

Invitation presse

Lundi 11 octobre 2021

SERVICE PRESSE
VILLE DE GRENOBLE
presse@grenoble.fr
04 76 76 39 21
04 76 76 11 42



La RAD fête ses 50 ans !

Mercredi 13 octobre à 13h00

57 rue du Général Mangin

En présence de
Nicolas Kada, Vice-président du CCAS

Kheira Capdepon, Adjointe aux Aîné-es, aux Aidant-es et à l'Intergénérationnel

Le service restauration à domicile (RAD) fête ses 50 ans. Pour l'occasion, les élu-es prendront la parole puis un pot aura lieu en extérieur, en présence des partenaires et des agent-es.

Créé le 8 mars 1971, le service de restauration est le fruit de plusieurs années de réflexion d'un groupe de travail, composé d'hommes et de femmes de terrain (représentant-es de l'association Saint Vincent de Paul, des unions de quartier Capuche et Championnet, une assistante sociale de la CAF et une autre de l'Office Grenoblois des Personnes Agées). Le service s'est rapidement développé, passant de 8 repas par jour à sa création à plus de 400 repas par jour dans les années 80.

50 ans après, ce service existe toujours malgré le foisonnement des sociétés de livraison de repas à domicile depuis une dizaine d'années. L'activité de la RAD reste constante, avec plus de 400 repas livrés par jour et 8 tournée réparties dans tous les quartiers de la ville.

La RAD s'est adaptée aux besoins des usager-es : les repas sont livrés tous les jours, avec possibilité de choisir entre un ou plusieurs repas par semaine et adapter les régimes (repas sans viandes, sans porc, sans poissons ou à mixer). La cuisine centrale joue un rôle important, en confectionnant les repas. C'est un partenariat de la première heure, toujours à l'écoute des remarques et suggestions de l'équipe et des usager-es. Des commissions de restauration sont régulièrement organisées pour continuer d'améliorer la qualité des repas.

La RAD assure également un rôle de veille sociale de plus en plus renforcé par des formations régulières proposées à l'ensemble du personnel : pathologies du vieillissement, précarité du logement, etc. Les agent-es peuvent ainsi faire plus facilement des repérages de fragilités. La responsable de l'équipe travailleuse sociale de formation est régulièrement en lien avec les partenaires médico-sociaux (services à domicile, SSIAD, service sociale personnes âgées) pour améliorer les conditions de vie des personnes en situation de fragilité.

Un service qui s'est adapté à la crise sanitaire

Dès le premier confinement, la RAD a été très rapidement mobilisée : les demandes de repas se sont multipliées et aucune n'a été refusée. La cuisine centrale a réussi à s'adapter. Des agent-es de la Direction des sports ont été envoyés en renfort lors du premier confinement pour faire face au surcroît d'activité. En effet, une neuvième tournée a rapidement été mise en place : ces agent-es ont spontanément répondu à l'appel pour l'allotissement des repas ainsi que la livraison.

Durant les trois confinements successifs, les agent-es sociaux de la RAD se sont révélés de véritables personnes ressources et relais. Par exemple, par leur intermédiaire, des poèmes, des lectures ou des jeux de lettres ont pu être transmis aux personnes âgées isolées.

Depuis, un partenariat avec les PAGI (pôle d'animation intergénérationnel gérontologique) s'est créé, les agent-es incitent les usager-es à sortir de leur isolement pour aller aux animations proposées par les PAGI. Des bénévoles ont pu assurer le lien avec des personnes ne pouvant plus se déplacer. Par ailleurs, par l'intermédiaire des agent-es sociaux de livraison à domicile, l'évènement «Noël à domicile» s'est produit au plus près des personnes âgées à leur domicile : les artistes ont suivi les tournées des agent-es et ont fait une prestation personnalisée à chaque usager-e de la RAD.

Avec le soutien financier des caisses de retraites telles que la CARSAT, l'AG2R, la MSA, la flotte de véhicules frigorifiques a été renouvelée. La RAD dispose de trois nouveaux véhicules roulant au gaz naturel.

Par ailleurs, le service de restauration à domicile ne cesse d'évoluer et se moderniser. Dans les mois à venir des smartphones seront mis à disposition des agent-es pour consulter leur tournée respective et faire remonter des informations sur des situations particulières.

En parallèle, les contenants jetables des repas seront remplacés par des contenants réutilisables. Un groupe de travail regroupant les agent-es de la cuisine centrale et de la restauration à domicile s'est mobilisé pour réfléchir à l'organisation. Des essais avec l'utilisation de contenants réutilisables seront effectués au premier trimestre 2022, sur une tournée pour commencer.



© Jean-Sebastien FAURE, Ville de Grenoble 2021