

SÉNIORS

Portage de repas : toujours à l'écoute de ses bénéficiaires

Publié le 09 avril 2026



le service portage de repas

Toujours à l'écoute de ses bénéficiaires

Le service de portage de repas réalise chaque année une enquête de satisfaction auprès de ses bénéficiaires. Les résultats étaient d'autant plus attendus qu'un des deux prestataires a changé en septembre 2025, suite au renouvellement du marché public de fabrication des repas.

Une satisfaction toujours au rendez-vous

Avec un taux de satisfaction générale de 95 %, le service est toujours très apprécié. Les deux grands motifs de satisfaction sont la diversité des menus (avec un bonus pour les recettes traditionnelles) et la grande qualité relationnelle de nos livreurs.

Des améliorations concrètes grâce aux retours des usagers

Avec les deux cuisines centrales prestataires, le service a tenu compte des remarques et suggestions émise : plusieurs améliorations sont ou seront prochainement mises en place.

Des évolutions chez le prestataire historique

<https://grand-lac.fr/information/actualites/portage-de-repas-toujours-a-lecoute-de-ses-beneficiaires-53767?>

Le prestataire historique s'est doté d'une murisserie pour permettre aux fruits de murir un peu plus avant leur livraison. D'ici la fin de l'année 2026, il pourra augmenter la fréquence des fromages à la coupe et des doubles accompagnements (légume + féculent). Et il s'équipera de nouveaux appareils pour une cuisson basse température de certaines viandes.

Un engagement renforcé sur la qualité des produits

Le second prestataire s'est engagé sur une origine 100 % française de ses fromages, et proche du 100 % pour ses viandes. Répondant à une demande d'équilibre alimentaire, il a mis en place un double accompagnement systématique (légume + féculent).

La question encore ouverte des emballages

A ce jour, la question des emballages à usage unique n'a pas trouvé de solution viable. L'utilisation de contenants et sacs réutilisables nécessiterait des investissements coûteux et la capacité de tous les usagers à restituer les récipients prêtés. Quelques services de portage de repas l'ont testé en France, mais peu l'ont maintenu.

Une organisation adaptée pour préserver la qualité

Enfin, pour mieux préserver leur qualité gustative, les chauffeurs se sont organisés pour livrer les pains à température ambiante. Pour garantir leur sécurité alimentaire, les paniers repas restent bien sûr livrés en véhicule frigorifique.

Un service essentiel au maintien à domicile

Au-delà de la qualité des repas, le service de portage de repas joue un rôle essentiel pour le maintien à domicile des personnes âgées et la prévention de l'isolement. Grâce à l'engagement des équipes et à l'écoute régulière des bénéficiaires, le service continue d'évoluer pour répondre au mieux aux attentes des habitants du territoire.



GRAND LAC
COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION

1500 Boulevard Lepic
73100 Aix-les-Bains

Accueil du lun au ven

🕒 8h30-12h00
et 13h30-17h00

☎️ 04 79 35 00 51