

## Établissement à la Une



### L'ASSOCIATION MONSIEUR VINCENT, UNE ASSOCIATION BÂTISSEUSE

L'Association Monsieur Vincent accompagne des adultes âgés de plus de 60 ans ou handicapés ; la majorité sont dépendantes des aides que leur apportent les professionnels. L'action de l'Association est guidée par les valeurs humanistes et chrétiennes de Saint Vincent de Paul : accueil de tous sans à priori et en priorité des personnes les plus démunies.

#### L'Association Monsieur Vincent, c'est :

- 4 siècles d'histoire,
- 20 ans d'existence,
- 22 résidences et des services à domicile
- 1200 professionnels prenant soin jour et nuit de plus de 2100 personnes âgées et handicapées.

Elle gère des établissements d'hébergement pour personnes âgées (EHPA) et pour personnes âgées dépendantes (EHPAD). Elle propose des services de soutien à domicile : des services de soins infirmiers à domicile (SSIAD), des équipes spécialisées Alzheimer (ESA), une coordination gérontologique, des accueils de jour, des services de portage de repas et une maison pour l'autonomie et l'intégration des malades Alzheimer (MAIA).

L'AMV est dotée d'une Direction Maîtrise d'Ouvrage chargée de conduire les opérations de construction ou de modernisation de ses établissements. L'activité de la DMO concerne 14 opérations représentant un investissement global de 93 millions. Nos projets font la part belle à l'innovation, citons en exemple :

#### Le déploiement d'activités nouvelles pour des personnes désorientées :

- 6 PASA,
- 5 accueils de jour,
- 5 unités protégées,
- Accueil de jeunes seniors malades Alzheimer.

#### Des offres nouvelles en partenariat :

- pour des femmes âgées ayant connu la rue,
- pour des personnes en grande précarité.

#### Des modes constructifs innovants adaptés à nos exigences : réduction du délai d'exécution, diminution des nuisances de chantier et garantie d'une meilleure qualité d'exécution :

- bâtiment à ossature et façades bois pour la Résidence Jean XXIII de l'Hay-les Roses,
- bâtiment modulaire en bois pour la nouvelle Résidence de Bonnière à Le Mans.

#### Le recours aux énergies renouvelable pour la production de chauffage et d'ECS :

- chaufferie au bois à Saint Georges de Lisle,
- installation bi-énergie (gaz/géothermie) à Nanterre,
- raccordement au réseau de chaleur urbain pour trois autres établissements.

La plupart de nos opérations s'inscrivent dans une démarche environnementale. Deux d'entre-elles seront certifiées H&E EHPA/EHPAD - Label BBC (résidences Catherine Labouré et Antoine Portail à Paris).

Nos projets sont portés par des professionnels compétents et formés pour répondre aux besoins nouveaux.

**Nicolas Le Péchon**  
 Directeur Général



## Edito

### « HELP O'MENU » : INNOVATION HELPÉVIA !

Que ce soit en établissement sanitaire ou médico-social, la restauration des patients ou des résidents est une prestation difficile à maîtriser qualitativement et financièrement.

Pour ces raisons, nombre d'établissements, surtout sanitaires, ont fait le choix de sous-traiter. Cette prestation externalisée correspond à un choix d'organisation interne qui, implicitement, entérine une perte de valeur ajoutée sur une des missions confiées à l'établissement. C'est ce que les directeurs résument parfois en « le prix de la tranquillité pour une mission qui n'est pas cœur de métier ».

Pour ceux qui ont choisi l'autogestion en restauration, et notamment pour les EHPAD où la prise des repas est un marqueur fort d'une prestation de qualité, ce n'est pas toujours simple. Aussi, en complément de la négociation des denrées alimentaires et d'organisation de formation, Helpévia est maintenant en mesure d'apporter une solution de gestion très complète sur la restauration « HELP O'MENU ». Il s'agit d'une solution logiciel d'approvisionnement adossée au référencement alimentaire Helpévia permettant de construire un plan alimentaire et un plan de menu conformes aux contraintes d'équilibre alimentaire du GEM-RCN.

Outil de commande et de gestion des stocks à partir des fiches recettes proposées ou à créer, le chef de cuisine dispose d'un outil très complet pour gérer sa cuisine mais aussi pour effectuer en temps réel un reporting budgétaire rigoureux à la direction de l'établissement.

Cette prestation Helpévia fait l'objet d'un abonnement annuel et peut être complétée par toute mission de conseil visant à cadrer la conformité HACCP, à faire évoluer le Plan de Maîtrise Sanitaire, etc...

Alors que les temps sont difficiles et les marges de plus en plus réduites, notre ambition est de vous proposer une solution de restauration professionnelle autogérée très aboutie en préservant votre valeur ajoutée et la marge nette.

En page 3 de ce numéro, vous disposez de plus d'informations ainsi que d'un témoignage d'établissement. Ce sont nos adhérents qui en parlent le mieux !

**Eric Tabouelle**  
 Président Directeur Général



### ASSOCIER LES PRATICIENS À VOTRE POLITIQUE ACHATS

*Informier pour mieux comprendre : une démarche structurée du Groupe Courlancy pour sensibiliser les professionnels aux enjeux la stratégie achat.*

Depuis début 2014, une réorganisation du service achat s'est mise en place au sein du Groupe Courlancy. Une des missions de cette structure est l'amélioration des consommations par le biais d'une meilleure communication.

En effet, on a pu constater à maintes reprises que les utilisateurs, notamment les médecins, manquent souvent d'informations, spécialement en ce qui concerne le coût du matériel utilisé ou les opportunités qui peuvent s'offrir au fil des marchés.

Des groupes de travail par spécialité ont été mis en place, afin d'améliorer la communication des différents éléments stratégiques. Ces groupes intègrent bien entendu les praticiens et ont pour but de leur expliquer la stratégie achat. La centrale Helpevia étant très intégrée à cette stratégie, il était évident qu'elle devrait participer à ces réunions.



Etant donné les enjeux financiers et stratégiques de ce poste d'achat, le choix du premier groupe de travail s'est tout naturellement porté vers la cardiologie.



Et tout aussi naturellement, nous avons demandé à l'équipe d'Helpevia de nous accompagner sur le sujet, le groupe Courlancy ayant participé à la commission cardiologie en février.

Au départ un peu sceptiques sur la démarche, les cardiologues ont toutefois participé en grande majorité à cette réunion. Michèle Mulder, Philippe Diemer et Bertrand Hibon ont présenté Helpevia et les travaux de la commission cardiologie, en évoquant les tendances et opportunités du marché.

Les praticiens ont ainsi pu découvrir les conséquences économiques de leurs choix de consommation. Étonnamment tout le monde a semblé d'accord sur la déclaration suivante, formulée par l'un des praticiens présents : « à part les cathéters-guide, on peut tout harmoniser ! ». C'était plus qu'espéré...

Une grande réussite donc, puisque quelques médecins ont demandé à intégrer la commission cardiologie. Une prochaine rencontre est prévue entre l'équipe d'Helpevia et les cardiologues du groupe en juillet afin de poursuivre le travail d'harmonisation débuté lors de cette réunion.

**Betty Delcourt**  
Responsable des Achats Médicaux

Groupe Courlancy  
38 rue de Courlancy  
51100 REIMS  
<http://www.groupe-courlancy.com>



## Actualités des Marchés

### TARIFS REGLEMENTES DU GAZ : LA FIN

*Comme annoncé, à partir de 2015, la France doit se mettre en conformité avec le droit européen et cela implique la disparition des tarifs réglementés du gaz.*

Cette suppression s'effectuera en deux temps :  
Le 1er janvier 2015 :

Pour les professionnels dont le niveau de consommation est > 200 Mwh / an.

Le 1er janvier 2016 :

Pour les professionnels dont le niveau de consommation est > 30 Mwh / an.

Depuis cette annonce, les établissements se sont rapprochés d'Helpevia afin d'avoir des informations sur cette échéance et beaucoup ont déjà signé avec les fournisseurs référencés : ENI ou TOTAL ENERGIE GAZ.

Bernard Dubois, Directeur de l'ESAT PESSAC MAGELLAN, Adapei 33, témoigne de son changement de fournisseur.

Nous étions sollicités par les fournisseurs de gaz sur le sujet de la fin de tarifs réglementés mais nous n'avions pas la structuration nécessaire pour nous occuper de ce dossier. Notre responsable de région nous a présenté l'offre HELPEVIA et nous a proposé de nous accompagner sur ce dossier.

Nous avons donc mis en place un groupe de travail afin de recenser les besoins des établissements et recevoir les fournisseurs. Nous leur avons demandé de nous proposer des offres adaptées aux structures, en fonction des établissements qui récupèrent ou non la TVA.

Nous avons reçu ENI et TOTAL ENERGIE GAZ les deux fournisseurs référencés sur le marché HELPEVIA. Ils présentent l'avantage d'être fiables et reconnus.

Notre critère de sélection a été le prix, la fourniture étant la même quel que soit le fournisseur. Nous avons signé les contrats pour nos 16 structures avec ENI, pour une économie annoncée d'environ 50 000 € sur un budget annuel de 300 000 €.

Pour les structures aux tarifs réglementés, le changement de contrat se fera dès le mois prochain. Pour les structures qui étaient déjà en offre de marché, les contrats seront signés au fur et à mesure des échéances des contrats.

ENI s'est occupée de toutes les démarches auprès de notre fournisseur historique. Il



ne nous reste plus qu'à résilier les contrats qui sont déjà en offre de marché.

N'hésitez pas à contacter TOTAL ENERGIE GAZ et ENI ou Emilie Todorovic, chef produits.... pour connaître les contrats en offre de marché encadrés par HELPEVIA.

**TEGAS**  
Votre gaz à la source



*Avant la nouvelle période de chauffe qui s'annonce, pensez à changer vos contrats !*

**Emilie TODOROVIC**  
Chef Produits Marchés Techniques  
02 77 62 10 01  
[emilie.todorovic@helpevia.fr](mailto:emilie.todorovic@helpevia.fr)



## HELP O'MENU, LA SOLUTION HELPEVIA

*L'alimentation est indéniablement au service du bien-être de la personne âgée et de son mieux vieillir. Elle fait partie des soins et l'on sait que la restauration est placée au cœur de la vie de l'Ehpad tant elle revêt de l'importance pour les résidents que pour les équipes d'encadrement, notamment dans les établissements en autogestion.*

Conscient de ces enjeux, Helpévia a conçu une offre complète pour élargir le marché Alimentation. Cette solution a pour vocation le pilotage de la fonction alimentaire avec des outils adaptés en intégrant contraintes économiques et nutritionnelles.



Elle permet de maîtriser :

- l'équilibre alimentaire, avec la création de menus conformes au GEM-RCN,
- les budgets alloués à l'alimentation,
- les flux de marchandises (besoins, stocks, inventaires, ...),
- les commandes, avec bons de sortie, émissions d'avoirs, ...

Cette solution Helpévia, c'est HELP O'MENU. Elle s'appuie sur les fondamentaux du marché Alimentation (référencement de 2 fournisseurs par familles de produits alimentaires) et s'adosse sur un logiciel de restauration (voir encadré).

Des accompagnements plus spécifiques tels que la création, l'adaptation de votre P.M.S. (Plan de Maîtrise Sanitaire) ou l'accompagnement au recrutement de votre équipe de cuisine peuvent être envisagés grâce à l'offre Helpévia Consulting. Des spécialistes de la restauration collective, une diététicienne, sauront analyser vos problématiques et vous proposer les solutions qui s'imposent.

L'équipe Helpévia reste à votre écoute pour vous présenter en détails les contenus et modalités de l'ensemble de cette offre.

**Karine MOUCHARD**  
Responsable de Marchés Alimentation  
02 38 81 00 98  
karine.mouchard@helpevia.fr

## DU POINT DE VUE DE LA DIÉTÉTICIENNE...

La montée inquiétante du surpoids et de l'obésité pour l'ensemble de la population française a conduit le Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEM-RCN) à émettre des recommandations permettant de maîtriser les points critiques pouvant conduire à des déséquilibres nutritionnels dans le domaine de la restauration collective.

Certaines recommandations s'appliquent à tous les convives. Les objectifs généraux sont :

- Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents,
- Diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras,
- Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés,
- Augmenter les apports en fer,
- Augmenter les apports calciques.

Mais ces objectifs généraux sont à moduler en fonction des différentes populations et des recommandations spécifiques viennent s'y ajouter : par exemple, il est recommandé d'augmenter les apports en protéines pour les personnes âgées en institution alors qu'il est préconisé de les diminuer pour les enfants de moins de 3 ans.

Les recommandations du GEM-RCN qui portent donc sur les grammages des portions et les fréquences de consommation des plats (présentant un intérêt nutritionnel ou, au contraire, un risque) sont à intégrer aux problématiques de gestion quotidienne des menus.



## L'EXPÉRIENCE D'UN ÉTABLISSEMENT

**Les jardins de MATISSE**



Depuis l'ouverture en 2008, l'EHPAD les Jardins de Matisse était sous contrat avec un prestataire de restauration. Souhaitant faire évoluer l'offre de restauration mi 2013, la décision a été prise de l'internaliser. Jean-Marc VENARD, directeur, s'est naturellement tourné vers HELPEVIA, partenaire historique dans les achats sur un possible accompagnement durant ce processus.

Après un audit complet de la restauration, HELPEVIA nous a fait une proposition globale répondant à nos attentes. Nous avons été particulièrement séduits par l'aspect « prestation personnalisée », depuis les conseils recrutement jusqu'à l'analyse des coûts.



David Morganti

Le contrat d'approvisionnement couplé au logiciel de commande, de conception de plans alimentaires et menus est notamment la colonne vertébrale de l'offre.

Notre chef va pouvoir optimiser son temps de gestion et ainsi mieux se concentrer sur la satisfaction de nos résidents avec une qualité supérieure.

La direction va avoir, quant à elle, en temps réel une vision financière de la prestation délivrée aux résidents. La disponibilité et le professionnalisme de l'équipe HELPEVIA durant cet accompagnement sont à souligner.

## UNE SOLUTION INTERNET POUR SIMPLIFIER LA GESTION DE VOTRE RESTAURATION

Disposer d'un logiciel capable tout à la fois de réaliser des plans alimentaires, des menus adaptés, de passer des commandes et de gérer ses coûts, c'est le vœu de tout gestionnaire en restauration !



Nous vous présentons EASILYS, la solution nouvelle génération pour gérer la restauration de votre établissement simplement et rapidement.

Sa technologie 100% internet vous confère une liberté totale

d'utilisation et sans la moindre intervention de votre part. Un simple navigateur et une connexion internet vous suffisent pour accéder à l'application !

Côté fonctionnalités, Easilys permet en quelques clics seulement de créer des plans alimentaires conformes aux

recommandations du GEM-RCN, de créer vos menus et de connaître instantanément et en temps réel leurs prix de revient.

La garantie d'avoir des menus parfaitement équilibrés, adaptés à vos convives, conformes à vos objectifs budgétaires et en un minimum de temps !



## Regards sur Helpévia

### LA COMMANDE DÉMATÉRIALISÉE

Depuis plusieurs années, Helpévia poursuit l'implantation de la commande dématérialisée auprès de ses Adhérents. Cette évolution s'est accentuée en 2011 par la signature d'un partenariat avec la plateforme Hospitalis.

Mais quels sont vraiment les avantages de passer en EDI pour un établissement ?

- **La fiabilité des informations :**  
Les points de livraisons, de facturations ainsi que les donneurs d'ordres sont codifiés en accord avec Hospitalis.
- **La rapidité de transmission :**  
En quelques secondes, la commande est transmise aux fournisseurs.
- **La qualité des informations :**  
Helpévia contrôle les informations de votre commande. En cas de problème, vous en êtes informés. Dans certains cas, nous retransmettons la commande au fournisseur concerné.

• **La traçabilité :**  
Hospitalis nous transfère des fournisseurs les accusés de réception, les dates d'expéditions des commandes, les reliquats... Toutes ces informations sont disponibles sur le site : [www.helpévia.fr - espace Clubha](http://www.helpévia.fr - espace Clubha).

En fonction de votre implantation informatique, ce paramétrage peut être très rapide. Nous sommes à votre disposition pour vous apporter une aide technique à la mise en place de l'EDI dans votre établissement. N'attendez plus, contactez nous !

**Yannick MOULINE** - Directeur Informatique  
02 32 81 86 00 - [yannick.mouline@helpévia.fr](mailto:yannick.mouline@helpévia.fr)



## Rendez-vous

**16 septembre 2014**  
Commission DMI Ophtalmologie - Paris

**16 & 17 septembre 2014**  
Formation Coordinateurs Marchés  
Spécialités Pharmaceutiques  
et Dispositifs Médicaux - Paris  
Journées RH : Paris - Avignon

**23 - 25 septembre 2014**  
Négociations Dialyse

**25 septembre 2014**  
Négociations Intérim - Paris  
Référencement Copieurs - Paris

**2,3,16 & 17 octobre 2014**  
Journées Biomédicales  
Bordeaux & Paris, Montpellier & Lyon

**8 octobre 2014**  
Commission DMI Ophtalmologie - Paris

**9 octobre 2014**  
Négociations Marché Téléphonie - Paris

**Du 13 au 17 octobre 2014**  
Négociations Spécialités Pharmaceutiques  
Rouen

**15 octobre 2014**  
Journée Interrégionale de l'HAD - Rouen

**30 octobre 2014**  
Référencement Intérim

**Du 4 au 6 novembre 2014**  
Journées d'investissement AMTD

**Du 5 au 7 novembre 2014**  
Négociations Fournitures de bureau

**6 novembre 2014**  
Commission Cardiologie - Paris

**6 & 7 novembre 2014**  
Réunion préparatoire référencements  
Spécialités pharmaceutiques - Paris

## Rencontres

### LES JOURNÉES BIOMÉDICALES

Des journées d'informations techniques et réglementaires sur l'environnement biomédical mais également des temps de rencontres et d'échanges privilégiés entre professionnels et industriels.

Quatre dates :

- Jeudi **2 Octobre** à Bordeaux
- Vendredi **3 Octobre** à Paris
- Jeudi **16 Octobre** à Montpellier
- Vendredi **17 Octobre** à Lyon

Informations et inscriptions :  
**Nathalie LAQUERRIERE**  
Assistante de Marchés  
02 77 62 10 11  
[nathalie.laquerriere@helpévia.fr](mailto:nathalie.laquerriere@helpévia.fr)

Trois axes :

- **Etudes de marché :**
  - Laveurs Désinfecteurs d'Endoscopes et Enceintes de Stockage pour Endoscopes Thermosensibles
  - Ventilateurs d'anesthésie
- **Contexte réglementaire et obligations légales :**
  - Rappels sur les 3 textes fondateurs de la maintenance biomédicale
  - Pesage et métrologie légale
  - Les DEEE
- **L'innovation Biomédicale (avec participation de fournisseurs) :**
  - La 3D en vidéo-chirurgie
  - Nouveauté produit en endoscopie digestive

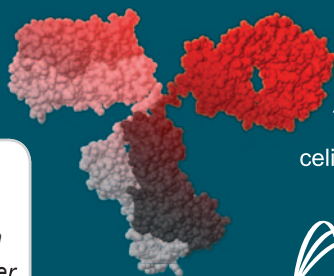
### LES BIOSIMILAIRES, MÉDICAMENTS DE DEMAIN

Trois soirées en région en partenariat avec Hospira pour aller plus loin dans la connaissance de cette innovation de premier ordre.

- Réglementation
- Développement
- Anticorps monoclonaux
- Enjeux économiques
- Biosimilaires aujourd'hui et demain.

Trois dates :

- Mardi **16 septembre** à Lille
- Mercredi **24 septembre** à Rouen
- Mardi **30 septembre** à Montpellier



Informations  
et inscriptions :

**Célia MENGUS**  
Assistante de Marchés  
02 32 81 00 91  
[celia.mengus@helpévia.fr](mailto:celia.mengus@helpévia.fr)

**Grégory SEBERT**  
Négociateur  
Grands Comptes  
06 25 62 86 48



## Nous serons présents

**15 octobre 2014**  
PREHAD 276 : 6ème Journée interrégionale de l'HAD - Rouen

**13 novembre 2014**  
SYNERPA : Journée régionale Bourgogne Franche-Comté.

