouveaux entrepreneurs talentueux et motivés** pour exercer notre beau métier.



www.choisir-sa-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

La franchise qui gagne

4 M

repas livrés / an



40 M€

C.A. en 2020



30%

croissance



+ de 100

agences en France





DOSSIER SENIORS

Diététique - Un guide édité pour les seniors

LA CORRÈZE DANS L'ASSIETTE - Dans les prochains jours, les seniors corréziens pourront découvrir un guide pratique pour casser les idées reçues et donner des informations pratiques sur la diététique, passé soixante ans. Un guide initié par un jeune couple d'entrepreneurs dans le portage de repas en Corrèze.

À l'occasion de la Semaine bleue, un guide diététique sera distribué dans les instances de coordination de l'autonomie (ICA), les hôpitaux ou encore les cabinets médicaux du département. Tiré à trente mille exemplaires, il a vu le jour suite à un appel à projet porté par la conférence des financeurs de la prévention de la perte d'autonomie de la Corrèze.

Au printemps dernier, Anna et Romain Carmille, qui ont lancé à la fin de l'année dernière un service de portage de repas à domicile sous la franchise *Les Menus services*, ont donc proposé la réalisation d'un guide diététique à destination des plus de soixante ans.

Donner des clés

Le projet a séduit les financeurs et à notamment reçu le soutien du conseil départemental. « Cela nous permet de nous faire connaître, mais surtout de mettre en avant notre expertise diététique », explique Romain Carmille. Ainsi, pour réaliser ce *Guide nutrition corrézien*, le couple d'entrepreneurs s'est appuyé sur les diététiciens de la franchise, mais aussi sur des profession-



Tiré à trente mille exemplaires, le guide sera distribué à l'occasion de la Semaine bleue - © DR

nels corréziens afin d'ancrer leur publication sur le terroir.

« Le guide se compose d'une première partie générale qui donne des clés », détaille Anna. « Nous avons voulu casser les idées reçues, mais

aussi donner des conseils pour structurer ses repas dans la journée, prendre en compte aussi les sens qui peuvent être altérés et qui peuvent gâcher le plaisir de manger. » Ainsi, le guide insiste sur la dénutrition et la déshydratation no-



tamment chez les plus âgés et propose un petit test pour dépister une éventuelle dénutrition. Un test pratique qui ne remplace en rien l'avis d'un médecin, bien entendu.

Une bonne touche de Corrèze

Pour aborder les différentes thématiques, Anna et Romain Carmille ont aussi fait appel aux témoignages des personnes qu'ils livrent régulièrement et ont complété ce guide par des recettes de cuisine très corréziennes. Enfin, ce guide diététique présente aussi un tableau des fruits et légumes de saison. « Ce guide ne s'adresse pas qu'au grand âge, mais à tous les seniors », précise Romain Carmille. « Il existe déjà des guides, mais nous avons voulu en proposer un qui soit lisible et compréhensible avec un peu de Corrèze dedans. »

Pour compléter ce guide pratique, le couple prévoit aussi l'organisation de trois conférences animées par des professionnels de la nutrition « pour combattre les idées reçues sur l'alimentation des seniors et répondre aux questions », souligne Anna qui espère que ce premier temps d'échange puisse avoir lieu avant la fin de l'année.

Enfin, pour que la diffusion du guide soit la plus importante possible, l'équipe des *Menus services* le proposera prochainement aussi en version numérique sur son site internet. Un autre moyen de parler nutrition aux seniors et aux plus jeunes.

Cyrille ROUSSEAU

Plus d'informations www.les-menus-services.com.



ROANNE

Portage de repas à domicile avec « Les Menus Services »

Hervé Gamelin a ouvert une agence « Les Menus Services » au 14, bis rue de Clermont. Complété par des services annexes, le portage de repas à domicile des seniors représente 95 % de l'activité sur l'agglomération et les communes voisines.

Avant de travailler dans l'assurance crédit, l'entrepreneur originaire de Lille (Nord) a commencé sa carrière dans le textile en qualité de commercial. Hervé Gamelin raconte : « Ma 1^{re} tournée de clientèle passait par Roanne et quand Les Menus Services m'ont proposé d'ouvrir une agence à Roanne, c'était un signe. »

Un investissement d'environ 20 000 € a été nécessaire pour aménager et équiper le local de 85 m² d'une chambre froide afin d'entreposer les repas livrés par la cuisine régionale. « J'avais envie d'évoluer dans un environnement plus proche des personnes. Quand la crise sanitaire a débuté, j'ai souhaité participer à mon niveau au maintien à domicile des seniors. Le concept de la franchise correspondait à mes attentes. » Après 6 mois, les chiffres



Hervé Gamelin a ouvert une agence « Les Menus Services » dans le bas du faubourg Clermont depuis fin mars. Photo Progrès / Marie-Laure LACARELLE

dépassent le prévisionnel.

En phase de recrutement d'une diététicienne pour mieux répondre aux besoins des bénéficiaires, Hervé Gamelin espère pouvoir embaucher un livreur dans les mois à venir.

Les Menus Services, 14 bis rue de Clermont, Tél. 04.77.69.43.29.
site : www.les-menus-services.com/agences/roanne/



■ À SAVOIR

GUIDE ■ Tiré à 30.000 exemplaires

Publié ce mois-ci, le *Guide nutrition corrézien* est disponible à travers les 29 instances de coordination de l'autonomie que compte le département, mais aussi les mairies, les pharmacies. Il est édité par l'enseigne maemortoise Les Menus service, ouverte fin 2020 par un couple qui a quitté la région parisienne pour lancer une franchise dans le portage de repas à domicile. Cette dernière a répondu à un appel à projets lancé par la Conférence départementale des financeurs de la prévention de la perte d'autonomie (CFPPA), mis en place après une loi de décembre 2015 sur l'adaptation de la société au vieillissement. La CFPPA a fait de la lutte contre la dénutrition des personnes âgées une de ses priorités, d'où la publication de ce guide. Sous titré « Bien manger, bien vieillir en Corrèze », il s'adresse aux plus de 60 ans. ■



En Corrèze, 1.100 à 2.700

La dénutrition, ce piège qu'il faut déjouer

Personnes âgées

Dans un département vieillissant comme la Corrèze, le risque de dénutrition chez les personnes âgées constitue un enjeu de santé majeur, d'autant plus qu'il mène généralement à la perte d'autonomie. Un guide gratuit sur ce sujet, destiné aux plus de 60 ans, vient d'être édité par une franchise malmortoise de portage de repas à domicile. Ce service est souvent en première ligne pour prévenir cette maladie.

Éric Porte

eric.porte@centrefrance.com

Installée à Brive, Martine Laborie le dit elle-même : « Pour l'instant, ce n'est pas mon problème ». Et la première à souhaiter que ça dure, c'est bien Anna Carmille, gérante, avec son mari, d'une franchise de portage de repas à domicile, à laquelle fait appel la retraitée.

Martine Laborie a tout de même eu droit à un petit briefing sur la dénutrition, un problème de santé publique qui toucherait 1.100 à 2.700 personnes âgées corréziennes. Cette maladie (*lire par ailleurs*) est au centre d'une campagne de prévention, lancée avec la distribution d'un *Guide nutrition corrézien*.

En répondant à un appel à projets, c'est la société d'Anna et Romain Carmille qui a édité ce

document de seize pages. « On y trouve un petit test de dépistage », indique la gérante. La dénutrition constitue un piège insidieux quand on vieillit : « Une perte de masse musculaire rapide fragilise une personne âgée, avec un risque accru de chute et donc de perte d'autonomie », confirme le professeur Jésus, spécialiste de la question au CHU de Limoges.

Un enjeu de santé publique fort en Corrèze

En Corrèze, les plus de 75 ans représente 14 % de la population, alors que la moyenne nationale tourne à 9 %. La dénutrition devient un enjeu de santé publique. L'un des facteurs aggravants, c'est la tentation de faire un régime trop restrictif.

Martine Laborie souhaitait justement perdre du poids. Et comme elle n'aime pas trop faire la

cuisine ni les courses, elle a décidé de faire appel au service des Menus services. « Depuis juillet, je me fais livrer mes deux repas quotidiens. C'est pratique et surtout, ce sont des repas équilibrés ».

« Il faut lutter contre certaines idées reçues, enchaîne Anna Carmille. Les personnes âgées se disent que parce qu'elles font moins d'effort physique, elles ont moins besoin de moins manger, notamment de se passer de viande. Ce guide insiste au contraire sur les besoins en protéines, qu'on trouve aussi dans le poisson ou les légumineuses ».

Le portage de repas à domicile a donc un rôle important à jouer dans la prévention de la dénutrition, même en cas de problème de mastication : « Nous proposons du "facile à manger", sous forme de compote, de purée, de potage. Pour apporter des protéines, on rajoute par exemple du fromage râpé ». Martine Laborie a compris le message : « Il vaut mieux prévenir que guérir ». ■





personnes âgées seraient dénutries



REPAS. Anna Carmille livre les plats choisis par sa cliente, Martine Laborie, et distribue le guide du « bien manger et bien vivre en Corrèze ». PHOTO STÉPHANIE PARA



En Corrèze, un guide gratuit à l'attention des personnes âgées sur les dangers de la dénutrition

Destiné aux plus de 60 ans, un guide gratuit sur la dénutrition vient d'être édité en Corrèze, un département vieillissant où ce risque constitue un enjeu de santé majeur, qui débouche généralement sur la perte d'autonomie.

Installée à Brive, Martine Laborie le dit elle-même : " Pour l'instant, ce n'est pas mon problème ". Et la première à souhaiter que ça dure, c'est bien Anna Carmille, gérante, avec son mari, d'une franchise de portage de repas à domicile, à laquelle fait appel la retraitée.

Martine Laborie a tout de même eu droit à un petit briefing sur la dénutrition, un problème de santé publique qui toucherait 1.100 à 2.700 personnes âgées corréziennes. Cette maladie est au centre d'une campagne de prévention, lancée avec la distribution d'un Guide nutrition corrézien.

En répondant à un appel à projets, c'est la société d'Anna et Romain Carmille, Les Menus services, à Malemort, qui a édité ce document de seize pages. " On y trouve un petit test de dépistage", indique la gérante.

Appel à projets. Pour la publication de ce guide, la société Les Menus services a répondu à un appel à projets lancé par la Conférence départementale des financeurs de la prévention de la perte d'autonomie (CFPPA), mis en place après une loi de décembre 2015 sur l'adaptation de la société au vieillissement. La CFPPA a fait de la lutte contre la dénutrition des personnes âgées une de ses priorités.

La dénutrition constitue un piège insidieux quand on vieillit : " Une perte de masse musculaire rapide fragilise une personne âgée, avec un risque accru de chute et donc de perte d'autonomie ", confirme le professeur Jésus, spécialiste de la question au CHU de Limoges.

En Corrèze, les plus de 75 ans représentent 14 % de la population, alors que la moyenne nationale tourne à 9 %. La dénutrition devient un enjeu de santé publique. L'un des facteurs aggravants, c'est la tentation de faire un régime trop restrictif.

"Il faut éviter tout régime alimentaire restrictif, de type régime diabétique ou sans sel. Cela n'a pas lieu d'être. Et l'idée que le repas du soir peut se limiter à une soupe et une pomme est à proscrire. Ce n'est pas suffisant".

Martine Laborie souhaitait justement perdre du poids. Et comme elle n'aime pas trop faire la cuisine ni les courses, elle a décidé de faire appel au service de portage de repas à domicile des Menus services. " Depuis juillet, je me fais livrer mes deux repas quotidiens. C'est pratique et surtout ce sont des plats équilibrés ".

Une alimentation équilibrée et enrichie en protéines est conseillée pour prévenir le risque de dénutrition.

" Il faut lutter contre certaines idées reçues, enchaîne Anna Carmille. Les personnes âgées se disent que parce qu'elles font moins d'effort physique, elles ont moins besoin de moins manger, notamment de se passer de viande. Ce guide insiste au contraire sur les besoins en protéines, qu'on trouve aussi dans le poisson ou les légumineuses".

[Visualiser l'article](#)

Ce que confirme le professeur Jésus, du CHU de Limoges ; pour lui, deux constats peuvent indiquer un possible risque de dénutrition : " La perte de poids et l'indice de masse corporelle (IMC). La Haute autorité de santé (HAS) travaille à l'établissement de nouveaux seuils, de nouvelles recommandations. À l'heure actuelle, une perte de poids de 5 % en un mois ou de 10 % en six mois doit alerter. Pour ce qui est de l'IMC (rapport entre le poids en kg et la taille en mètre au carré, NDLR), il ne doit pas être inférieur à 21".

Le portage de repas à domicile a un rôle important à jouer dans la prévention de la dénutrition, même en cas de problème de mastication : " Nous proposons du "facile à manger", sous forme de compote, de purée, de potage. Pour apporter des protéines, on rajoute par exemple du fromage râpé ". Martine Laborie a compris le message : " Il vaut mieux prévenir que guérir ".

Éric Porte

Selon le professeur Jésus, du CHU de Limoges, " la dénutrition touche tous les âges, mais plus particulièrement les personnes âgées : de 4 à 10 % pour celles qui vivent à leur domicile ; 40 à 50 % en cas d'hospitalisation ; jusqu'à 70 %, même au-delà, au sein des établissements spécialisés comme les Ehpad ".





tonnellé-bastie

Paulette Chosson, fringante à 107 ans



Le jour de son anniversaire, le 11 octobre, le repas de Paulette Chosson a été porté avec un bouquet de fleurs par Mikaël Goachet, directeur des agences Touraine des Menus Services.

Une bougie de plus. Lundi 11 octobre, Paulette Chosson a fêté ses 107 ans. La fringante centenaire, qui est l'une des doyennes du département car née le 11 octobre 1914 à Louans de parents boulangers, vit toujours chez elle depuis 62 ans dans le même petit appartement, proche du boulevard Tonnellé.

« La chance que j'ai, c'est d'avoir ma tête. Je ne me sens pas vieille »

Dès 10 h, la table de sa petite cuisine s'est embellie de messages fleuris à côté d'une pile de livres car elle lit beaucoup. Paulette Chosson, belle chevelure blanche, coiffée soigneusement, avec un léger nuage de poudre sur le visage, est enjouée.

« Aujourd'hui, j'ai vraiment 107 ans et je vais bien. J'ai reçu des

fleurs dont celles d'une demoiselle de 80 ans. » Ce matin-là, son repas quotidien a été accompagné d'un bouquet de fleurs, qui lui a été porté par Mikaël Goachet, le directeur des agences Touraine de la société Les Menus Services, basée à Saint-Avertin, spécialisée dans le portage de repas à domicile aux personnes âgées ou dépendantes.

« Paulette Chosson est cliente depuis cinq ans et elle est notre doyenne sur 415 clientes », explique ce dernier. La centenaire au caractère bien trempé. *« C'est la preuve que je suis contente, car je trouve que c'est bon et c'est varié tous les jours. Je mange surtout du poisson, des légumes et un dessert. Je suis livrée vers 9 h 30 par la même personne, Sabrina, il y a un lien avec elle ! ».*

Paulette Chosson est intarissable. Avec elle, les heures fi-

lent à grande vitesse. *« La chance que j'ai, c'est d'avoir ma tête. Je ne me sens pas vieille. Je me lève à 6 h 30, je vais chercher La Nouvelle République dans ma boîte aux lettres. Je regarde les nouvelles et surtout les titres et si il y a un sujet qui me plaît, je le lis. J'aime bien la politique car les hommes politiques ne s'entendent pas, et je ne dis pas tout ce que je pense ! et qui ne se dit pas tout haut... ».*

Un seul vote manqué depuis 1944

D'ailleurs depuis que les femmes ont acquis le droit de vote en 1944, elle n'a failli à son devoir de citoyenne qu'une seule fois. Elle est certainement la doyenne du bureau de vote de Tours-Rabelais, évoque celle qui pense être *« la doyenne des abonnés de La Nouvelle République ».*

www.lanouvellerepublique.fr

Pays : France

Dynamisme : 321



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

Tours : à 107 ans, Paulette Chosson "ne se sent pas vieille"

Le jour de son anniversaire, le 11 octobre, le repas de Paulette Chosson a été porté avec un bouquet de fleurs par Mikaël Goachet, directeur des agences Touraine des **Menus Services**.

© Photo NR



ODVHgg7GL2JQMt0x_jdSS5h8TyZ6YDvcgUUqguUsc4ZHNRsBzE6hdZ6wrq9uyu7YLQ1Kpt03Fuwdd3i1oM9jk1XrwZDAZ

Portage de repas en Maine-et-Loire : Les Menus Services veille au bien-être de ses clients depuis 15 ans



Portage de repas en Maine-et-Loire : Les Menus Services veille au bien-être de ses clients depuis 15 ans
© Les Menus Services

Spécialisée dans le portage de repas à domicile, la société de services à la personne Les Menus Services livre chaque jour des repas conçus par des diététiciennes à des personnes âgées, porteuses de handicap, sous tutelle ou sortant d'hospitalisation. Présente à Angers depuis 2006, l'entreprise compte désormais 5 agences dans le Maine-et-Loire (Angers, Beaucouzé, Saumur, Cholet et Segré).

Son directeur, François-Régis Jacob, profite de ce 15^{ème} anniversaire pour nous présenter cette société essentielle au maintien à domicile de milliers d'Angevins.

Les Menus Services , société de services à la personne à Angers depuis 15 ans
Pouvez-vous nous présenter votre entreprise ?

François-Régis Jacob : Les Menus Services , c'est une entreprise de services à la personne, principalement axée sur le **portage de repas à domicile** pour les personnes âgées, sous tutelle, en situation de handicap, en post-opératoire... et désireuses de rester dans leur logement malgré une perte d'autonomie, ou d'y retourner au plus vite après une hospitalisation. Mais le portage de repas s'adresse aussi à toutes les personnes qui souhaiteraient recevoir de bons repas tout prêts quelle qu'en soit la raison. En tant qu'experte du maintien à domicile, la société propose aussi d'autres services comme le **ménage** , le **bricolage** , le **jardinage** , la **téléassistance** ou encore l' **aide aux démarches administratives** . Le réseau Les Menus Services compte plus de 100 agences en France. Personnellement, j'ai ouvert la première agence du Maine-et-Loire à Angers en 2006 et je dirige aujourd'hui 5 agences à travers le département.



Les Menus Services fête donc ses 15 ans de présence à Angers ?

C'est exact. Au début, j'étais seul et j'assurais les livraisons sur Angers. Avec le temps, j'ai pu m'entourer et ouvrir de nouvelles agences : Saumur en 2011, Cholet en 2014, Beaucouzé en 2017 et Segré dernièrement. L'ouverture de ces différentes agences à travers le département répond à notre souhait d'être toujours au plus près de nos bénéficiaires. Aujourd'hui, nous sommes 37 personnes : des responsables d'agence, des diététiciennes, des livreurs... Ce 15^{ème} anniversaire nous offre d'ailleurs l'occasion de nous rassembler pour une sortie festive au Puy du Fou. C'est aussi le moment que nous avons choisi pour remercier tous nos partenaires (assureur, concessionnaire, assistantes sociales, équipes médicales, CCAS...) autour d'un cocktail dinatoire au musée de la ville d'Angers.



Portage de repas à domicile dans tout le Maine-et-Loire

Comment s'organise la livraison de repas ?

Chez *Les Menus Services*, tout est fait pour rendre ce service le plus libre et le plus simple possible. Par exemple, la livraison est sans abonnement, elle peut être mise en route seulement pour quelques jours, ou bien uniquement pour les repas du midi. Mais nos clients peuvent aussi choisir de se faire livrer l'intégralité de leurs repas de la semaine. Si un client veut annuler une commande, il peut le faire gratuitement jusqu'à 48h avant la livraison.

Quels secteurs sont couverts par votre entreprise ?

Nous couvrons 80% du département du Maine-et-Loire, dans un rayon d'environ 30km autour de chacune de nos agences. Ainsi, nous nous déplaçons aussi jusqu'en Touraine, en Vendée, ou encore dans les Deux-Sèvres.



La livraison *Les Menus Services* : « l'occasion de discuter et de prendre des nouvelles »
En quoi le portage de repas à domicile se distingue-t-il de la simple livraison ?

Il ne s'agit pas seulement de déposer une commande et de s'en aller ! *Les Menus Services* revêt un rôle humain très fort. Les livreurs viennent déposer les repas jusque dans la cuisine : c'est l'occasion de jeter un œil aux dates limites de consommation du contenu du frigo et de vérifier que les repas de la veille ont bien été consommés. Le livreur est parfois la seule visite de la journée alors il reste un peu discuter. Avec le temps, il se noue une véritable relation de confiance, voire de complicité avec les clients. Finalement, le portage de repas est une mission de proximité et de solidarité très importante ! Au moindre problème, nous pouvons prévenir les proches et le corps médical.

Des menus adaptés et équilibrés conçus par des diététiciennes à l'écoute
Quels types de menus proposez-vous ?

Notre volonté est avant toute chose de proposer des recettes variées et savoureuses, pour que bien manger soit toujours un plaisir pour nos clients. Nos repas sont préparés à Cholet et majoritairement à partir de produits locaux. Non seulement nos clients ont du choix (5 entrées, 5 viandes ou poissons, 5 légumes, 5 laitages et 5 desserts par jour), mais ces propositions changent chaque jour ! Dernièrement, nous avons même lancé une seconde gamme de menus. Nous proposons désormais une Gamme Plaisir faite de recettes traditionnelles un peu « comme à la maison », ainsi qu'une Gamme Gourmet, présentant des plats plus élaborés, un peu « comme un dimanche » !

Existe-t-il des menus adaptés aux régimes spécifiques ?

Bien sûr ! *Les Menus Services* emploie une diététicienne par agence. Ce sont ces dernières, diplômées d'État, qui élaborent nos menus afin qu'ils soient équilibrés. Elles vont aussi à la rencontre de nos clients pour

[Visualiser l'article](#)

les aider à gérer leur alimentation, notamment lorsqu'ils ont des impératifs médicaux à respecter. Ainsi, nous pouvons livrer les plats adaptés aux régimes sans sel, hypocalorique, sans fibres, sans résidus, convenant aux diabétiques... Nous avons aussi des solutions mixées ou dites « faciles à manger ».



À Angers, Beaucouzé, Cholet... Commander ses repas en toute simplicité avec Les Menus Services
Comment vous contacter, passer commande et payer ?

Le premier contact peut se faire par téléphone ou bien directement en agence. Nos diététiciennes se déplacent ensuite au domicile du client, ou bien même à l'hôpital, sans aucun surcoût. Les commandes se font très simplement, auprès de l'agent chargé des livraisons. Depuis 6 mois, les commandes peuvent se faire en ligne pour les agences d'Angers et Beaucouzé. Un service qui devrait se généraliser aux autres agences très prochainement.

Côté paiement, il n'y a pas d'avance de frais. Les repas sont simplement facturés chaque quinzaine. Il faut d'ailleurs rappeler que le coût du portage ouvre le droit à une déduction fiscale ou un crédit d'impôt de 50 % sur la partie service. Et, bien entendu, si nos clients ont des questions sur ce point, nos responsables d'agence seront ravis de les renseigner en agence, par téléphone ou à domicile.

Le mot de la fin de François-Régis Jacob
Un dernier mot sur les projets à venir des Menus Services ?

Depuis plusieurs années, nous nous engageons dans des démarches de développement durable. Par exemple, nous avons récemment acquis 3 véhicules électriques afin de limiter nos émissions de CO₂. Nous utilisons aussi systématiquement des sacs biodégradables, et si aujourd'hui nos barquettes sont déjà recyclables, nous travaillons actuellement sur un projet pour que demain elles soient biodégradables.

Promotion exceptionnelle en novembre 2021



angers.maville.com

Pays : France

Dynamisme : 389



[Visualiser l'article](#)

Les 5 agences *Les Menus Services* du Maine-et-Loire offrent 5% sur l'ensemble des commandes du mois de novembre à tous leurs nouveaux clients.

Informations pratiques : Les *Menus Services*
Site internet : www.les-menus-services.com
Twitter : [@MenuServices](#)
Instagram : [lesmenusservices](#)

Les agences du Maine-et-Loire

Agence Angers-Loire

161 Boulevard de Strasbourg, 49000 Angers

Téléphone : 02 41 54 15 58

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 08:30 à 12:00 et de 14:00 à 17:00

Mail : angers-loire@les-menus-services.com

Facebook : [@LesMenuServicesAngers](#)

Agence Angers-Maine

186 avenue Patton, 49070 Beaucouzé

Téléphone : 02 41 81 10 26

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 08:30 à 12:00 et de 14:00 à 17:30

Mail : angers-maine@les-menus-services.com

Facebook : [@lesmenusservicesmaine](#)

Agence Saumur

1 rue Choudieu, 49400 Saumur

Téléphone : 02 41 38 58 75

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 08:30 à 12:00 et de 14:00 à 17:00

Mail : saumur@les-menus-services.com

Facebook : [@ LesMenuServicesSaumur](#)

Agence Cholet

105 rue de Pasteur, 49300 Cholet

Téléphone : 02 41 49 86 69

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 08:30 à 18:00

Mail : cholet@les-menus-services.com

Facebook : [@lesmenusservicescholet](#)

Agence Segré Anjou Bleu

16 rue du docteur Paul Chevalier, 49500 Segré

Téléphone : Tél : 02 44 28 01 33

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 08h30 à 12h00 et de 14h00 à 16h00

Mail : segre@les-menus-services.com



Maville.com, article sponsorisé



Portage de repas à domicile avec « Les Menus Services »

Hervé Gamelin a ouvert une agence « Les Menus Services » au 14, bis rue de Clermont. Complété par des services annexes, le portage de repas à domicile

des seniors représente 95 % de l'activité sur l'agglomération et les communes voisines.

Avant de travailler dans l'assurance crédit, l'entrepreneur originaire de Lille (Nord) a commencé sa carrière dans le textile en qualité de commercial. Hervé Gamelin raconte : « Ma 1^{re} tournée de clientèle passait par Roanne et quand Les Menus Services m'ont proposé d'ouvrir une agence à Roanne, c'était un signe. »

Un investissement d'environ 20 000 € a été nécessaire pour aménager et équiper le local de 85 m² d'une chambre froide afin d'entreposer les repas livrés par la cuisine régionale. « J'avais envie d'évoluer dans un environnement plus proche des personnes. Quand la crise sanitaire a débuté, j'ai souhaité participer à mon niveau au maintien à domicile des seniors. Le concept de la franchise correspondait à mes attentes. » Après 6 mois, les chiffres dépassent le prévisionnel.

En phase de recrutement d'une diététicienne pour mieux répondre aux besoins des bénéficiaires, Hervé Gamelin espère pouvoir embaucher un livreur dans les mois à venir.

Les Menus Services, 14 bis rue de Clermont, Tél. 04.77.69.43.29. site : www.les-menus-services.com/agences/roanne/





[Visualiser l'article](#)



0Lu4QTYVhK27DZuEB6cHL75vY16wLocQAWFFaiv2478hyK0Qkq8amXFfp-hTzSmAU37Vd8z1zIN8xtML2WZ7egYTM5

www.ladepeche.fr
 Pays : France
 Dynamisme : 512



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Les Menus Services : Des repas à domicile au goût de chacun



Les Menus Services : Des repas à domicile au goût de chacun

l'essentiel L'Agence "Les Menus Services" apporte les repas à domicile. Avec des menus au choix, comme au restaurant.

Il voulait aller vers les autres tout en se réalisant professionnellement. Pour Thierry Gagnot, le projet s'est accompli le 31 août 2020, quand il a rejoint le réseau national "Les menus Services", qui compte plus de 100 agences en France, spécialisées dans le portage de repas à domicile. "Je voulais être autonome en donnant du sens à mon activité". il a aussi donné du bien-être aux autres, notamment aux personnes âgées dépendantes, handicapées ou convalescentes. Ils et elles sont déjà plus de cent bénéficiaires à profiter de l'agence Les Menus Services Albi, sur un secteur qui s'étend jusqu'à Carmaux, Cordes-sur-Ciel, Gaillac, Lisle-sur-Tarn, Ambialet et Villefranche-d'Albigeois, sans oublier Albi, bien entendu. Mieux : les nouveaux bénéficiaires viennent dans la plupart des cas sur le bouche à oreille, encouragés par la satisfaction exprimée par ceux qui en profitent déjà. Les Menus Services sont également conseillés par les professionnels de la santé et les services sociaux du département. Comment s'explique pareille réussite ? Où se situe la différence entre "Les Menus Services" et d'autres prestataires ? "Nous proposons à nos bénéficiaires un choix comme celui qu'ils auraient au restaurant. Ils composent eux-mêmes, ou avec leurs proches, leurs menus journaliers entre quatre ou cinq entrées, autant de plats, garnitures et desserts. Tous les jours, il y a du poisson, des légumes, des fruits. Nous traitons même les aversions et répondons à tout type de régime (normal, diabétique, sans sel et même mixé). Si un bénéficiaire n'aime pas tel ou tel plat ou produit, c'est enregistré, on ne lui en proposera jamais."

SELON SON APPÉTIT

Depuis février, une diététicienne, Myriam, qui participe également au portage des repas veille aux équilibres pour des personnes qui ont besoin d'être accompagnées. Les repas – et leurs prix – sont adaptés aux appétits

[Visualiser l'article](#)

de chacun : les tarifs se situent entre 9,90 € et 15,80 € selon la formule choisie, ce qui évite la sensation de faim pour certains, le gaspillage pour d'autres (les bénéficiaires peuvent bénéficier d'un crédit d'impôt sur la partie service). Les repas proviennent d'une cuisine de taille moyenne, qui n'a pas la dimension de certaines cuisines centrales. "Les Menus Services Albi" peut assurer les repas pour les sept jours de la semaine, à raison d'une livraison tous les deux jours. "Nous sommes capables de mettre en place un portage dans un délais de 48 heures, et même de 24 heures s'il y a urgence", précise Thierry Gagnot. L'agence dispose d'autres prestations comme l'entretien du domicile, le petit bricolage, l'assistance administrative et la téléassistance. "On apporte surtout de la liberté aux gens, de la bonne humeur quand on leur rend visite, du contact et du bien vivre. Quelques surprises aussi pour les repas de Noël ou de Pâques". En mettant de la saveur dans les assiettes, Thierry Gagnot en a mis aussi dans sa vie et chez les bénéficiaires des Menus Services.

1-3 rue des Pasteliers - 81000 Albi - Tél. 05 63 33 50 30



« Notre grand événement 2021 est notre ouverture à l'international, avec deux agences en Suisse ! », Corinne Duplat (Les Menus Services)

Présente au salon Franchise Expo Paris 2021, Corinne Duplat, directrice générale du réseau Les Menus Services, revient sur l'année qui vient de s'écouler et la façon dont son enseigne s'est adaptée à la crise. Elle s'arrête également sur l'événement majeur de cette année : l'internationalisation du réseau.



Quel est votre concept et quels sont ses atouts sur le marché ?

Les Menus Services est le réseau leader et spécialiste du portage de repas au domicile de personnes âgées. Nous livrons des seniors dont la moyenne d'âge est de 85 ans qui ne peuvent plus ou ne veulent plus cuisiner eux-mêmes à leur domicile.

Comment votre réseau s'est-il adapté à la crise du Covid ?

Nous avons dû nous adapter très fortement et très rapidement à la crise puisque nos clients bénéficiaires âgés qui sont des personnes isolées, se sont retrouvés encore plus isolés.

Leurs enfants qui faisaient les courses ou leur apportaient des repas ne pouvaient plus le faire. Les mairies, les foyers, les maisons de retraite se sont également retrouvés dépassés en devant livrer des personnes âgées. Le réseau Les Menus Services est donc venu pallier ce problème et, de ce fait, nous avons fait une très grosse année, avec 30% de croissance l'année dernière, sur un réseau qui était déjà important. Nous avons beaucoup travaillé et nous continuons à le faire !



Quelles sont vos perspectives et ambitions de développement ?

Les perspectives de développement sont importantes. Nous avons déjà passé cette année, et il s'agit d'un grand cap, la 100e agence. La moyenne est ensuite toujours à peu près la même : une vingtaine de nouvelles agences par an et cette année, le grand événement est l'ouverture à l'international puisque nous nous implantons en Suisse avec deux nouvelles agences à Genève ! Nous sommes très heureux de passer ce nouveau grand cap !

Quel est le profil de franchisé idéal pour Les Menus Services ?

Nous avons de tout ! Des hommes, des femmes, des couples, des jeunes, des seniors. Mais le profil idéal reste celui qui a le sens du service puisque nous allons servir des bénéficiaires âgés, de l'empathie, pour être au plus proche de nos clients, une fibre commerciale également pour être en capacité de mettre en place et entretenir un réseau, de prescripteurs notamment, et cerise sur le gâteau, une petite expérience en management !

Vous vous reconnaissez dans ce portrait de chef d'entreprise et souhaitez savoir comment rejoindre, à votre tour, ce réseau spécialisé dans la livraison de repas pour seniors ? Rendez-vous sur la fiche personnalisée du groupe pour savoir **comment devenir franchisé Les Menus Services** !

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 9



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

"Home Privil  ges a ouvert quatre nouvelles franchises en 2021"

A l'occasion du salon Franchise Expo Paris, qui s'est déroulé du 26 au 29 septembre dernier, l'Observatoire de la franchise a pu interviewer Hélène Moreau, Responsable Franchise de l'enseigne **Home Privil  ges** .
Découvrez son témoignage en vidéo.

Vidéo : <https://www.observatoiredelafranchise.fr/interviews-home-privileges/home-privileges-a-ouvert-quatre-nouvelles-franchises-en-2021-2493-7678.htm>

www.observatoiredelafranchise.fr

Pays : France

Dynamisme : 9



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

"Les Menus Services ont enregistré une croissance de 30% l'année passée"

A l'occasion du salon Franchise Expo Paris, qui s'est déroulé du 26 au 29 septembre dernier, l'Observatoire de la franchise a pu interviewer Corinne Duplat, Directrice générale de l'enseigne **Les Menus Services**. Découvrez son témoignage en vidéo.

Vidéo : <https://www.observatoiredelafranchise.fr/interviews-les-menus-services/les-menus-services-ont-enregistre-une-croissance-de-30-lannee-passee-2494-7679.htm>



Bournezeau

Menus Services s'engage pour l'environnement



Christophe Raphel, gérant des Menus Services, avec Mélanie, diététicienne.

| PHOTO : OUEST-FRANCE

Soucieuse de réduire son impact environnemental, l'équipe des Menus Services, gérée par Christophe Raphel et dont le siège social est à Bournezeau, s'est engagée dans des démarches de Responsabilité sociale des entreprises (RSE) pour atteindre l'objectif premier de préserver l'environnement avec trois grands enjeux : le social, l'environnemental et l'économique.

« Nous nous engageons à livrer nos repas à domicile dans des barquettes alimentaires recyclables. Nous utilisons des sacs en papiers kraft et des sacs biosourcés 100 % biodégradables. Nous avons investi dans un véhicule électrique pour les

livraisons du site de La Rochelle et ses alentours. Ce n'est que le premier ! Bientôt, l'équipe de Niort va être équipée d'un vélo triporteur à assistance électrique. » L'une des forces de Christophe Raphel est de savoir déléguer : « Si l'on veut grandir, il faut que les bases de chaque fonction soient solides. J'ai intégré, sur le site des Herbiers, une personne aux ressources humaines et une à la comptabilité. C'est un vrai confort de travail pour moi tout en restant disponible pour mes collaborateurs. »

Les Menus Services, 8 bis, place des Papillons. Tél. 02 51 48 53 39.

Deux jours pour devenir franchisé dans les services à la personne - Brève du 4 novembre 2021

Organisé les 23 et 24 novembre en format hybride, le Salon des services à la personne 2021 permettra d'échanger en face à face, ou en ligne, avec plus d'une vingtaine de réseaux de franchise du secteur.



Après une édition 100 % digitale en novembre 2020 , le Salon des services à la personne revient cette année sous un format hybride : les 23 et 24 novembre prochains, l'évènement, organisé conjointement avec Silver Economy Expo, aura lieu à la fois en présentiel, Porte de Versailles à Paris, et sur Internet, via la plate-forme développée par en Personne Virtual.

Cette 15 ème édition, dont le thème est « Mieux vivre chez soi se décide aujourd'hui », doit « permettre aux visiteurs distants géographiquement ou ne pouvant pas se déplacer, de profiter des ressources, décryptages et informations proposées par les exposants ou lors des conférences » , soulignent ses organisateurs.

Rappelons que le Salon des services à la personne accueille 4 typologies de visiteurs : des particuliers, en quête de solutions et d'informations pour eux-mêmes ou leurs proches, et des salariés (ou futurs salariés) du secteur. Mais aussi des dirigeants, cadres, responsables ou animateurs de structures indépendantes ou en réseau. Et enfin des créateurs d'entreprises , y compris des candidats à la franchise attirés par ce marché porteur, qui envisagent de rejoindre une enseigne de services à la personne .

Ces derniers auront ainsi l'opportunité, pendant ces deux jours, d'échanger en face à face, ou bien en ligne, avec plus d'une vingtaine de franchiseurs en recherche de futurs partenaires.

Seront notamment représentées des enseignes multiservices comme Apéf Services , Axeo Services , Générale des Services , O2 Care Services ou Tout à Dom Services . Mais aussi des réseaux spécialisés dans l'entretien de la maison (Hubliss , Maison & Services ...), l'aide aux personnes âgées (Adhap

www.franchise-magazine.com

Pays : France
Dynamisme : 1



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

, Age d'Or Services , La Main Tendue , Senior Compagnie ...) ou encore le portage de repas (Les Menus Services).



Le Salon propose également un cycle de conférences dédiées à la **franchise** , dont une sur le thème : « Pourquoi devenir franchisé dans les services à la personne est aujourd'hui une très bonne idée ? », animée par *Franchise Magazine* mercredi 24 novembre de 9 h 30 à 10 h 30, avec des témoins **franchiseurs** (**Nos Aimés**, **Groupe Domia** , **Générale des Services**, **Maison et Services** et **Les Menus Services**).

Les Menus Services annonce sa participation à la 15e édition du Salon des Services à la Personne



Alors que dans 5 ans, le nombre de seniors en France est estimé à près de 20 millions, ce qui représente 14% de la population totale, Les Menus Services se positionne plus que jamais comme facilitateur de vie. À l'occasion de la Semaine de la dénutrition, l'enseigne sensibilise ses bénéficiaires aux risques de l'insuffisance en apports nutritionnels. Rendez-vous les 23 et 24 novembre à Paris, porte de Versailles, et sur internet.

Visuel indisponible

Leader des portages à domicile pour seniors

Acteur essentiel du secteur des services à la personne, Les Menus Services continue son ascension. L'entreprise, qui a observé une croissance de +30% en 2020, fait de la qualité de son service, le fer de lance de sa stratégie de développement.

Pour maintenir le cap de 4,5 millions de repas livrés par an et 25 ouvertures d'agence, Les Menus Services renforce sa participation aux événements professionnels. Une démarche indispensable selon Corinne Duplat, Directrice Générale de l'enseigne, qui gère l'intégralité du processus de recrutement.

En plus d'augmenter notre visibilité sur le secteur des services à la personne, nos participations aux salons nous permettent de rencontrer les candidats à la franchise. C'est une étape essentielle pour mesurer la faisabilité de chaque projet. Corinne Duplat

À l'occasion du Salon des Services à la personne, Corinne Duplat animera, en compagnie de deux diététiciennes-nutritionnistes, Laura Guillou et Adeline David, la conférence « Bien manger pour rester en bonne santé », mardi 23 novembre, à 11h00 Salle Océanie et sur internet :

Adopter une alimentation équilibrée, c'est faire de votre assiette un atout santé. Quelles sont les bonnes habitudes à prendre au quotidien ? Comment composer des menus variés et équilibrés ? Après 60 ans, quels sont les effets de l'âge et les



répercussions sur les besoins nutritionnels ? Adeline et Laura, diététiciennes-nutritionnistes pour Les Menus Services, vous conseillent pour bien manger et vous aident à comprendre les bases d'une alimentation santé.

Partenaire de la Semaine de la dénutrition

La Semaine nationale de la dénutrition donne le coup d'envoi de sa deuxième édition le 12 novembre prochain. Dans le cadre de sa participation à l'événement, Les Menus Services déploie une série d'actions visant à sensibiliser ses bénéficiaires, et plus largement l'ensemble de la population, aux risques de la dénutrition .

- Les clients du réseau, ainsi que le personnel intervenant au domicile des seniors, recevront des sets de table illustrant les symptômes et risques liés à la dénutrition, mais aussi des conseils pour prévenir l'insuffisance en matière d'apports nutritionnels .
- Sollicité par le Collectif de Lutte contre la dénutrition, Les Menus Services interviendra aux côtés du Pr. Agathe Raynaud-Simon, gériatre, ainsi que d'une entreprise de service de soin à domicile , pour la conférence « Comment oeuvrer au quotidien contre la dénutrition au domicile ? », le 17 novembre à 16h30.
- Angelica Jeune et Julianne Bossier, diététiciennes dans les agences parisiennes Les Menus Services, animeront la conférence « Comprendre les causes pour mieux anticiper la dénutrition », le 18 novembre à 11h00 .

[Visualiser l'article](#)



Partenaire de la Semaine de la dénutrition, Les Menus Services participera au SAP les 23 & 24 novembre



[Les Menus Services](#) participera à la deuxième édition de la Semaine de la dénutrition qui sera lancée le 12 novembre. En développement continu, l'enseigne annonce également sa présence à la 15ème édition du salon des services à la personne les 23 & 24 novembre.

Deux événements importants pour l'enseigne Les Menus Services

Les [Menus Services](#) poursuit sa croissance tout en maintenant la même qualité de service. Pour maintenir le cap de 4,5 millions de repas livrés par an et 25 ouvertures d'agence, l'enseigne mise particulièrement sur sa participation aux événements professionnels.

Dans le cadre de la Semaine de la dénutrition, qui sera lancée le 12 novembre, l'enseigne sensibilise, via une série d'actions, ses bénéficiaires et l'ensemble de la population aux risques de la dénutrition :

- Les clients du réseau et le personnel intervenant au domicile des seniors recevront des sets de table illustrant les symptômes et risques liés à la dénutrition,
- Une conférence 'Comment oeuvrer au quotidien contre la dénutrition au domicile ?', le 17 novembre à 16h30,
- Une conférence 'Comprendre les causes pour mieux anticiper la dénutrition', le 18 novembre à 11h00.

L'équipe [Les Menus Services](#) sera également présente les 23 & 24 novembre à Paris Porte de Versailles dans le cadre du salon des services à la personne (stand C07).

Corinne Duplat, Directrice Générale, animera, en compagnie de deux diététiciennes-nutritionnistes, la conférence 'Bien



Famille du média : **Médias professionnels**Audience : **50713**Sujet du média : **Economie - Services****10 Novembre 2021**Journalistes : **Patrick****Rucart**Nombre de mots : **1678**Valeur Média : **68€**

manger pour rester en bonne santé", le 23 novembre à 11h00 dans la Salle Océanie et sur internet.

[Visualiser l'article](#)





Franchise : les services à la personne en expansion

« On se retrouve... enfin! ». Véronique Discours-Buhot, déléguée générale de la Fédération française de la franchise, résume avec le sourire le sentiment de tous ceux – exposants ou visiteurs – qui se pressent Porte de Versailles en cette fin septembre.

Confinement, restrictions et contraintes liées à la crise sanitaire ont durement frappé des activités « non essentielles ». A l'arrêt (salles de sport) ou très ralenties (restauration). A bout de trésorerie, nombre d'entreprises ont jeté l'éponge. D'autres ont pu s'adapter. « Les franchisés, nous dit Véronique Discours Buhot, ont en moyenne mieux surmonté la crise que les solos. » Logique : on sait qu'un entrepreneur accompagné a deux fois plus de chances de réussir. Le franchiseur apporte outils, expérience, conseils, communication, formation au métier. Quatre semaines par exemple chez Home Service, complétant les bases dispensées par l'académie de la FFF.

Regain

150 nouveaux exposants au salon cette année. « Des secteurs en expansion, selon la déléguée générale, notamment les services. Mais aussi un effort de tous pour aller au-devant des clients limités dans leurs déplacements ». Des leçons à en tirer pour tous les secteurs : – service « à la porte », cliquez et enlevez⁽¹⁾ – livraison à toute heure, ou presque, au prix d'un gros surcroît de



FRANCHISE I

travail – « saupoudrer le commerce de digital » au moins pour attirer le client vers le magasin (web to store).

Le C-commerce a pris de bonnes parts de marché auprès des confinés. On peut s'étonner que des gens qui se sont plaints d'être claquemurés se plaisent à passer commande, installés dans leurs canapés, quand ils pourraient sortir à loisir. Des habitudes resteront, au moins pour les produits standards, faciles à choisir sur une image. Donc se concentrer sur les offres originales, sur l'achat-plaisir. Plaisir d'être accueilli, conseillé, de converser. Plaisir de regarder, toucher, essayer, sentir⁽²⁾. Plaisir de découvrir un article auquel on n'avait pas pensé.

Des secteurs porteurs

Nos lecteurs nous savent réservés sur cette formule. Il y a dans toutes les branches des gens qui réussissent contre vents et marées. Et, au rebours, des start-down dans l'univers « porteur des nouvelles technologies ». Nouveau : les adeptes du vapotage ont vu s'ouvrir des boutiques leur proposant un vaste assortiment de saveurs variées. Quelques franchisés y ajoutent le cannabidiol ou le CBD récemment autorisé, tels CB Shop ou Cannabis Store dont l'activité est pudiquement étiquetée « produits régionaux » dans le catalogue. Renouveau : le vélo. Ses adeptes ont vu s'ouvrir des pistes cyclables (au tracé parfois aventureux) et la renaissance de marchands de cycles. Certains ont créé des camions ateliers tournant sur plusieurs communes comme les food-trucks. A transposer à d'autres activités? Couture, cordonnerie⁽³⁾.



Veronique Discours Buhot, déléguée générale de la Fédération française de la franchise

Nombre de consommateurs se détournent des (très) grandes surfaces. Talonné par les Lidl et autres Aldi, les groupes de distribution ont leurs antennes de proximité : Ma Auchan, Netto, Carrefour Contact... L'investissement est plus abordable. 75 000 à 150 000 euros tout de même d'apport pour Franprix.

A tout senior, tout honneur

Les services à la personne offrent aux entrepreneurs les plus larges opportunités. Bon nombre, de Age d'Or Service à O2, s'adressent directement (mais pas uniquement) aux seniors. Pourquoi? Malgré le Covid qui a qui les a durement frappés, le nombre de personnes âgées va doubler en France, passant de 6,2 millions en 2020 à plus de 12 millions en 2050. « De plus, nous explique Benoît, franchisé dans ce secteur à Paris, les familles dispersées et/ou recomposées ont de plus en plus de mal à s'occuper de leurs anciens. Le fils d'un nonagénaire a lui-même passé les 70 ans et n'est parfois guère plus valide. Les places en maison de retraite sont limitées et coûteuses », ajoute-t-il. Voilà pourquoi il a ouvert récemment l'enseigne (bien nommée)

Petit-fils. Comment trouve-t-il ses clients? « Le bouche-à-oreille fonctionne très bien, entre des amis qui ne sont pas virtuels. Relayé par les assistantes sociales, les médecins et les pharmaciens, les associations ». L'activité est quasi-familiale : courses, ménage... ou simplement présence et écoute. Même écho chez Les Menus Services, spécialisé dans le portage de repas, prestation souvent indispensable pour le maintien à domicile. « Nombre de personnes peuvent vaquer à leurs occupations chez elles, nous dit Olivier, responsable régional, mais leur autonomie – handicap ou accident – est réduite. Elles ne peuvent descendre ou monter leurs cinq étages sans ascenseur ». Il ne s'agit pas seulement de livrer mais en amont d'établir des menus adaptés à l'état de santé. Et, au quotidien, un coup d'œil au frigo pour s'assurer que la mamie a bien mangé. « Voilà pourquoi, ajoute-t-il, pour recruter nos collaborateurs, nous sommes surtout attentifs aux qualités humaines : courtoisie, empathie, écoute ».



Benoit Durand, responsable régional de Petit-fils

Recherche personnel... désespérément

Sur un marché aussi porteur, la progression devrait aller de soi. Les clients ne manquent pas... mais les candidats? Le pré-requis de compétences semble modeste. Les qualités humaines pas toujours là : un candidat retenu pour 25 postulants chez Générale de Services. Problème : la mobilité. Les clients et les employés n'habitent pas les mêmes quartiers, surtout dans la mégapole francilienne. Et ces derniers disposent rarement de moyens de transport. « Il faut faire des acrobaties pour bâtir les plannings en limitant les déplacements et donc les temps morts », nous dit Benoît. Toutes les enseignes sont attentives à fidéliser leur personnel : CDI, rémunération au-dessus du SMIC, suivi sur le terrain, valorisation dans la communication, évolution possible vers des postes à responsabilité. Jusqu'à la participation étroite à l'évolution de l'entreprise. Guillaume Richard, patron de Oui Care (O2) a versé 5 000 euros en moyenne à 200 salariés sous forme d'actions gratuites. Ou, comme sous l'empereur : « le bâton de maréchal dans la giberne ». Cela vaut la peine d'essayer. ■

Jean-Louis Wilmes

1. Parlons français.
2. Un parfum... mais aussi un melon.
3. Sera-ce le retour des « petits métiers de la rue »?

Emploi : on recherche surtout

- Employés de magasin LS, caisse, accueil.
- Agents d'entretien.
- Personnel de restauration : cuisine, salle.
- Aide à domicile : aides-soignants, aides ménagères



Cap sur le salon SAP 2021 pour Les Menus Services

Après une année 2020 record, qui lui a permis d'enregistrer une croissance de 30%, le réseau Les Menus Services continue sa progression et pour soutenir son développement, il se prépare à participer au prochain salon SAP.



Rencontrer des candidats à la franchise pour poursuivre le développement du réseau

L'objectif du **groupe spécialisé dans le portage de repas au domicile des personnes âgées** et les petits services en tout genre est clair : maintenir le cap des 4,5 millions de repas livrés par an et atteindre les 25 ouvertures d'agence annuelles. C'est dans cette optique que Les Menus Services se prépare à participer au prochain salon SAP qui ouvrira ses portes le 23 novembre prochain.

« En plus d'augmenter notre visibilité sur le secteur des services à la personne, nos participations aux salons nous permettent de rencontrer les candidats à la franchise, explique **Corinne Duplat, directrice générale du réseau** . C'est une étape essentielle pour mesurer la faisabilité de chaque projet. »

Au-delà de rencontrer de futurs bénéficiaires et des porteurs de projet, ce salon sera également l'occasion pour la DG du groupe d'animer une conférence sur le thème **Bien manger pour rester en bonne santé** en compagnie de deux diététiciennes nutritionnistes.

Sensibiliser le grand public aux risques de la dénutrition

En amont de ce salon, Les Menus Services participera à la **Semaine nationale de la dénutrition** . Pour cette 2e édition de l'événement, le réseau déploiera plusieurs actions parmi lesquelles la diffusion de sets de table mettant en avant les symptômes et les risques liés à la dénutrition. Des collaborateurs du groupe interviendront également à l'occasion de différentes tables rondes, notamment **Comment oeuvrer au quotidien contre la dénutrition au domicile ? et Comprendre les causes pour mieux anticiper la dénutrition.**

N'hésitez pas à vous rapprocher du réseau si vous souhaitez en savoir plus ou si vous voulez obtenir davantage de renseignements sur les conditions requises pour [devenir franchisé Les Menus Services](#) !

[Visualiser l'article](#)





Franchise Les Menus Services participera au salon des Services à la Personne à Paris Porte de Versailles



LA CONFIANCE À DOMICILE

Rendez-vous dans 4 jours au Salon des Services à la Personne & Découvrez notre implication envers la dénutrition.

Retrouvez-nous au salon des Services à la Personne

Nous serons présents sur le stand C1 (à côté de l'entrée) du Salon des Services à la Personne les mardi 23 et mercredi 24 novembre à Paris Porte de Versailles de 09h00 à 18h00.

Notre équipe sera mobilisée pour échanger ensemble sur votre projet professionnel.

Ne manquez pas les conférences que nous animons :





Semaine de la dénutrition

Les

[Menus](#)

[Services](#)

est partenaire de la Semaine de la Dénutrition

Le collectif de lutte contre la dénutrition organise la 2e édition de la Semaine nationale de la Dénutrition en partenariat avec le ministère de la santé, le plan national nutrition santé et la Mutualité Française.

Cet événement a pour but de sensibiliser les citoyens comme les professionnels du soin et de l'accompagnement aux enjeux, actions préventives et traitements de cette maladie silencieuse qui touche 2 millions de Français : personnes hospitalisées, personnes âgées à domicile ou en établissement.

La semaine de la dénutrition se tient du 12 au 20 novembre 2021 et nous avons le plaisir d'y participer.

La Franchise Les [Menus Services](#)

Les

[Menus](#)

[Services](#)

assure chaque jour des prestations de portage de repas à domicile pour les personnes âgées, handicapées, convalescentes. Nous recherchons de nouveaux entrepreneurs talentueux et motivés pour exercer notre beau métier.



PARIS : Salon des Services à la Personne, mardi 23 et mercredi 24 novembre

POUR BIEN VIEILLIR
je préviens le risque de dénutrition

LA DÉNUTRITION QU'EST-CE QUE C'EST ?
C'est quand on ne mange pas assez par rapport à ses besoins, parfois même sans s'en rendre compte. On perd du poids, des muscles et de la force.

ON EST DÉNUTRI SI :
On est dénutri si on perd plus de 5% de son poids en 1 mois ou 10% en 6 mois, ou si l'indice de masse corporelle est inférieur à 18,5 (22 après 70 ans).

POURQUOI EST-CE GRAVE ?

- Affaiblissement de l'immunité avec infections plus fréquentes et plus graves.
- Affaiblissement physique : difficulté à se déplacer, chutes, fractures...
- Baisse du moral, dépression

MES PETITS TRUCS DU QUOTIDIEN

- JE COMPENSE LA PERTE D'APPÉTIT**
Je mange moins mais plus souvent. Je n'hésite pas à faire des collations.
- J'ENRICHIS MON ALIMENTATION**
J'ajoute à mes recettes des produits riches en protéines et/ou en énergie (gambon, poulet rôti, œufs, crème fraîche...)
- JE SURVEILLE MON POIDS**
J'alerte mon médecin si je constate une perte de poids importante et rapide.

UNE BONNE ALIMENTATION EST ESSENTIELLE AU QUOTIDIEN

Les Menus Services s'engage dans la lutte contre la dénutrition !

Les Menus Services est partenaire de la Semaine nationale de la Dénutrition.

Rendez-vous au Salon des Services à la Personne.

Stand C1 (à côté de l'entrée) du Salon des Services à la Personne les mardi 23 et mercredi 24 novembre à Paris Porte de Versailles de 9h à 18h.

Les conférences :

Semaine de la dénutrition

Les Menus Services est partenaire de la Semaine de la Dénutrition

Le collectif de lutte contre la dénutrition organise la 2e édition de la Semaine nationale de la Dénutrition en partenariat avec le ministère de la santé, le plan national nutrition santé et **la Mutualité Française**. Cet événement a pour but de sensibiliser les citoyens comme les professionnels du soin et de l'accompagnement aux enjeux, actions préventives et traitements de cette maladie silencieuse qui touche 2 millions de Français : personnes hospitalisées, personnes âgées à domicile ou en établissement. La semaine de la dénutrition se tient du 12 au 20 novembre 2021 et nous avons le plaisir d'y participer.

La Franchise Les Menus Services

Les Menus Services assure chaque jour des prestations de portage de repas à domicile pour les personnes âgées, handicapées, convalescentes. Nous recherchons de nouveaux entrepreneurs talentueux et motivés pour exercer notre beau métier

La franchise qui gagne

4 M repas livrés / an

40 M C.A. en 2020

30% croissance

+ de 100 agences en France Email : franchise@les-menus-services.com

Espace Franchise : franchise.les-menus-services.com

Site Grand Public : www.les-menus-services.com

[Visualiser l'article](#)



Famille du média : **Médias professionnels**Audience : **50713**Sujet du média : **Economie - Services****23 Novembre 2021**Journalistes : **Patrick****Rucart**Nombre de mots : **1606**Valeur Média : **65€**[Visualiser l'article](#)

L'enseigne Les Menus Services vous invite à deux conférences les 23 & 24 novembre au salon SAP



Partenaire de la Semaine de la Dénutrition, [Les Menus Services](#) a voulu partager son implication pour le bien manger à travers sa participation au salon des services à la personne les 23 & 24 novembre. L'occasion bien évidemment de rechercher de nouveaux candidats à la franchise.

Deux conférences à ne pas manquer

Les 23 & 24 novembre de 9h à 18h, l'équipe Les [Menus Services](#) sera présente au salon des services à la personne à Paris Porte de Versailles (stand C1). Partenaire de la Semaine de la Dénutrition, l'enseigne proposera le 23 novembre de 11h à 12h une conférence sur le thème : 'Bien manger pour rester en bonne santé, pourquoi est-ce si important ?'.

Dans le cadre de sa recherche de nouveaux candidats à la franchise, l'enseigne animera également une autre conférence (au salon & sur internet) le 24 novembre de 9h30 à 10h30 sur le thème : ' Pourquoi devenir franchisé dans les services à la personne est aujourd'hui une très bonne idée ?'

L'équipe Les [Menus Services](#) sera donc prête pour échanger sur tous les projets professionnels !

Le réseau Les [Menus Services](#) se développe sur toute la France métropolitaine. Fort de son succès, la marque leader du portage de repas à domicile pour seniors a ouvert sa 100ème agence en 2021 et il reste encore de nombreuses zones à pourvoir : Périgueux, Béziers, Nancy, Montreuil (Seine-St-Denis), Angoulême...

Rappelons que l'ouverture d'une agence Les [Menus Services](#) nécessite 40 000 d'apport personnel.





Interview Les Menus Services - Corinne Duplat (Franchise Services à la Personne)

Le site Choisir Sa Franchise vous présente l'interview vidéo de Corinne Duplat, Directrice Générale de la **franchise Les Menus Services** .

L'interview a été réalisée à l'occasion du salon des services à la personne et de l'emploi à domicile les 23 et 24 novembre 2021 à Paris Porte de Versailles.

Les Menus Services est le spécialiste du portage de repas à domicile des personnes âgées et leader sur le marché français. **Les Menus Services** répond aux besoins des personnes âgées qui ne peuvent pas ou ne souhaitent plus cuisiner, en leur livrant chaque jour des repas frais, variés, savoureux, équilibrés, en tenant compte des régimes éventuels (hypocalorique, diabétique, sans sel, mixé). **Les Menus Services** propose aussi une offre globale de services, comprenant le ménage à domicile, la télé-assistance, le petit-bricolage, l'assistance administrative et bien d'autres...

Vidéo:<https://www.choisir-sa-franchise.com/videos-franchise/interview-les-menus-services-franchise-services-a-la-personne>





ARLES

› Les « Menus services »

BESOIN D'AIDE ? ILS SONT FAITS POUR ÇA !



Les 23 années d'expérience dans le prêt à porter de Blaise Chinaud le prédestinaient sans doute à poursuivre sa carrière de directeur régional dans une grande enseigne. Mais c'était sans compter sur un petit ingrédient qui fait toute la différence : l'humain.

« Au-delà du souhait de me mettre à mon compte, j'ai eu besoin de revenir à de vraies valeurs, qui me correspondent. Des valeurs de bienveillance, de sens du service, d'attention portée à l'autre et le soutien à nos aînés m'est apparu comme une évidence. Cela me permet également de revenir dans ma région de cœur. Après avoir longuement prospecté, les valeurs humaines et de franchise du groupe « Les Menus Services » m'ont semblées les plus en phase avec mon projet, qui s'est concrétisé un an plus tard avec l'ouverture de l'agence d'Arles, en octobre dernier. Notre expertise principale est le portage de repas à domicile mais nous proposons également une offre globale d'aide à la personne : ménage, aide aux petits travaux de bricolage, appui administratif, téléassistance... Nous fonctionnons sans abonnement avec une gestion très souple des demandes. Après la commande, les repas sont livrés 24h à 48h plus tard. Ils sont réalisés avec des produits frais dans une cuisine régionale qui ne travaille que pour nous et propose un choix de 5 entrées, 5 plats, 5 accompagnements, desserts et laitage. Des menus spécifiques sans sel, mixés ou pour personnes diabétiques sont également proposés. »

☎ Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 9h à 17h pour des repas livrés 7 jours /7. - ☎ 04 90 97 60 02

🌐 www.les-menus-services.com - ✉ arles@les-menus-services.com

par Céline Juanchich



Une 3e agence à Toulouse pour des services à la personne sur le secteur de Lespinet



Spécialiste des services à la personne et principalement du portage de repas à domicile, Les Menus Services est une entreprise qui développe depuis près de 20 ans au national mais aussi dans l'agglomération toulousaine, un savoir-faire unique auprès des seniors mais pas seulement puisque les personnes convalescentes ou en perte de mobilité sont aussi concernées.

Devenue numéro 1 du portage de repas, Les Menus Services s'appuie sur une équipe de diététicien-nutritionniste qui prend en compte chaque régime, goût et besoin des personnes livrées. Après Seysses et Beauzelle, une troisième agence a vu le jour dans la région toulousaine avec l'ouverture, ce 15 novembre, d'une nouvelle enseigne dans le quartier toulousain de Lespinet.

La présence de Marina Bombail, déjà expérimentée dans le groupe Les Menus Services à Beauzelle comme diététicienne-nutritionniste, déploiera les services et les portages de repas avec une nouvelle équipe de livraison dédiée.

Chaque jour, chez soi, les bénéficiaires qui en font la demande, reçoivent à midi ou le soir, ou lors des deux repas, des menus équilibrés, variés et surtout personnalisés. Sous la forme d'une barquette, tous les plats sont d'une fraîcheur absolue et micro-ondables si besoin pour les faire réchauffer.

En effet, les livreurs se chargent de la livraison jusqu'au frigo si nécessaire dans le souci de conserver la chaîne du froid. Ces



plats qui changent tous les jours et toutes les semaines sont élaborés dans les propres cuisines Les Menus Services avec des aliments tracés, de qualité, en circuit court et d'origine française.

La composition de ces menus est totalement à la carte et le service sans engagement et d'une vraie souplesse. Tournée vers une cuisine régionale adaptée aux seniors, on retrouve dans les menus diverses possibilités de textures, respectant les éventuels régimes, diabétiques, sans sel, les allergies et les intolérances alimentaires.

"Parmi nos services, nous mettons un point d'honneur à valoriser nos livraisons. Ainsi chacun de nos livreurs a un rôle d'alerte au sein de ses tournées pour s'assurer, dans le respect de chaque client, de son état de santé et de l'appréciation de ses repas. De même, notre diététicienne se déplace à domicile pour s'assurer du fonctionnement du domicile (frigo, micro-onde), et du suivi de la qualité des repas. C'est essentiel !", témoigne Valérie Tellier, diététicienne elle-aussi et responsable du développement chez Les Menus Services. A Lespinet, la nouvelle agence proposera ses services de portage à domicile du lundi au dimanche, mais également d'autres services comme le ménage ou la téléassistance.

La Dépêche du midi





Une 3^e agence à Toulouse pour des services à la personne sur le secteur de Lespinet



Spécialiste des services à la personne et principalement du portage de repas à domicile, Les Menus Services est une entreprise qui développe depuis près de 20 ans au national mais aussi dans l'agglomération toulousaine, un savoir-faire unique auprès des seniors mais pas seulement puisque les personnes convalescentes ou en perte de mobilité sont aussi concernées.

Devenue numéro 1 du portage de repas, Les Menus Services s'appuie sur une équipe de diététicien-nutritionniste qui prend en compte

chaque régime, goût et besoin des personnes livrées. Après Seysses et Beauzelle, une troisième agence a vu le jour dans la région toulousaine avec l'ouverture, ce 15 novembre, d'une nouvelle enseigne dans le quartier toulousain de Lespinet.

La présence de Marina Bombail, déjà expérimentée dans le groupe Les Menus Services à Beauzelle comme diététicienne-nutritionniste, déploiera les services et les portages de repas avec une nouvelle équipe de livraison dédiée. Chaque jour, chez soi, les bénéfici-

ciaires qui en font la demande, reçoivent à midi ou le soir, ou lors des deux repas, des menus équilibrés, variés et surtout personnalisés. Sous la forme d'une barquette, tous les plats sont d'une fraîcheur absolue et micro-ondables si besoin pour les faire réchauffer.

En effet, les livreurs se chargent de la livraison jusqu'au frigo si nécessaire dans le souci de conserver la chaîne du froid. Ces plats qui changent tous les jours et toutes les semaines sont élaborés dans les propres cuisines Les Menus Services avec des aliments tracés, de qualité, en circuit court et d'origine française.

La composition de ces menus est totalement à la carte et le service sans engagement et d'une vraie souplesse. Tournée vers une cuisine régionale adaptée aux seniors, on retrouve dans les menus diverses possibilités de textures, respectant les éventuels régimes, diabétiques, sans sel, les allergies et les intolérances alimentaires.

« Parmi nos services, nous mettons un point d'honneur à valoriser nos livraisons. Ainsi chacun de nos livreurs a un rôle d'alerte au sein de ses tournées pour s'assurer, dans le respect de chaque client, de son état de santé et de l'appréciation de ses repas. De même, notre dié-





Famille du média : **PQR/PQD**
(Quotidiens régionaux)

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **613000**

Sujet du média :

Actualités-Infos Générales



Edition : **26 novembre 2021**

P.46

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **469**

Valeur Média : **1529€**

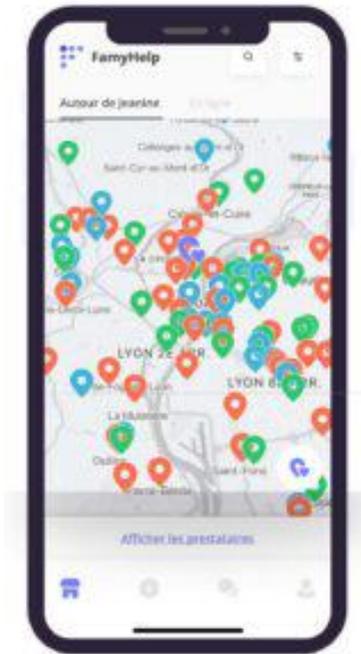
téticienne se déplace à domicile pour s'assurer du fonctionnement du domicile (frigo, micro-onde), et du suivi de la qualité des repas. C'est essentiel ! », témoigne Valérie Tellier, diététicienne elle-aussi et responsable du développement chez Les Menus Services. A Lespinet, la nouvelle agence proposera ses services de portage à domicile du lundi au dimanche, mais également d'autres services comme le ménage ou la téléassistance.



Les Menus Services - 13 allée des Grands-Chênes - 31400 Toulouse
Tél. 05 61 82 02 06 - toulouse@les-menus-services.com



Dépendance : aider les aidants avec l'appli FamyHelp d'Agnès Dupuy



Tous concernés par le vieillissement accéléré de la population ? Aujourd'hui, on estime que le nombre d'aidants s'établit à 11 millions de personnes en France. Demain, en 2030, un Français sur quatre sera devenu aidant ! Mais au fait, qu'est-ce qu'un aidant ? Il s'agit d'un non-professionnel qui vient en aide de manière régulière à une personne dépendante. Avec toutes les conséquences que l'on peut imaginer ! Pour venir en aide aux aidants et briser leur sentiment d'isolement, Agnès Dupuy a imaginé l'application FamyHelp. Cette dernière est conçue comme une source d'informations inestimables à l'attention des aidants, tout en jouant le rôle d'un réseau social spécialisé. Nous avons rencontré Agnès pour qu'elle nous en dise davantage...

Aujourd'hui âgée de 40 ans, **Agnès Dupuy** en avait seulement 24 lorsqu'elle a créé sa première société **d'aide à domicile**. Elle s'adressait alors déjà aux personnes âgées et/ou en situation de handicap, dans la région lyonnaise. « J'ai donc commencé l'aventure de l'entrepreneuriat assez tôt », s'est-elle souvenue. « Nous étions à l'époque l'une des toutes premières sociétés privées à proposer ce type de services. C'était en 2005, au lendemain de la **canicule de 2003**. Le marché s'ouvrait à peine et il y avait déjà d'énormes besoins de la part des seniors ».

Avec aujourd'hui six agences dans la région lyonnaise, deux dans l'Isère, cette expérience lui a permis d'être au contact de ce qu'on appelle aujourd'hui les **aidants**. Le terme désigne les membres de la **famille**, des **proches**, qui aident les seniors à bien vieillir **chez eux**. Leur aide recouvre un **large éventail d'activités quotidiennes** : administratives, affectives, familiales, etc. Un aidant, cela peut être un conjoint, les enfants ou les petits-enfants, mais aussi les neveux et nièces, jusqu'aux voisins, amis, etc. Agnès a ajouté : « outre cette activité, je développe depuis 2019 **FamyHelp**. Il s'agit d'une **application** à l'attention des aidants qui eux-mêmes s'occupent des personnes âgées et/ou en situation de handicap ». Agnès Dupuy (c) FamyHelp

Les chiffres de l'aidance

Sur les onze millions d'aidants que compte notre pays, **58% sont des femmes**. Les deux-tiers tentent tant bien que mal de concilier leur vie professionnelle avec leur rôle d'aidant. Ainsi, ils sont un sixième à consacrer plus de **20 heures** par semaine à un proche fragilisé. Bien souvent, l'éloignement ne leur facilite pas la tâche. Ainsi, une distance de **226 kilomètres** les sépare en moyenne du foyer dans lequel se trouve leur proche dépendant. En conséquence, ils se retrouvent **stressés**,





culpabilisés et atteignent les limites de l'épuisement pour trois-quarts d'entre eux.

Un phénomène de société

Pourtant, a remarqué Agnès, « la **perception** des aidants change. Déjà, le simple fait d'avoir mis un nom sur cette catégorie de personnes a donné un signal fort. Car auparavant, les aidants n'avaient pas de nom : c'était simplement la famille ou encore les proches ».

Sur le plan législatif, la loi du 22 mai 2019 « visant à favoriser la reconnaissance des proches aidants » a mis en place le « **congé proche aidant** ». Entré en vigueur le 1^{er} octobre 2020, il a constitué une petite révolution. Le salarié peut désormais aborder le problème avec son employeur. Il peut également s'absenter et aménager son temps de travail, tout en recevant une indemnité. Cette dernière, « **l'allocation journalière du proche aidant** », indemnise ainsi à hauteur de trois mois le congé de proche aidant.

La loi a donc permis la reconnaissance de la problématique de la dépendance dans le monde du travail. Comme l'a noté Agnès, « nous sommes en discussion avec des grands groupes. Ces derniers se demandent comment ils vont pouvoir aider leurs salariés qui se retrouvent dans cette situation ». Et ce n'est pas fini. Les élus départementaux réfléchissent au moyen de faire en sorte que les compétences acquises par les aidants soient reconnues comme un acquis de l'expérience. En outre, le **plan national « Agir pour les aidants »** (2019) vise à déployer un réseau de lieux d'accueil physique pour les aidants. Il cherche ainsi à mailler le territoire de points d'information et de relais. FamyHelp est en phase avec cette initiative publique, en la transposant dans le monde virtuel !

FamyHelp aide les aidants en les informant et en brisant leur isolement

Parmi les tâches réalisées par les aidants, nous avons les démarches administratives. Ainsi, de nombreuses questions se posent : où trouver le Centre communal d'action sociale ? Comment rejoindre le schéma départemental de l'autonomie, qui s'occupe de recenser les personnes en difficultés ? Selon Agnès, « FamyHelp est la seule application identifiant l'ensemble des points auprès desquels demander **l'APA (allocation pour les personnes âgées à domicile)**, en les géolocalisant. Grâce à l'APA, il sera possible de financer des heures d'aide à domicile. Or, cette information-là, il faut savoir auprès de qui la demander. C'est la raison pour laquelle nous l'avons insérée parmi l'ensemble des services publics que nous recensons au niveau national dans l'appli ».

Au-delà des démarches administratives, l'appli permet également de géolocaliser des **prestataires** de services **d'aide à domicile** (toilette, habillement, ménage et autres actes de la vie quotidienne). Grâce à FamyHelp, l'aidant peut aussi mettre en place un système de **téléassistance** pour s'assurer de la sécurité de la personne âgée. En conséquence, « l'appli va au-delà d'un simple annuaire », a précisé Agnès. « Nous avons déjà un premier niveau d'information avec des **vidéos** qui vont aborder des thèmes concernant spécifiquement les aidants. Par exemple : comment prendre en charge à domicile un parent atteint de la maladie d'Alzheimer, etc. Comment faire après une hospitalisation ? » À un deuxième niveau, l'appli inclut un portail de services géolocalisés autour du domicile du proche.

Cela peut être utile pour le cas où l'aidant est **éloigné** du domicile du proche dépendant. Agnès a poursuivi : « par exemple, si j'habite à Marseille et que mes parents sont à Paris, a priori, je ne sais pas ce qui se passe à Paris. L'adresse géolocalisée autour de laquelle tout s'organise correspond à l'adresse du senior. De plus, l'appli intègre une **fonction de chat** qui permet aux aidants d'entrer en contact les uns avec les autres, de se soutenir mutuellement en se partageant leurs tuyaux' ».

Le modèle économique de FamyHelp

Côté aidants, dans la mesure où il s'agissait de leur apporter de l'aide et de les soutenir, Agnès a tenu à ce que l'appli reste totalement **gratuite** pour eux. En revanche, elle est **payante pour les prestataires** de services à domicile, car elle accroît leur visibilité auprès de nombreux prospects sur toute la France, de façon géolocalisée. Selon Agnès, « pour certaines activités, cela peut se révéler très intéressant pour organiser les tournées de services à domicile, tel que le portage de repas, par exemple. Ils ont donc un **intérêt économique** à être répertoriés par notre appli. Mais en réalité, le but est bien de **faciliter la vie de l'aidant** ».



Famille du média : Médias spécialisés grand public

Audience : 98000

Sujet du média : Lifestyle

17 Novembre 2021

Journalistes : Jerome

Ziel

Nombre de mots : 10291

Valeur Média : 367€



omagazine.fr

Agnès travaille avec des partenaires lyonnais et isérois, tout en étendant son réseau de prestataires puisque son appli est à vocation nationale. Au niveau local, Agnès a cité **Âge et Perspectives** en saluant leur travail dans les services à domicile. Au niveau national, FamyHelp propose de la télé-assistance avec **Bluelinea** ; concernant le matériel médical, il y a **Cap Vital** ; pour l'aide à domicile, le groupe **Azaé** ; ou encore les **Menus Services** pour le portage de repas.

Comme le reconnaît Agnès, il existe une différence de maillage des territoires entre les dix premières villes françaises et le reste du pays. Pour autant, l'application conserve toute sa pertinence en **milieu rural**, où les distances à parcourir sont plus longues. Ainsi, a précisé Agnès, « on ne sait pas forcément qu'à 5 km, il existe tel service ou tel autre. Si vous allez sur l'appli, vous pourrez vous en rendre compte grâce à la géolocalisation. Ainsi, les **villes intermédiaires** représentent un axe de développement important pour nous ». (c) FamyHelp

Mieux vivre la dépendance d'un proche

Lorsque nous avons demandé à Agnès des conseils à l'attention des aidants, elle a souligné qu'il était important de **ne pas rester seul**. « Il ne faut pas s'imaginer que vous allez pouvoir tout faire tout seul. Aujourd'hui, l'accompagnement des seniors a bien évolué et il y a énormément de solutions qui s'offrent à vous. Il existe des groupes de soutien pour les aidants ainsi que de nombreuses ressources sur internet » .

Selon Agnès, il ne faut pas hésiter « à faire appel à l'accompagnement social dispensé par les conseils départementaux dans toute la France. Ces derniers pourront aiguiller l'aidant en lui proposant des solutions pour le soulager. Par la suite, il sera toujours possible de mettre en place un service d'aide à domicile, en commençant dès le départ par habituer la personne dépendante à ne pas uniquement compter sur ses propres enfants. Parce qu'il n'est pas possible d'être mobilisé 24 heures sur 24 » .

Le point capital consiste donc à s'en ouvrir auprès de ses proches, de son cercle d'amis, en consultant également les associations dédiées. « Surtout, évitez de rester seuls ! », a-t-elle conclu.

[Visualiser l'article](#)



Aidants : Continuer à s'occuper des courses pendant les vacances?

Par [L'Observateur de l'Avesnois](#)



Les vacances peuvent constituer un véritable casse-tête pour les aidants qui partiront loin de leur proche en perte d'autonomie. Comment faire en sorte que la personne accompagnée ne manque de rien en leur absence ? Plusieurs solutions existent pour permettre la livraison des repas et des courses pendant ce laps de temps.

Si, selon un récent baromètre proposé par Silver Valley, 70 % des seniors ont prévu de partir cet été, d'autres ne pourront pas. Manque de moyens, manque d'envie ou simplement à cause d'une perte d'autonomie, certaines personnes âgées risquent de se trouver encore plus isolées pendant les vacances.

Livraison de courses...

Toutefois, même à distance, il est possible de continuer à veiller sur son proche, notamment au niveau des courses. La plupart des grandes enseignes permettent de commander à distance et de livrer directement chez son proche.

D'autres dispositifs de livraisons solidaires proposent aux personnes isolées en situation de vulnérabilité de commander et de se faire livrer des produits de première nécessité (denrées alimentaires, produits d'hygiène et d'entretien).

Autre solution, l'association Adapah, membre du [Réseau APA](#), propose un service innovant permettant à une personne en perte d'autonomie d'être accompagnée, depuis son domicile, pour faire ses courses en ligne.

Concrètement, un professionnel se rend au domicile de la personne avec une tablette connectée et l'accompagne tout au long



du processus. Du choix des articles jusqu'à la finalisation de la commande.

Outre répondre aux besoins de la personne accompagnée, ce dispositif permet d'aider à lutter contre l'illectronisme et la perte de liens sociaux.

Ce service à la personne payant de l'Adapah est éligible au 50 % de réduction au crédit impôt et n'est pour l'heure déployé que dans le département des Ardennes.

...ou livraison de repas

Afin de s'assurer que son proche accompagné continue de s'alimenter correctement, il est aussi possible d'opter pour le portage de repas à son domicile.

Pour tout comprendre du portage de repas, la série de podcast Les Cartes en main a consacré un épisode sous le thème : Comment organiser les repas des personnes âgées ?

L'occasion de découvrir les conseils d'Anaïs Tanguy, diététicienne-nutritionniste chez Les

Menus Services, entreprise spécialisée de la livraison à domicile de repas équilibrés et adaptés aux personnes âgées.

Et pour activer cette solution à distance, Saveurs et vie vient de lancer sa boutique en ligne. Une plateforme en ligne destinée aux aidants pour leur permettre de commander des repas pour leur proches âgés, où qu'ils soient.

A noter : d'autres entreprises, non spécialisées, proposent des services intermédiaires. Les destinataires reçoivent des colis contenant des fiches recettes et tous les ingrédients nécessaires pour les réaliser, épices comprises.





L'info du jour

Services

COVID-19 : LE SECTEUR CHR REAGIT A LA FERMETURE PROCHAINE DES DISCOTHEQUES

La fermeture des discothèques et les mesures sanitaires confirmées ou annoncées par le Premier ministre et le ministre de la Santé ce lundi 6 décembre 2021 assombrissent plus encore les perspectives des...

[> Lire l'info](#)

Fournisseurs

LES BONNES RESOLUTIONS ALIMENTAIRES DES FRANÇAIS POUR 2022 (ETUDE IFOP - JUST EAT)

Alors que l'année touche sa fin, Datalicious, l'Observatoire des nouveaux modes de restauration, fait le point sur l'année qui vient de s'écouler et décrypte les bonnes résolutions food des Français pour l'année...

[> Lire l'info](#)

Restauration collective

LANCEMENT DE LA 18EME EDITION DU CONCOURS GARGANTUA

Le concours, devenu désormais incontournable, qui décerne un prix au meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe France, va sillonner à nouveau l'hexagone de janvier 2022 à janvier 2023 pour sa 18ème édition.

[> Lire l'info](#)

Services

3 FRANÇAIS SUR 5 DECLARENT QUE LA CRISE SANITAIRE A IMPACTE LEURS DEPENSES POUR LES FETES DE FIN D'ANNEE (ETUDE ADOT)

Adot - société de Veepee|ad et suite marketing cross-device - qui accompagne les marques de l'identification à l'analyse de leurs audiences affinitaires jusqu'à leur activation media - dévoile aujourd'hui les résultats exclusifs...

[> Lire l'info](#)

Services

LES RENCONTRES DIGITALES DE LA FRANCHISE, NOUVEL ATOUT DE L'ALIMENTATION ET DE LA RESTAURATION

Pour leur seconde édition, les Rencontres Digitales de la Franchise se dérouleront du 19 au 21 janvier 2022.

[> Lire l'info](#)

Restauration collective

TOULOUSE : FORTE DEMANDE D'AIDE A DOMICILE AVEC LES MENUS SERVICES

Face à la forte demande sur le territoire toulousain, Les Menus Services, leader français de la livraison de repas à domicile, étend sa présence à Toulouse avec l'ouverture d'une 3ème agence.

[> Lire l'info](#)



TOULOUSE : FORTE DEMANDE D'AIDE À DOMICILE AVEC LES MENUS SERVICES

Restauration collective

lun, 06/12/2021 - 16:41



Face à la forte demande sur le territoire toulousain, Les Menus Services, leader français de la livraison de repas à domicile, étend sa présence à Toulouse avec l'ouverture d'une 3ème agence.

PDF (469.53 Ko) Télécharger

Communiqué de presse
Décembre 2021

Services aux seniors

LES MENUS SERVICES OUVRE UNE 3^{ÈME} AGENCE À TOULOUSE

Leader français du portage de repas à domicile pour les seniors, le réseau poursuit sa stratégie de développement et accentue ses implantations dans les régions où la demande s'accroît. C'est notamment le cas en Occitanie, où l'on recense déjà 7 agences Les Menus Services.

Les Menus Services et l'agglomération toulousaine
- DONNÉES CHIFFRÉES -

- 9 tournées par semaine.
- Plus de 400 clients réguliers servis.
- 3 dédiés au service des personnes âgées, qui se déplacent chez les bénéficiaires dès que nécessaire pour mettre en place ou réajuster la prestation.
- 6 livreurs qui parcourent chaque jour l'agglomération afin d'assurer un service sur mesure.
- Des prestataires qui nous font confiance depuis 10 ans.

Un multifranchisé Les Menus Services ouvre la 3e agence de Toulouse

Aurélien Desert

Publié le 16/12/2021 14:00 - FRANCHISE SERVICE À LA PERSONNE



Le leader français du portage de repas à domicile poursuit son développement avec l'ouverture, au nord de la ville rose, de la **troisième agence Les Menus Services de Toulouse**, qui est également la septième de la région Occitanie.



Services aux seniors

**LES MENUS SERVICES OUVRE
UNE 3^{ÈME} AGENCE À TOULOUSE**



LES MENUS SERVICES

Franchise Services aux personnes âgées et dépendantes

Les Menus Services, et beaucoup plus encore !

Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées

100

IMPLANTATIONS

40 000 €

APPORT PERSONNEL

Demander une documentation gratuite

Un miltifranché Les Menus Services se développe à Toulouse

9 tournées par semaine, plus de 400 clients réguliers, 3 diététiciennes et 6 livreurs : voilà ce que représente la franchise Les Menus Services à Toulouse.

Ces chiffres témoignent de **la pertinence du service de portage de repas à domicile** dans l'agglomération, qui compte plus d'1,3 million d'habitants (près de 500.000 intra muros).

C'est ainsi que **François-Loïc Lefèvre, multifranchisé local Les Menus Services**, vient d'ouvrir la troisième agence de l'enseigne, dans le nord de l'agglomération, à Beauzelle.

« Cette nouvelle ouverture répond à plusieurs enjeux, comme l'optimisation logistique de notre activité ou la réduction de notre empreinte carbone. Elle nous permet aussi de bénéficier d'une meilleure visibilité sur l'est toulousain et de nourrir la proximité que nous entretenons avec nos clients » témoigne-t-il ainsi.

Des perspectives de développement ambitieuses pour Les Menus Services

Cette ouverture toulousaine s'inscrit dans la **stratégie de développement de l'enseigne**, leader en France du portage de repas à domicile, qui s'est fixé pour **objectif d'ouvrir 25 agences par an** et d'atteindre 5 millions de repas livrés et 60 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2022.

>> Lire aussi : L'année 2020 est une année marquante pour Les Menus Services

Alors si vous souhaitez vous aussi **ouvrir une agence de portage de repas à domicile** avec le leader français du secteur, rendez-vous sur la fiche franchise Les Menus Services pour en savoir plus.

La franchise Les Menus Services inaugure une 3ème unité à Toulouse

La [franchise Les Menus Services](#) veille depuis 18 ans à garantir un service de qualité à ses bénéficiaires. Pour ce faire, elle engage des professionnels expérimentés : cuisiniers, diététiciens, livreurs, ... Une stratégie gagnante puisque le réseau a atteint les **100 agences en 2020** et affiche un **chiffre d'affaires de 40 millions d'euros** . Par ailleurs, **Les Menus Services conforte sa présence dans les régions à forte demande** , notamment en **Occitanie** .



Une nouvelle ouverture au coeur de Toulouse

Le spécialiste de la livraison à domicile de repas pour les seniors est **bien présent dans l'agglomération Toulousaine** . Le réseau y assure 9 tournées par semaine. Ainsi **plus de 400 clients réguliers bénéficient de ses services** . La marque met à leur disposition 3 diététiciennes qui se déplacent chez eux en cas de besoin, afin de mettre en place ou réajuster la prestation. Le portage des repas est réalisé par 6 livreurs.

Les Menus Services conforte aujourd'hui son maillage en région Occitanie et **s'implante cette fois-ci dans le Centre-Est de Toulouse**. Il s'agit de **la troisième agence dans la ville** et son agglomération. Elle est dirigée par **François-Loïc Lefèvre** , un **multi-franchisé** de l'enseigne. Le chef d'entreprise a déclaré que cette ouverture répond à de nombreux enjeux, tels que l'optimisation logistique de l'activité ou la limitation de l'empreinte carbone. La création de cette agence permet aussi d'avoir une meilleure visibilité sur la zone Est de Toulouse et de renforcer la proximité avec les clients.

Le sens du service au coeur des priorités du réseau



Cette nouvelle unité s'intègre dans le cadre de la stratégie de développement du réseau. L'objectif est en effet de **créer 25 nouvelles implantations par an**, de **réussir à livrer 5 millions de repas** et **d'atteindre les 60 millions d'euros de chiffre d'affaires à l'horizon 2022**. Pour ce faire, l'enseigne mise particulièrement sur la qualité du service et celle des menus confectionnés.



Les Menus Services : une troisième agence toulousaine !



PUBLICITE

Leader français du portage de repas à domicile pour les seniors depuis maintenant 18 ans, le réseau [Les Menus Services](#) continue de renforcer sa présence sur l'ensemble du territoire national notamment dans l'agglomération toulousaine. En effet, l'enseigne vient d'ouvrir une 3ème agence à Toulouse.

Les [Menus Services](#) ouvre à Toulouse

En Occitanie, ce sont déjà 7 agences qui portent les couleurs des [Menus Services](#) ! Le réseau poursuit la conquête de cette région pour s'installer désormais dans le centre-est de Toulouse, au 13 allée des Grands Chênes plus exactement. Il s'agit de la troisième agence dans la ville et son agglomération, avec à ses commandes François-Loïc Lefèvre, multi-franchisé [Les Menus Services](#).

D'après le dirigeant, « Cette nouvelle ouverture répond à plusieurs enjeux, comme l'optimisation logistique de notre activité ou la réduction de notre empreinte carbone. Elle nous permet aussi de bénéficier d'une meilleure visibilité sur l'est toulousain et de nourrir la proximité que nous entretenons avec nos clients ».

Cette nouvelle inauguration fait partie de la stratégie d'expansion du réseau qui s'est fixé comme objectif de réaliser 25 ouvertures par an, et d'atteindre 5 millions de repas livrés et 60M€ de chiffre d'affaires à l'horizon 2022.

A Toulouse, ce sont 6 livreurs [Les Menus Services](#) qui parcourent chaque jour l'agglomération afin d'assurer un service sur-mesure et de qualité à plus de 400 clients réguliers. Ce sont aussi 3 diététiciennes mises au service des personnes âgées, qui se déplacent chez les bénéficiaires dès que nécessaire pour mettre en place ou réajuster la prestation.

