



COMMUNIQUÉ DE PRESSE



*La Gamelle du Midi rend le portage à domicile plus gourmet  
avec de bons petits plats faits maison*

Le portage de repas à domicile est un service précieux pour de nombreuses personnes en perte d'indépendance : elle leur permet de continuer à déguster des repas complets sans avoir à faire les courses, à allumer le four ou à faire la vaisselle.

Malheureusement, trop souvent, les repas livrés en portage sont un peu tristes, et manquent de couleurs et de saveurs.

La Gamelle du Midi a décidé de changer la donne. Spécialisée depuis 2016 dans la livraison de repas sur le lieu de travail, elle lance son service de portage de repas à domicile dans l'aire toulonnaise, sans rien changer à la recette qui a fait son succès : de bons petits plats cuisinés maison, de l'entrée au dessert.



## *Des petits plats faits maison pour retrouver le plaisir de manger*

L'équipe de La Gamelle du Midi prépare chaque jour des plats complets et équilibrés pour ses clients, les aidant à conserver leur indépendance alimentaire. La société met l'accent sur la qualité : tous ses plats sont cuisinés maison dans son atelier de La Seyne-sur-Mer, à partir de produits frais et locaux.

La Gamelle du Midi fait tout pour simplifier le quotidien des personnes isolées. Chaque semaine, son livreur se présente au domicile de ses clients avec le menu de la semaine, qui change chaque semaine.

Les personnes choisissent les plats qui leur font plaisir, et le livreur passe trois fois par semaine pour livrer les plats, à conserver au réfrigérateur et à réchauffer tout simplement au micro-ondes.

Le service est sans engagement, ce qui offre une précieuse liberté à ses clients.

## *Un laboratoire situé au cœur de La-Seyne-sur-Mer*

La Gamelle du Midi est installée à La Seyne-sur-Mer, ce qui lui permet de desservir La Seyne, la zone des Playes et Toulon. Ses locaux se trouvent au centre-ville, au 7 rue de la République ; ils comprennent un laboratoire entièrement rénové, à l'hygiène impeccable, et un point de vente où ses clients peuvent découvrir ses produits et les déguster sur place.

L'emplacement est idéal : la rue de la République est surnommée la « rue du Bon », car elle est riche en adresses gourmandes. La boucherie des Halles est située en face de La Gamelle du Midi, et les primeurs du marché sont à deux pas.



## Une entreprise engagée pour l'éthique et l'environnement

La Gamelle du Midi adopte une approche responsable : la société travaille principalement avec des acteurs locaux, afin de réduire les transports, et fait tout son possible pour limiter l'empreinte écologique de ses contenants.

Elle recycle les sacs en papier dans lesquels sont livrés les repas, ainsi que les boîtes micro-ondables. Elle invite ainsi ses clients à rendre les boîtes au livreur ; les boîtes sont ensuite triées, lavées et désinfectées avant de connaître une seconde vie.



## Les ambitions de La Gamelle du Midi

La Gamelle du Midi souhaite aujourd'hui développer son activité de portage de repas à domicile en élargissant son réseau de clients et en nouant des partenariats avec des entreprises de services à la personne.

« En nous déléguant la livraison de repas, les entreprises de services pourraient monter en qualité de prestation chez leurs bénéficiaires et augmenter leurs marges dans une période de pénurie de main-d'œuvre », souligne Laurent Poignand, fondateur et gérant de La Gamelle du Midi.

La Gamelle du Midi est par ailleurs en train de créer son épicerie fine, où elle proposera des bocaux et des conserves faites maison.



## *Histoire de La Gamelle du Midi*

Laurent Poignand est ingénieur de formation, autodidacte et gourmet. Il a tour à tour été électronicien, monteur de charpente métallique, ingénieur généraliste, artisan dans la rénovation, puis ingénieur dans le traitement de coque de bateau.

Tout au long de son parcours professionnel, il a constaté que bien manger au travail n'est pas évident, quel que soit le secteur. « À force de me retrouver à la boulangerie le midi pour manger une formule pizza-boisson à 10 euros, j'ai décidé de créer un concept permettant de manger des repas sains et délicieux à un tarif raisonnable », raconte-t-il.

C'est ainsi que La Gamelle du Midi est née en 2016. Dans un premier temps, la société se concentrait sur la livraison de repas sur le lieu de travail de ses clients. Laurent et son équipe se sont ensuite rendu compte que le portage de repas à domicile souffrait de la même problématique de qualité : c'est ce qui les a poussés à élargir leurs services. Aujourd'hui, l'équipe La Gamelle du Midi compte quatre personnes : Laurent, le gérant, Steven, le chef cuisinier, un apprenti, et Alessandro, le livreur.





*Pour en savoir plus*

[www.lagamelledumidi.fr](http://www.lagamelledumidi.fr)

Le portage à domicile

