



# Témoignages

116 rue du Cdt Charcot - 69005 LYON

Tél. : 04 37 41 33 23 | Fax : 04 72 57 97 94

E.mail : [accueil@cmrp.org](mailto:accueil@cmrp.org) | Web : [www.cmrp.org](http://www.cmrp.org)

 **N° Vert 0 800 000 236**

Appel gratuit

**Suivez-vous au jour le jour le coût de la journée alimentaire dans votre établissement ?**

**Connaissez-vous les valeurs nutritionnelles des repas servis à vos résidents ?**

Parce que Meilleurs Coûts et Meilleure Qualité sont nos deux soucis constants, nous mettons à votre disposition l'outil qui vous permettra de répondre quotidiennement à ces deux questions :



via notre site internet

[www.cmrp.org](http://www.cmrp.org)

**Grâce à cet outil, vous aurez accès à :**

- Tous les tarifs de l'alimentaire mis à jour en temps réel.
- Tous nos menus et recettes élaborés et qualifiés par notre diététicienne.
- La gestion de vos stocks.
- La passation de vos commandes cuisines en direct.
- L'optimisation et la connaissance immédiates du coût de vos commandes et de vos journées alimentaires.
- Et bien d'autres astuces et services qui vous faciliteront la vie en cuisine.

Parce que notre centrale d'achats est différente, parce qu'elle innove constamment et qu'elle vous écoute depuis de nombreuses années, elle peut vous aider en cuisine comme dans les autres services de votre établissement.

Nous restons toujours à votre service.

*Votre centrale d'achats.*



## Les dossiers de Roxanne, notre diététicienne

### Le poisson : « aliment-santé » naturellement

*Le poisson possède de nombreuses qualités nutritionnelles pour les personnes âgées. « Bon pour le cœur, les muscles, le cerveau... », tout le monde connaît les bienfaits du poisson. Roxane, diététicienne à la CMRP nous explique pourquoi.*

A cause d'une réduction progressive de leur masse maigre, il est nécessaire d'obtenir chez la personne âgée en bonne santé un apport en protéines d'1g P/kg/j (ex : 70 g de P/j pour une personne de 70 kg). Le poisson en compte 16 à 20 %, autant que la viande. Les protéines remplissent de nombreux rôles dans la cellule dont celui de constituant des muscles.

L'hypercholestérolémie dont souffrent souvent les personnes âgées peut quand à elle, être améliorée par les bons acides gras que sont les oméga 3 contenus dans le poisson. Avec ses 0.5 à 15 % de graisse, la majorité des poissons est malgré tout pauvre en lipides. En plus de ces qualités cardio-protectrices, les oméga 3 ont des propriétés anti-inflammatoires et antidépressives.

Contre l'ostéoporose (perte osseuse du calcium) certains poissons sont bénéfiques. Le record des apports en calcium revient à la sardine en conserve (100 g de sardine couvrent plus de la moitié de l'apport journalier nécessaire en calcium). Les poissons gras sont riches en vitamine D (rôle dans l'absorption du calcium) et tous sont également presque aussi riches en fer (constituant de l'hémoglobine et transporteur d'oxygène) que la viande.

#### Manger du poisson avec plaisir !

Aujourd'hui, les poissons sont la plupart du temps garantis sans arêtes.

On peut les consommer en gratin, en sauce, en papillotes, meunières ou panés. Il est possible de les accommoder avec de nombreuses herbes (aneth, estragon, oseille...) ou épices. Les déguster avec du citron permet une meilleure assimilation du fer.

DIÉTÉTIQUE



#### Profiter des apports :

Il est recommandé de consommer du poisson 2 à 3 fois par semaine et de privilégier le poisson gras. Il peut être consommé sous plusieurs formes :

Frais : Il se conserve environ 48 heures à une température inférieure à 6°C.

Surgelé : Il conserve toutes ses qualités nutritionnelles, mais il est recommandé de le cuire sans le décongeler auparavant afin d'éviter la perte des vitamines et minéraux.

Fumé : Le fumage dépose des substances nocives sur le poisson, il est donc recommandé de ne pas trop en consommer

Appertisé : Il conserve la plupart des atouts nutritionnels, sauf les vitamines.

#### Plus un poisson est gras, plus il renferme d'oméga 3

- poisson « maigre » 0.5 à 2 % de lipides : cabillaud, colin, eglefin, merlan, morue...
- poisson « mi-gras » 2 à 10 % de lipides : espadon, carpe, maquereau, sardine, truite...
- poisson « gras » plus de 10 % de lipides : anguille, hareng, saumon, anchois, thon...

CMRP appro, service d'e-procurement vous permet, en plus d'optimiser vos commandes, de gérer vos menus avec l'assistance d'une diététicienne et de consulter ou personnaliser plus de 600 recettes en vous informant de l'apport nutritionnel.

#### Aujourd'hui pour les maisons de retraite qui souhaitent proposer du poisson frais au menu, grâce à la CMRP, c'est possible !

Nous proposons aux cuisiniers des maisons de retraite une offre diversifiée de produits de mer frais, reconnus pour leurs qualités nutritionnelles, avec 65 sites de proximité (pour des raisons de conservation) pouvant livrer du poisson frais.

#### Dernière minute !

Un nouveau venu : la Société Bordelaise Marée spécialiste des produits de la mer, qui desservira nos abonnés sur le département de la Gironde.

# La CMRP propose également à ses abonnés des fournisseurs VPC...

## La Vente Par Correspondance en collectivités : un mode d'achat qui intéresse les directeurs de maisons de retraite !

*C'est sur la demande de ses abonnés et à partir de sa connaissance du marché que la CMRP a choisi de travailler aussi en partenariat avec des leaders du marché de la VPC pour les collectivités. Cette relation privilégiée leur permet d'offrir aux abonnés de la CMRP des conditions tarifaires, de livraison et de paiement négociées. Mais aussi, un accès privilégié au service Grands Comptes, avec un interlocuteur spécifique.*

Un mode d'achat simple qui plaît particulièrement aux collectivités ?

**La VPC offre une simplification des opérations et la liberté de commande.**

En effet, régulièrement, un catalogue tarifé est envoyé aux abonnés. Ceci leur permet de faire leur choix (prix et photos à l'appui) et de passer une commande rapide par téléphone, fax, courrier ou Internet.

**Un choix en toute connaissance de cause.**

Le service client irréprochable de ce type de société, allié aux conseils de la CMRP, permet aux directeurs de maisons de retraite d'optimiser leurs achats.

**IDOSSIER PRATIQUE**

**Une offre de produits très large et qualitative.**

L'offre en VPC tend à se diversifier. Mobilier, fournitures de bureau, produits et services généraux en informatique, arts de la table... Ce sont de grandes marques, des références nationales qui sont aujourd'hui offertes au client.

À ceci, il convient d'associer la caution de la CMRP qui garantie et conseille, par sa démarche/qualité, la fiabilité de ses fournisseurs en VPC.

**Rapidité rime avec économies.**

Les abonnés CMRP ont accès à un tarif déjà renégocié et mis en ligne.

L'atout financier est retenu par les acheteurs, qui sont séduits par des promotions toute l'année. Informés toutes les semaines par mailing courrier, email ou catalogue, des réductions sur certains articles, des points cadeaux ou des cadeaux (lecteur DVD, cafetière, caméscope, écran plat...) leur sont proposés.

**Et tout ça en moins de temps  
qu'il n'en faut pour le dire !**

**les partenaires vépécistes retenus pas la CMRP viennent compléter les gammes déjà existantes proposées aux abonnés et permettent de trouver rapidement des solutions pour les achats dits récurrents.**

**Comme pour toutes les autres gammes de produits, les services de la CMRP sont à votre écoute pour optimiser vos budgets et comparer les prix.**

Créée en 1976 par M. Jean-Paul Guisset, la société JPG a été rachetée en 2002 par le groupe STAPLES, pour en faire aujourd'hui le n° 1 français de la VPC, d'entreprise à entreprise. Aujourd'hui, 800.000 clients, soit 1 entreprise sur 5, font confiance à ce leader.

Ce sont 10.000 produits et références, dont 1.000 nouveaux produits par an, qui figurent sur les catalogues ou le site Internet de la société. Ils sont regroupés sous quatre thématiques : mobilier, fournitures, informatique, services généraux.

Outre une tarification attractive, la société JPG a su développer un service de grande qualité, proche des attentes de ses clients :

- Le service qualité respecte une procédure de référencement de ses produits, parfois longue, dans le souci d'un niveau qualité convenant au cahier des charges qu'il s'est fixé.
- L'alerte qualité procède à des contrôles réguliers sur ses stocks ou à quai, afin de vérifier la constance du niveau de qualité.
- Les experts conseils avant vente sont disponibles pour préciser le besoin du client. Ils sont particulièrement sollicités pour vérifier les compatibilités du matériel informatique par exemple.
- Différents modes de passation des commandes (5.000 par jour) sont envisageables en fonction des habitudes ou préférences des clients, et ce, avec le même délai de traitement : fax, Internet, téléphone, courrier (hors délai d'expédition).
- La livraison est rapide, sous 24 heures pour les simples fournitures, 48 heures pour le matériel informatique et 5 jours pour le mobilier, grâce à une capacité de stockage de 50.000 m<sup>2</sup> !

Entreprise adhérente à la FEVAD (Fédération des Entreprises de Vente à Distance) JPG a, d'autre part, signé la charte de bon comportement et s'engage par là même à respecter un code professionnel ainsi que la charte qualité de la FEVAD.



### **Avec le partenariat qui est né entre la CMRP et JPG, les maisons de retraite abonnées bénéficient dorénavant des CONDITIONS GRANDS COMPTES !**

- Tout d'abord cela se matérialise par une meilleure écoute de vos besoins émergents et donc une offre toujours mieux adaptée.
- Ensuite il y a bien sûr des prix négociés pour tout le catalogue, tout au long de l'année. Ceci vous permet de faire des économies sur 12 mois et non plus au coup par coup. Vous bénéficiez tout de même des offres promotionnelles du catalogue général si elles sont plus intéressantes pour vous !
- Un contact commercial grand compte sédentaire qui vous est dédié et qui répond au téléphone pour des questions spécifiques. Pour une meilleure qualité d'écoute et de disponibilité à la clef !
- Un espace sécurisé et dédié est également à votre disposition sur le site Internet de JPG. Cette fonction, très intéressante, vous permet de gagner encore plus de temps avec la mise à disposition d'outils spécifiques simples pour la rédaction de vos bons de commandes récurrents par exemple, ou la vérification de l'état de vos factures.

L'accès à ces avantages qui vous font gagner du temps et vous permettent d'acheter toujours mieux et moins cher, est possible grâce à la mutualisation des maisons de retraite au sein de la CMRP et la relation privilégiée qu'elle entretient avec la société JPG.

## **PAROLES DE PARTENAIRES**

### comptoir de bretagne

SPÉCIALISTE DE L'ÉQUIPEMENT & FOURNITURES  
hôtels ■ restaurants ■ collectivités ■ métiers de bouche



La CMRP a choisi comme fournisseur Le Comptoir de Bretagne, spécialiste de l'équipement et des fournitures hôtels, restaurants, collectivités et métiers de bouche.

Avec une progression constante de son Chiffre d'Affaires, le Comptoir de Bretagne se positionne dans les 3 premiers distributeurs nationaux.

Cette société rennaise est distributrice depuis de longues années sur l'ensemble du territoire en vente par correspondance (VPC).

La gamme proposée par Le Comptoir de Bretagne est large, diversifiée et adaptée à vos besoins :

- Verrerie / Vaisselle / Couverts inox / Nappage tissu
- Usage unique (assiettes, couverts, charlottes, calots, charlottes...)
- Ustensiles de cuisine (coutellerie, louches, écumoirs...)
- Batterie de cuisine en inox (casseroles, poêles, faitouts, marmites...)
- Petit matériel électrique (mixeurs, coupe-légumes, batteurs...)
- Froid (réfrigérateurs et congélateurs)
- Laverie (laves vaisselle et laves verre)
- Matériels de buanderie (laves linge, sèches linge et chariots)
- Meuble et table en inox
- Distribution de petits déjeuners
- Démarche HACCP (thermomètres, contrôle de propreté, échantillonnage de plats témoins...)

Une offre actualisée et un conseil sur mesure. Grâce aux demandes des clients et à l'évolution des produits, l'offre du Comptoir de Bretagne évolue constamment sur le renouvellement du catalogue. C'est pour cette raison que le service client est toujours disponible pour répondre et conseiller sur des demandes ou produits spécifiques ainsi que les nouveautés.

Plusieurs outils vous sont proposés par Le Comptoir de Bretagne pour trouver le meilleur rapport qualité prix. Le catalogue général avec les tarifs de l'année en cours, un dépliant publicitaire avec les meilleures promotions de l'année ainsi que des nouveautés et la mercuriale de la CMRP, rédigée en partenariat entre la CMRP ET Le Comptoir de Bretagne. Vous y trouverez une sélection de produits destinés aux maisons de retraite à des prix très négociés.