

Esperel, ex-Chaubenit, un traiteur aux côtés des aînés

ÉCONOMIE. Les Vendredis de l'éco se poursuivent sur le territoire de la Communauté de communes de l'Estuaire, soit une visite chaque mois, ouverte à tous, d'une entreprise de proximité. La société Esperel, cuisine et services, a ouvert ses portes aux visiteurs le 24 novembre sur la zone d'activités Gironde Synergie à Saint-Aubin-de-Blaye. L'occasion d'aborder le thème de la "reprise d'entreprise" depuis sa transmission par Éric Chaubenit à un couple d'Angevins, Stéphane et Laetitia Rahard.

C'est au 1er septembre 2022 que la reprise a été officialisée alors que les premiers contacts ont eu lieu courant 2020. Chaubenit traiteur, entreprise locale implantée depuis plus de 24 ans en Haute-Gironde, a passé la main à Stéphane et Laetitia Rahard. Le couple a tout quitté de leur vie à Angers pour se lancer dans cette reprise d'entreprise, afin de poursuivre l'activité de traiteur et de livraison de repas à domicile, mais également développer d'autres services à la personne. Après une première partie de carrière comme salarié au sein de grands groupes de production de repas (cuisine centrale, restauration collective et événementielle...), le couple a eu envie de mettre ses compétences au service de sa propre entreprise à dimension humaine. Cette reprise est donc passée par une refonte de l'identité depuis juillet avec un changement de



Visite des cuisines en suivant les explications du co-gérant Stéphane Rahard à gauche.

Photo AG

nom: "Espérel cuisine et services", avec dans un premier temps un « recentrage » sur la production et la livraison de repas à domicile pour les personnes âgées, isolées ou handicapées via notamment les collectivités (CIAS, CCAS, établissements médico-sociaux, maisons d'accueil spécialisées...) en poursuivant l'activité antérieure. Actuellement, 850 repas sont produits chaque jour et distribués auprès de bénéficiaires sur la communauté de communes de l'Estuaire, mais également auprès d'établissements comme l'Esat de Braud-et-Saint-Louis, l'IME de Blaye, l'Adapei33 et également sur la communauté de communes de Créon et de Saint-Jean d'Ilac ainsi que des associations de services à la personne.

22 salariés en cuisine et à la livraison des repas

22 salariés œuvrent chaque jour à la confection et la livraison des repas (onze véhicules à disposition) dans les locaux situés sur la zone d'activités de Gironde Synergie à Saint-Aubin-de-Blaye où tout est préparé et cuisiné sur place à partir de produits frais livrés par un seul fournisseur (Transgourmet à Saint-Loubès). Trois cuisiniers, dont une cuisinière-pâtissière, sont à la manœuvre pour concevoir des plats adaptés aux spécificités des bénéficiaires, dont la plupart sont des personnes âgées et très âgées. « Depuis octobre, nous avons lancé

la confection de pâtisseries maison » précise le co-fondateur.

Un des objectifs de l'entreprise est de monter en capacité de production dans les années à venir (entre 1200 et 1300 repas) « sans dépasser le seuil de 1500 repas » précisent les cogérants conscients qu'un développement supérieur nécessiterait d'étendre la zone de livraison « ce qui aurait un impact environnemental trop important. » Car c'est aussi ce qui caractérise le projet d'entreprise: prendre en compte les impacts environnementaux, mais également le facteur humain. Pour atteindre cet objectif, l'entreprise va devoir s'agrandir et projette de construire une extension de 40 m2 pour augmenter la capacité de stockage de produits frais.

Eric Chaubenit avait également développé une offre de télésurveillance et téléassistance à domicile ce qu'a également repris Esperel Services. 80 foyers sont équipés de moyens d'alerte à domicile. L'entreprise compte d'ailleurs proposer un nouvel équipement permettant une mobilité totale (système d'alerte pouvant être déclenché en mobilité en dehors du domicile).

Enfin, l'entreprise souhaite également développer une offre "bien-être" en proposant des prestations faisant appel à des professionnels (sophrologie, massage, coaching, médiation animale...) « En ruralité, certaines personnes n'ont pas

accès à certains services, l'idée serait de les proposer à domicile où elle est peu développée » considèrent les gérants. Sur cette partie services, l'entreprise compte expérimenter une nouvelle dimension qui relèverait de l'économie sociale et solidaire. « Espérel cuisine a pour objectif d'être rentable, mais Esperel services vise un but un peu différent car d'utilité sociale. »

« L'idée c'est d'aller là où personne ne va »

« L'idée est d'apporter des services le plus loin possible là où personne ne va car c'est trop cher et non rentable » en mettant en place une gouvernance spécifique, sur un mode démocratique et associatif salariés, partenaires, bénévoles pour définir des objectifs et être « acteurs du bien commun » pour par exemple sortir certaines personnes de l'isolement, aider les personnes les plus en difficulté... en suivant trois valeurs: « solidarité, dignité et convivialité ».

Les co-fondateurs ont expliqué aux visiteurs le processus de reprise depuis la décision jusqu'au rachat, l'investissement personnel, la relation avec le cédant, l'immersion pendant un mois avant de se lancer, la période des 100 jours « où on ne fait rien qu'observer et voir comment ça fonctionne » avant d'exposer les orientations futures. « Le premier exercice est positif et 100% des contrats publics ont été renouvelés » informent les gérants.

Aude Gaboriau

Informations sur les visites d'entreprises Agora: 05 57 42 75 60

FAITES LE PLEIN DE PROJETS !



NOUS ACHETONS L'OR SOUS TOUTES SES FORMES ET PAYONS IMMÉDIATEMENT

Expertise gratuite à domicile sur simple RDV

OR EN CASH

2 rue Thiers, LIBOURNE
05 57 25 00 49 - orencash.fr