

Atelier Séniors #4

📅 10 Décembre 2024

📍 GECO

COMMISSION NUTRITION QUALITÉ SANTÉ



A photograph of two people walking away from the camera through a field of green plants. The sun is low on the horizon to the left, creating a warm, golden light. In the background, there is a line of trees and a clear sky. The overall mood is peaceful and hopeful.

Votre association

en mouvement

La raison d'être de l'association



« Rendre nos adhérents plus experts, plus éclairés et plus agiles pour performer sur les marchés de la Restauration Hors Domicile. »



La mission du collectif



**« Construire avec tous les acteurs de la filière
une Restauration Hors Domicile toujours plus
innovante, agile et responsable. »**



Droit de la concurrence



Rappel des règles

Les adhérents du GECO Food Service et les participants aux réunions s'engagent à respecter les règles du droit de la concurrence.

En particulier, ils ne doivent pas communiquer ou échanger d'informations sensibles concernant leur politique et stratégie commerciale, marketing, publicitaire, industrielle et d'achat, notamment toute information relative aux prix, conditions de vente, opérations promotionnelles, bénéfices, marges, parts de marché, méthodes et coûts de production, de distribution et d'approvisionnement.

Le processus d'élaboration de positions établies ne doit pas servir de prétexte aux entreprises pour coordonner leur stratégie ni leur permettre d'imposer individuellement leur position dans un but qui leur est propre.

Chaque entreprise est responsable de sa stratégie commerciale et des décisions qu'elle prend à ce titre.

GT Alimentation Seniors

Un espace de veille sur les thématiques liées aux populations ciblées.
(portage à domicile, institutions)

Veille & actions
ALIM50+

Synthétiser, catégoriser et prioriser les sujets pour répondre aux besoins des Adhérents.

Elaborer des livrables - créer des échanges (ex : des ateliers) pour apporter et renforcer l'expertise sur cette thématique.



Les Ateliers

- > Qui sont les mangeurs après 65 ans ?
 - > Que recouvrent les marchés des Séniors en Consommation Hors Domicile
 - > Les besoins et les réalités des repas en EHPAD
 - > Cuisinier en EHPAD, quelles réalités ?

- > Les séniors Qui sont -ils ?
 - > Structure du marché, acteurs, visions et perspectives,
 - > L'Alimentation des Séniors en situation de dépendance
 - > Les principales pathologies : Enjeux, Réponses freins et approches

- > API RESTAURATION La restauration dans le secteur médicosocial
 - > EHPAD Noury - La Feuillie / EHPAD Gilles Martin - Buchy : Témoignages
 - > Club Expert Nutrition Alimentation (CENA)



Retrouvez tous les contenus dans Espace Adhérents / Ressources documentaires/ Nutrition /Seniors



PROGRAMME

- **Antoine Gérard** socio gérontologue Co Fondateur de Briscard et Bistro BERTHA
« Comprendre les Vieux et Remettre de la vie dans les EHPAD »
- **Laurence Bonneveau** Directrice des Marchés de collectivité SYSCO
& **Delphine Foucault** Chef de marché Médico-social SYSCO
« Mapping et route to Market
Mieux comprendre pour mieux accompagner les opérateurs »
- **Stéphanie Bichard** Responsable Développement Les Insatiables | Secteur Transition  cologique
- **Constantin Delourme**
« Enjeux d'accompagnement autour du repas au sein des EHPAD
Partage d'expériences »



Liste des participants



ALPINA SAVOIE	HUYNH	Amélie	Chef de Produit RHD (congé mat)
ALPINA SAVOIE	EPALLE	Agnès	Directrice Marketing
ALPINA SAVOIE	DULAC	Anne Laure	CHEF DE PRODUIT
ANDROS RESTAURATION	BERSANO	Caroline	Responsable Marketing Activation
BEL FOODSERVICE	WERY	Cécilia	Nutrition Manager
BEL FOODSERVICE	RICHARTH	Louise	Category Manager Collectivité
BONDUELLE EUROPE LONG LIFE	FAVARD	Jean-Yves	Diététicien
CAP TRAITEUR	RAJOELINA	Aina	Chef de Produit NUTRISIS
CARGILL	ETIENNE	Alexandre	Chef de produits
CHARLES & ALICE RESTAURATION	DECHANET	Pauline	Chef de Produit Senior RHF
CHARLES & ALICE RESTAURATION	JOURNET-VITTOZ	Léna	Assistante chef de produits RHF ** Marketing
CONDIFA	STEPHANO	Clara	Chef de Marques alsa Professionnel
DAREGAL	CULLEN	Meghan	Responsable Compte Clef RHF
ESPRI RESTAURATION	BEUNET	Hélène	Responsable Marketing RHD
ESPRI RESTAURATION	LEPREVOST	Valentin	Chef de Marché Restauration Collective
EUREDEN FOODSERVICE - D'AUCY FOODSERVICE FRANCE	DOUIS	Nathalie	Chef de Groupe RHD
FARM FRITES FRANCE	DRIDI-SGHAIER	Ibtissem	Sales & Marketing Support France
HILCONA FOODSERVICE FRANCE	MASCHEIX	Muriel	Responsable Grands Comptes Foodservice
ICI & LA - HARI&CO	DELEGLISE	Julie	Responsable du développement RHF
LACTALIS FOOD SERVICE FRANCE (GROUPE)	POUPARD	Hélène	Chef de Produit ** Chef de Groupe Convives & MDD
LACTALIS FOOD SERVICE FRANCE (GROUPE)	TREZAUD	Florence	Responsable Marketing Enseigne
LESIEUR PROFESSIONNEL	MILLER	Camille	Resp Trade Marketing
OLGA TRIBALLAT NOYAL RESTAURATION	GRIESS	Stanislas	Chef de Marché / Comptes Clés
SAINT JEAN	BRUNET-MANQUAT	Romain	Chef de marché RHD Junior
SAVENCIA FROMAGE & DAIRY FOODSERVICE	BRACHAT REALINI	Justine	Responsable Amélioration Continue
SOCOPA VIANDES	LEBAS	Frédéric	Responsable Marketing
SOCOPA VIANDES	MERCIER	Louis	Chef de Secteur RHD Frais
SODIAAL PROFESSIONNEL	CHOQUE	Benjamin	Responsable Nutrition
SOREAL ILOU	APPRIOU	Annaëlle	Assitante marketing
UNILEVER FOOD SOLUTIONS FRANCE	THIERION	Emma	Marketing
VALADE GROUPE	HALLER	Chloe	Category manager
VALADE GROUPE	MARTIN	Claire	Chef de produits
VIVIEN PAILLE	CONJAUD	Pierre	Directeur Commercial & Marketing RHF France & Expor
WERNER & MERTZ FRANCE PROFESSIONAL	COPIGNEAUX	Joséphine	Marketing Manager
WERNER & MERTZ FRANCE PROFESSIONAL	PERCHERON	Amélie	Chef de produits

**Antoine GERARD socio-gérontologue
Co-Fondateur de Briscard et Bistrot BERTHA**

Mardi 10 Décembre Atelier Séniors #4



- **Laurence Bonneveau Directrice des Marchés de collectivité SYSCO & Delphine Foucault Chef de marché Médico-social SYSCO**
**« Mapping ,route to Market , Besoins
Mieux comprendre pour mieux accompagner les opérateurs »**

Mardi 10 Décembre Atelier Séniors #4



La restauration des personnes âgées en institution



SYSCO[®]
Au cœur de
l'alimentation
et du service

Présentation GECO
GT Séniors
Décembre 2024

Sommaire

01 Sysco

0 Médico-social
Marché & Organisation

2
0 Restauration en EHPAD

3

0 Focus EGAlim

4
0 Focus Alimentation adaptée

5
0 Des solutions à construire
ensemble

6

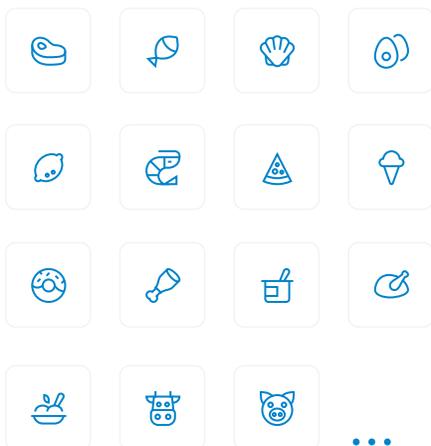
SYSCO Producteur et distributeur : un modèle unique



Du choix pour répondre aux besoins métiers

8500

produits



Des produits bruts

- De la viande fraîche en muscles
- Du poisson frais ou surgelé
- L'épicerie de base pour votre cuisine et celle, plus fine qui fait la différence

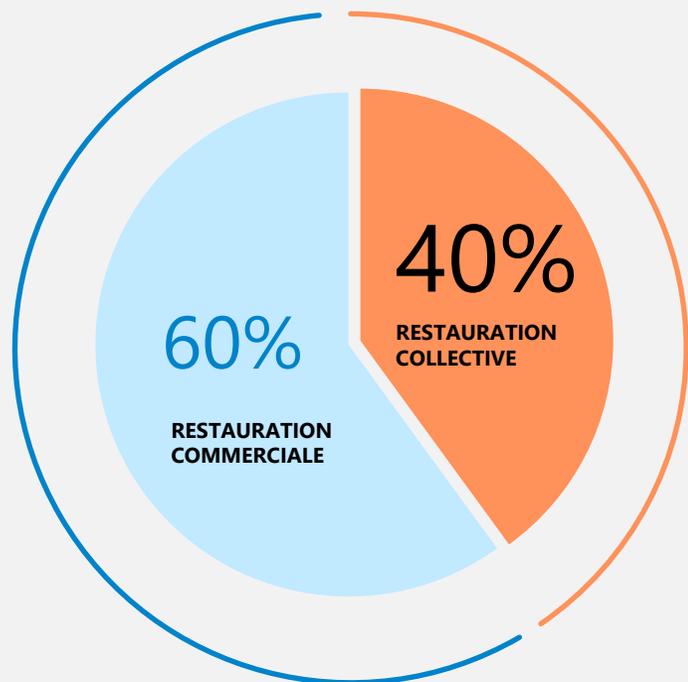
Des produits gain de temps

- Des pièces calibrées, en viande comme en poisson
- Des accompagnements savoureux qui attendent une touche de créativité

Des produits prêts à servir

- Des produits issus de nos 3 ateliers français
- Des salades et entrées faciles à mettre en œuvre
- Des desserts et glaces inédits et gourmands
- Une large gamme de glace
- Et une gamme non alimentaire

Répartition du chiffre d'affaires SYSCO par types de restauration



Enseignement

Santé

Médico-social

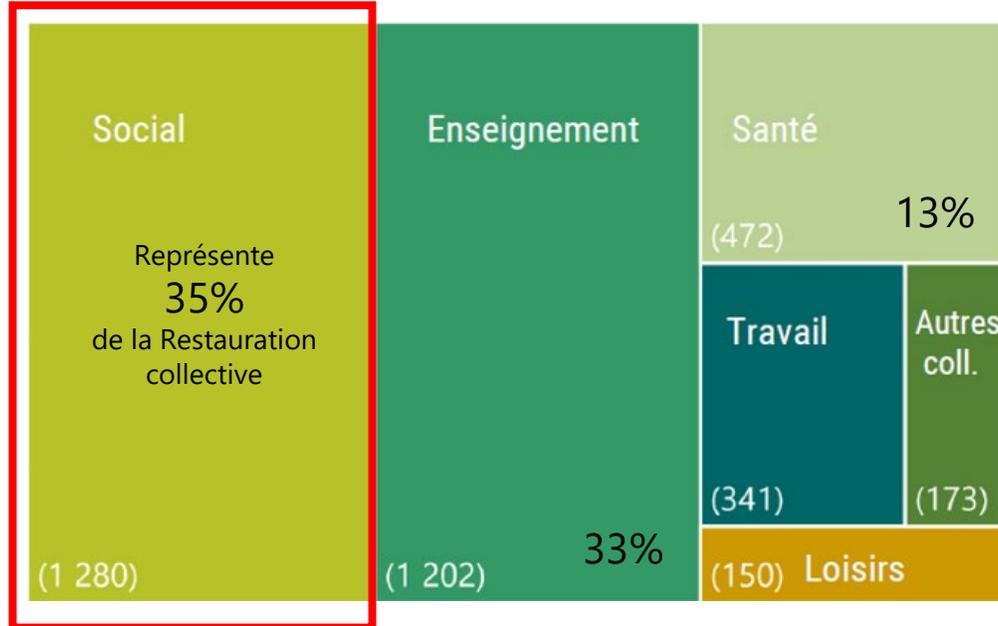
Restauration d'entreprise

Autres collectivités

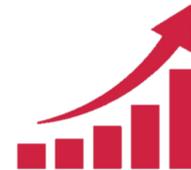


Le marché social : 1er secteur de la collectivité

Répartition Restauration collective en 2023 En volume (Mios de prestations servies)



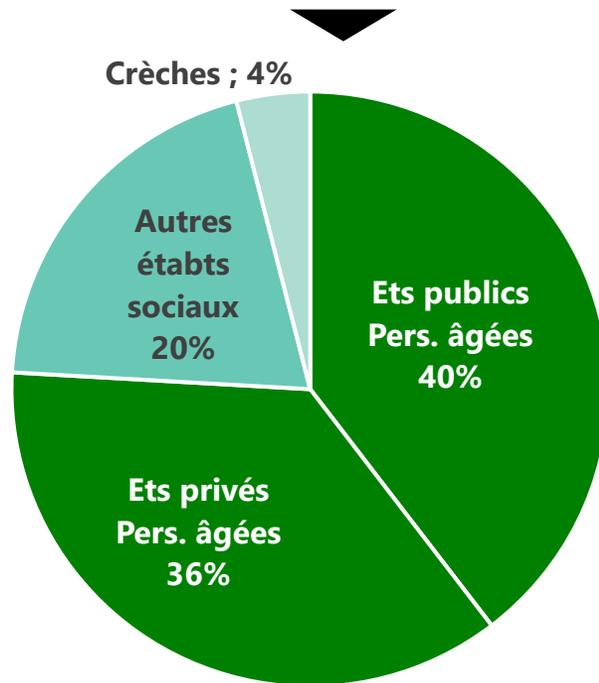
Le social en croissance, avec sur 1 an :



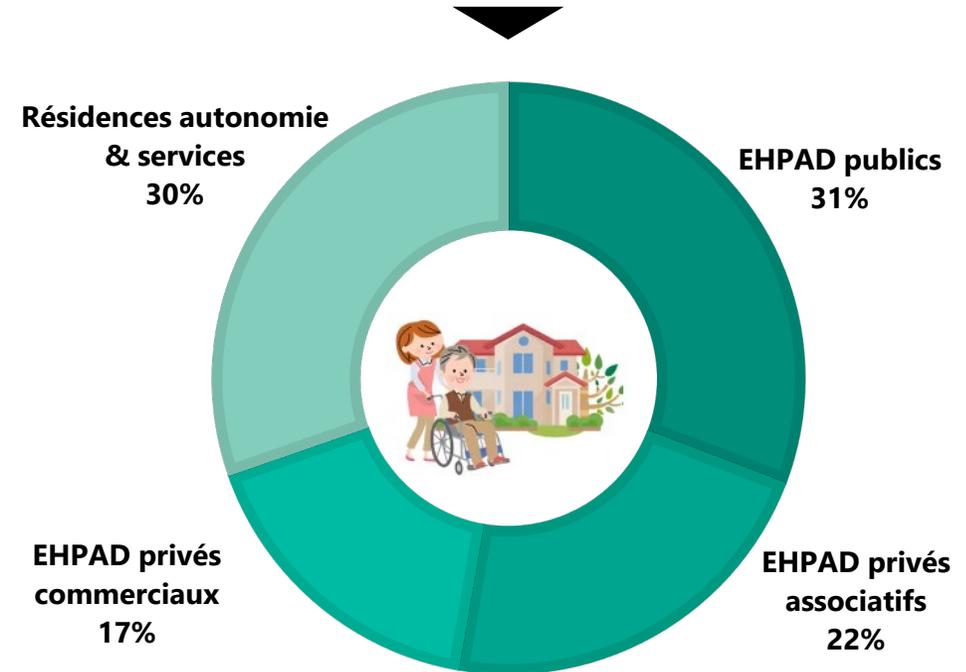
+ 4 %
Volume

Le marché du social, et des ets pour personnes âgées

Répartition des achats alimentaires du social

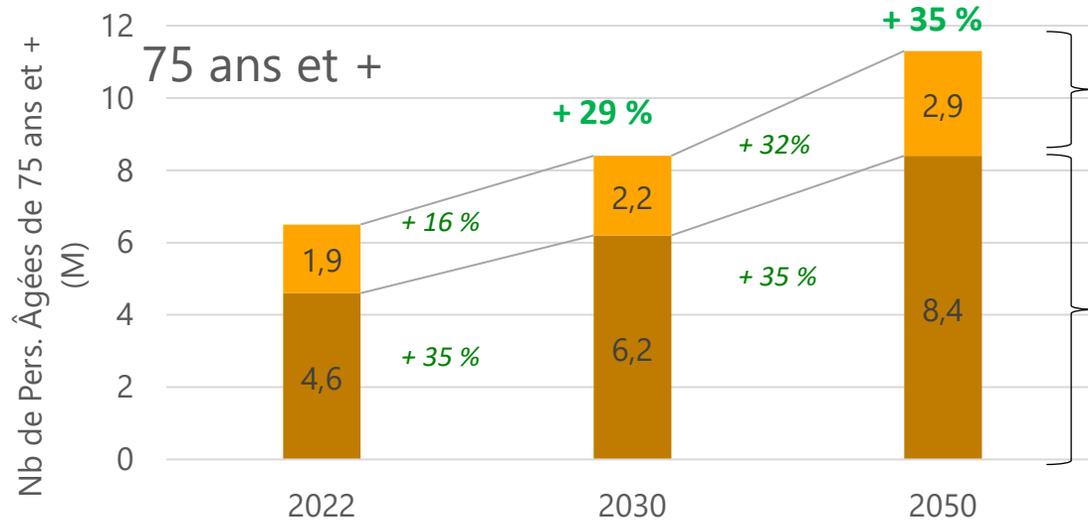


Répartition des établissements pour Personnes Âgées



70% EHPAD

Une révolution démographique en marche



Personnes âgées dépendantes

-> Augmentation et adaptation des EHPAD pour faire face

Personnes âgées autonomes

-> Développement d'habitats alternatifs (R.Autonomie, R.Services, R.Intergé.)
 -> Portage à domicile (90% des +60 ans souhaitent rester à domicile)

La pyramide des âges va connaître de grands changements

Le nombre des + 85 ans passera
 de **1,4 million** aujourd'hui à **5 millions** en 2060.



Diversité des achats alimentaires

Tendance au regroupement et à la mutualisation des achats



***Groupement hospitalier territorial**

+ arrivée des GTSMS = Groupement Territorial Social & Médico-Social à partir de 2025 pour les EHPAD publics

Les attentes d'un chef en EHPAD



Faire plaisir avec des menus équilibrés, variés, animés

Dans un **budget contraint**, avec des Ehpads en difficultés financières

En intégrant les exigences de la loi **EGAlim**

+ S'adapter aux convives : connaissances en **Nutrition & Texture**

Coût repas par composante en médico-social

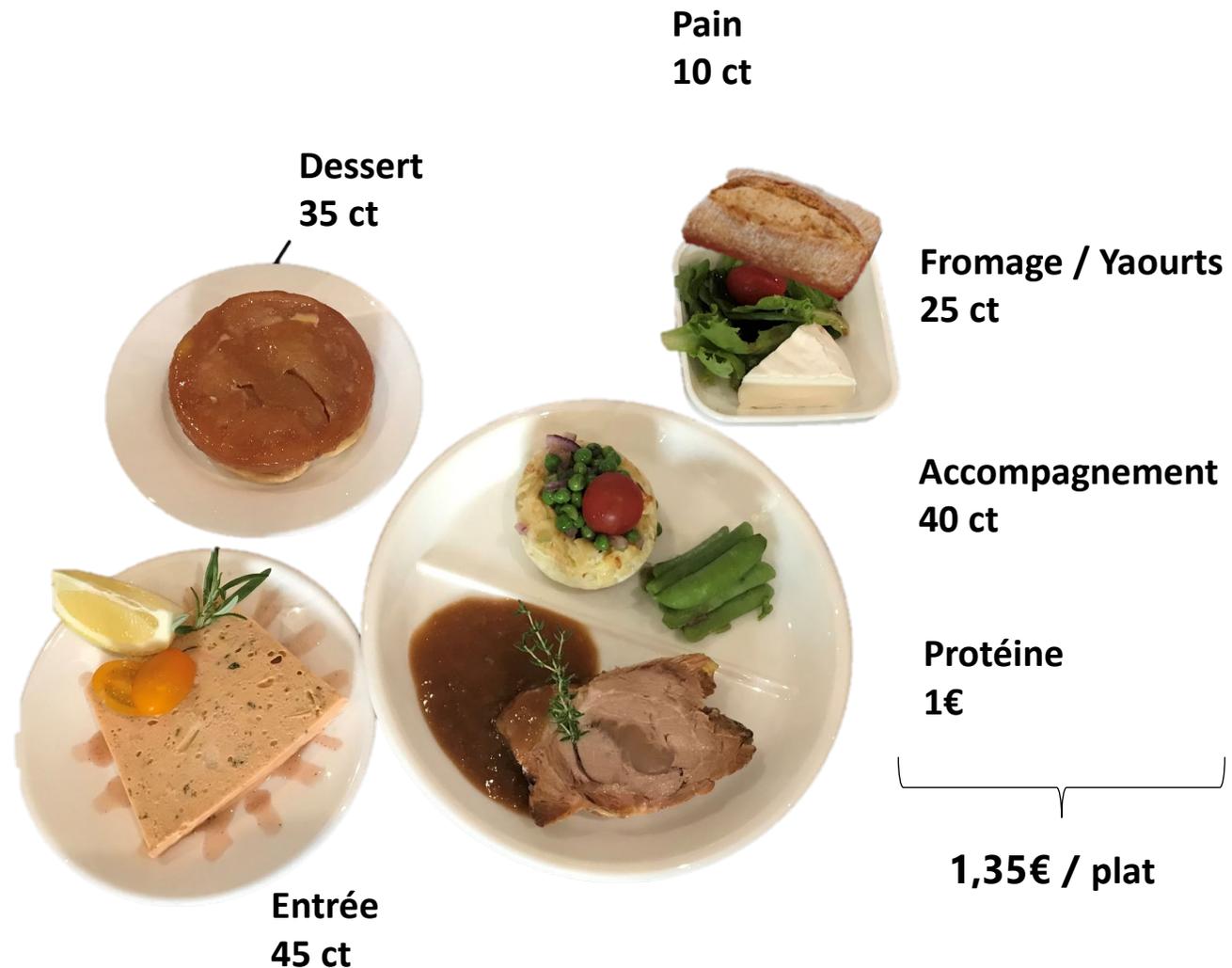


6 € /jr/résident*



2,50 € /repas & 1€ /Ptt Dej & collat°

Ventilation des coûts alimentaires par résident par jour**



*Gira Food service – Coût du repas 2021 + 13,8% infl°

**Etude Egalim en Ehpad IDF Cantines Responsables –2023/2024

La loi EGALim en EHPAD : Etude menée par Cantines Responsables

Objectifs du projet

cantines
RESPONSABLES

- Faire progresser la mise en œuvre des dispositions de la loi EGALIM dans les EHPAD

Volet 1 Observatoire Île-de-France

- ▶ Organisation du secteur et de la restauration
- ▶ Degré de mise en œuvre des dispositions EGALIM
- ▶ Difficultés et Bonnes Pratiques de mise en œuvre

Volet 2 : Vademecum de Bonnes Pratiques

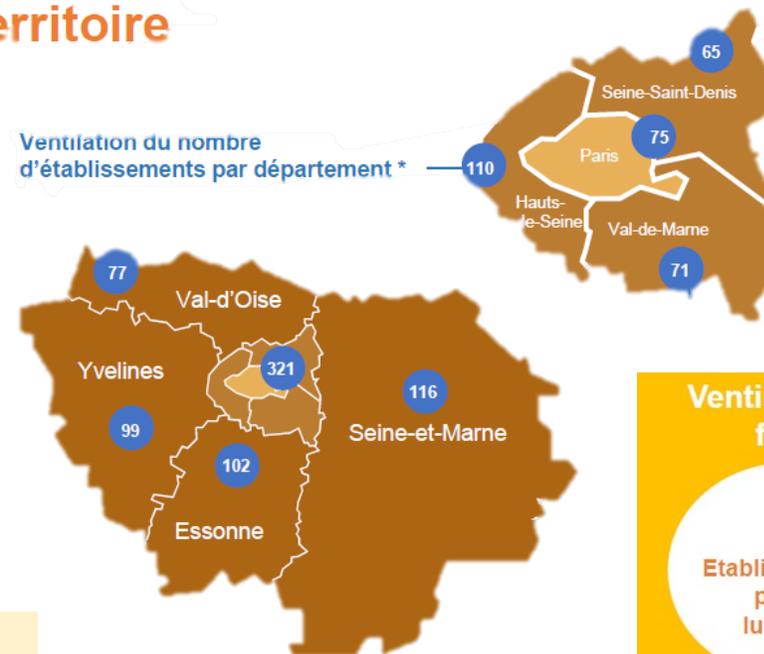
- ▶ Boîte à outils permettant aux établissements de mieux intégrer les exigences

La loi EGAlim en EHPAD : Etude menée par Cantines Responsables

Les EHPAD en Ile-de-France Chiffres clés et répartition sur le territoire



10% des EHPAD français****



Ventilation des établissements franciliens par statut*

Etablissements
privés
lucratifs
47%

Etablissements
privés
non lucratifs
34%

Etablissements
Publics
Hospitaliers
6%

Etablissements
publics
(hors EPH)
13%

La gestion

- ▶ Une faible proportion d'établissements publics (19% contre 44% en France)
- ▶ Près d'1 établissement sur 2 dans le secteur privé lucratif, soit 2 fois plus que sur l'ensemble du territoire français
- ▶ 1 établissement sur 3 dans le secteur privé non lucratif
- ▶ Un secteur concentré
 - ¼ des places totales gérées par 3 groupes privés lucratifs
 - ½ des places totales gérées par 20 groupes privés
 - 70% des places totales gérées par 30 structures privées et publiques

La loi EGAlim en EHPAD : Etude menée par Cantines

Respo

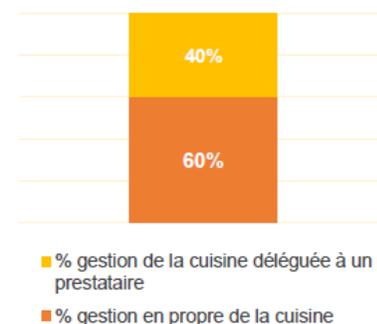
Gestion de la production dans les établissements

cantines
RESPONSABLES

Une gestion de la production sur place variable

- ✓ 60% des établissements gèrent en propre la cuisine
- ✓ 40% délèguent la gestion de la cuisine à une Société de Restauration Collective (SRC)
- 6 prestataires se partagent 80% du marché:
API RESTAURATION, ELIOR, MEDIREST (COMPASS),
RESTALLIANCE, RESTONIS, SODEXO / SOGERES

Mode de gestion de la cuisine dans les établissements



Des différences majeures selon le statut de l'établissement

- ✓ 94% du secteur privé lucratif internalise la gestion des cuisines
- ✓ 92% du secteur privé non lucratif externalise la gestion des cuisines

Mode de gestion par statut



La loi EGAlim en EHPAD : Etude menée par Cantines Responsables

Contexte

cantines
RESPONSABLES

La restauration collective des EHPAD est soumise aux dispositions de la loi EGALIM complétées les dispositions de la loi Climat & Résilience
(dispositions applicables au 1/1/2024)

- **50% de produits durables et de qualité** dont 20% de produits bio (60% pour les viandes et poissons)
- **Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines** pour les restaurants de + de 200 couverts/ jour
- **Information des convives** sur la part de produits durables et de qualité – affichage permanent et campagne annuelle d'information
- **Lutte contre le gaspillage** : plan de lutte à partir d'un diagnostic
- **Substitution du plastique** : suppression de l'utilisation d'ustensiles en plastique à usage unique pour la table

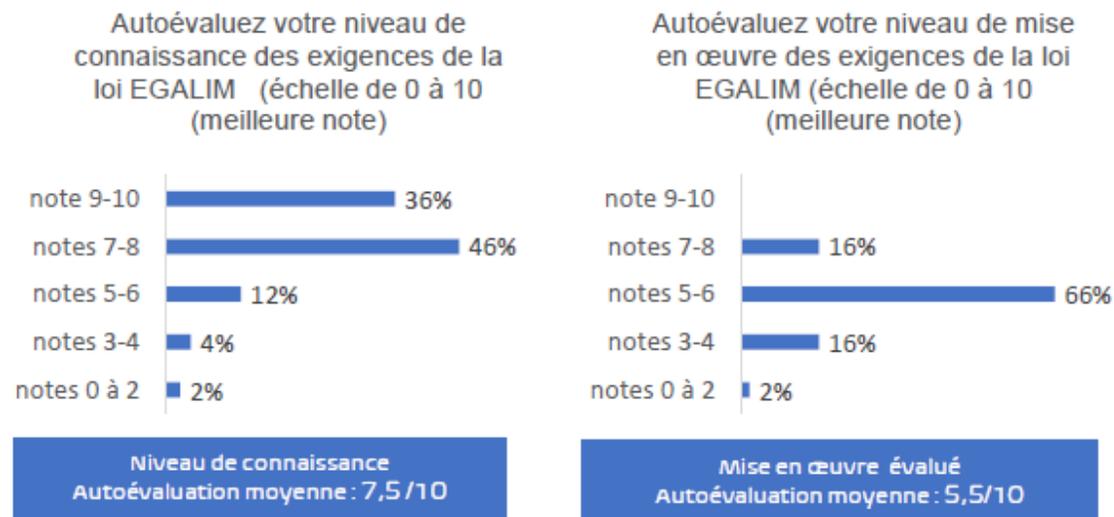
+ Déclaration à effectuer sur

 **ma cantine**

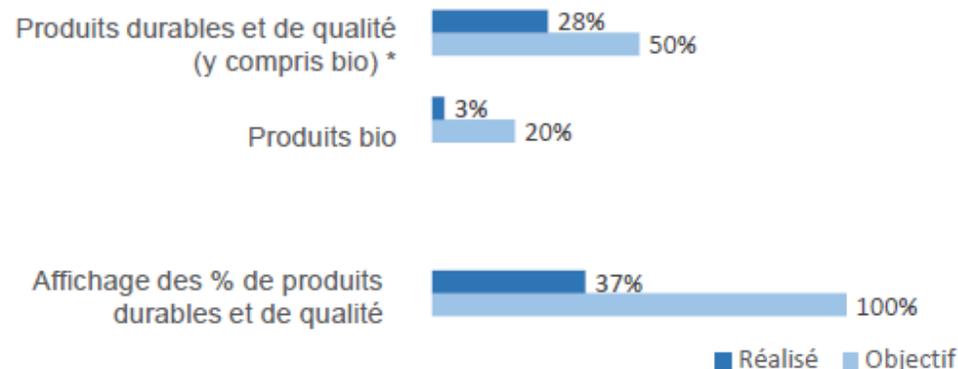
La loi EGALim en EHPAD : Etude menée par Cantines Responsables

	Médico-social (EHPAD, maisons de retraite, foyers pers âgées) France	Tous secteurs France
Nombre d'établissements ayant commencé un diagnostic	718	5503
Etablissements ayant atteint l'objectif de > 50% produits bio, de qualité et durables	3%	11%
% de produits Bio (objectif 20%)	4%	13%
% de produits durable et de qualité (hors bio)	10%	14%
TOTAL % de produits durables et de qualité (objectif 50%)	14%	27%

Une bonne connaissance de la loi EGALIM mais une mise en œuvre évaluée moyenne



% Produits bio, durables et de qualité Information des résidents par affichage: les objectifs EGALIM loin d'être atteints



La loi EGAlim en EHPAD : Etude menée par Cantines Responsables

Le Vademecum



- Un guide structuré
 - par disposition EGALIM applicable en EHPAD
- Composé de :
 - Fiches de synthèse :
 - exigences, enjeux, méthode et clés de succès, leviers d'action
 - Fiches ressources :
 - documents, webinaires, sites internet
 - Fiches RETEX : témoignages de professionnels
- Interactif :
 - Sommaire permettant d'accéder à chaque fiche de façon indépendante
 - Liens vers les supports

Produits durables et de qualité

Leviers d'action

➤ **LEVIER D'ACTION 2 : Réduction du gaspillage alimentaire**

La réduction du gaspillage alimentaire (fiche 4) permet de baisser les dépenses alimentaires journalières. Les économies ainsi réalisées peuvent servir de levier pour augmenter la part de produit durables et de qualité, dans une dynamique vertueuse comme rapportée dans le projet « Repas à l'hôpital » :

Réduire le gaspillage alimentaire

Maintenir les CNO

Point de vigilance : les économies d'approvisionnement ne sont pas une fin en soi.

➤ **LEVIER D'ACTION**

La structure et le contenu des m approvisionnements, permettent

Réduction du nombre de composantes du repas du

L'expérimentation menée en EHPAD « Repas à l'hôpital » montre ainsi :

- ✓ Favoriser la prise alimentaire des patients
- ✓ Permet de réduire le gaspillage alimentaire
- ✓ Dégager ainsi 0,35 à 1 aux achats de produits dans l'expérimentation
- ✓ En outre, cette réduction permet de réduire les dépenses supplémentaires liées à l'achat de produits

Points de vigilance : Cette réduction doit être mise en œuvre avec l'équipe diététique (revoir l'ensemble des jours, adapter la composition au besoin des aliments...) et le chef en assurant un strict respect, ou en maison... La réduction du nombre de composantes doit être accompagnée d'une communication.

Produits durables et de qualité

Ressources

Compréhension des exigences EGALIM

- « Les mesures de la loi EGALIM complétées par la loi Climat et Résilience concernant la restauration collective » - CNIRC
- « Restauration collective directe : Guide pratique pour des prestations de produits durables et de qualité » - CNIRC
- « Restauration collective : prestations de services : Guide pratique pour des prestations de produits durables et de qualité » - CNIRC
- Ma Cantine : site de référence des ressources du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Méthodologie et retours d'expériences en EHPAD

Produits durables et de qualité

Retour d'expérience

Témoignage : Cyril LOUIS - Coordonnateur Hotellerie / Restauration - Groupe SOS Seniors

Augmenter la part de produits durables et de qualité à budget constant

Groupe SOS Seniors
Restaurant d'activité publique

Contexte

La qualité alimentaire est de longue date une préoccupation pour le groupe SOS Seniors. Elle est aujourd'hui ancrée dans la culture de l'entreprise. Deux prestataires ont été sélectionnés pour fournir les denrées aux établissements. Chaque établissement est fourni par l'un des deux prestataires. Chaque prestataire fournit un logiciel de suivi des commandes, suivi des stocks et de la part de produits durables et de qualité.

Actions engagées

- Sélection des denrées qui seront proposées dans les menus par un Collège des Chefs, en privilégiant rapport qualité/prix.
- Méthode :
 - Analyse item par item de produits où la sélection de produits éligibles EGALIM est la moins impactante en termes de prix à qualité égale (exemple : pain conventionnel substitué par du pain bio).
 - Priorisation des labels Bio et HVE et des produits de saison.
 - Une attention particulière est portée aux risques de ruptures sur les produits sélectionnés.
- Réduction du gaspillage alimentaire. Les économies réalisées sont rattachées au budget alimentaire des établissements.

Boîte à outils LOCALIM

- Fruits et Légumes
- Vielles
- Label rouge

Résultats

La part de produits durables et de qualité augmente à budget constant. Le budget alimentaire évolue malgré tout afin de couvrir les inflations importantes des 3 dernières années.

Certaines catégories de produits permettent de faciliter l'atteinte des objectifs.

- ✓ Substitution du conventionnel en bio sur la famille « sec » (pâtes / légumineuses / semoule) et la catégorie lait / crème.
- ✓ Politique de référencement de produits frais et de saison permettant à la fois un gain gustatif mais également de limiter le coût en achetant au meilleur moment.

Résultats : 10% de produits Bio et presque 27% de produits durables en 2023 pour la branche Seniors du Groupe SOS.

Difficultés rencontrées et solutions pour y répondre

Difficulté : Les chefs gardent une latitude d'achat de produits en direct.

Solutions : Restreindre le nombre d'options proposées dans la mercantile. Prioriser les approvisionnements des chefs dans les mercantiles.

Clés de succès

- ✓ Mobiliser le personnel de terrain dans les établissements
- ✓ Sensibiliser les chefs en donnant du sens à la démarche.
- ✓ Former les équipes à la qualité alimentaire.

Implication de chefs dans la sélection des produits:

- ✓ Prise en compte des exigences du terrain, notamment lorsque des modifications de pratiques sont nécessaires.
- ✓ Meilleure acceptation des choix par les autres chefs.

œuvre d'une

Recommandations du professionnel

Il est important avant tout d'accoutumer et sensibiliser l'ensemble du personnel de terrain à la démarche de restauration de qualité répondant aux objectifs EGALIM.



Focus convives : profils & solutions



86 ans

ÂGE MOYEN D'ENTRÉE
EN EHPAD



2,5 ans

DURÉE MOYENNE DU
SÉJOUR D'UN RÉSIDENT



3

PATHOLOGIES PRINCIPALES
D'UN RÉSIDENT

- Besoin de **PRODUITS DU QUOTIDIEN, VARIÉS, ADAPTÉS**
- Avoir des solutions alimentaires face aux **3 PATHOLOGIES PRINCIPALES**

LA PERTE
D'AUTONOMIE



20 %
DES +80 ANS ONT LA
MALADIE D'ALZHEIMER



LA DÉNUTRITION
& PERTE D'APPÉTIT



38 %
RÉSIDENTS EN EHPAD SONT
DÉNUTRIS



LA DYSPHAGIE
& TROUBLES DE LA
MASTICATION

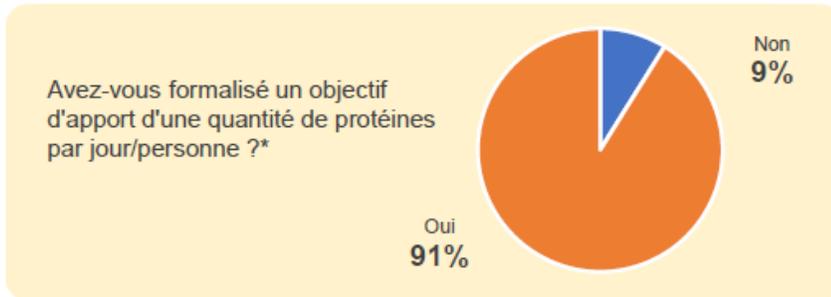


30 à 50%
DES REPAS SERVIS EN EHPAD SONT
À TEXTURE MODIFIÉE

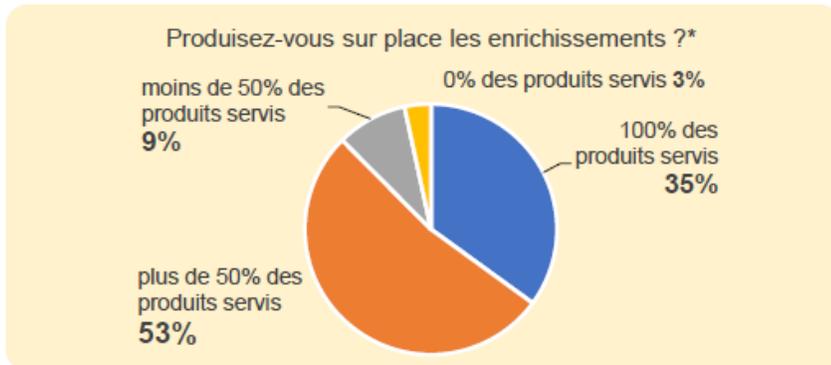


Les pratiques de l'enrichissement

- **91%** des établissements ont un **objectif d'apport de protéines/jour/personne**

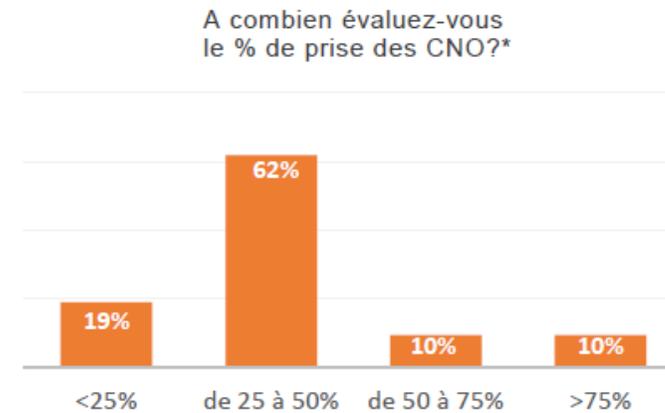


- **88%** des établissements **fabriquent sur place la majorité des enrichissements**
- **35%** des établissements **fabriquent sur place l'ensemble des enrichissements**



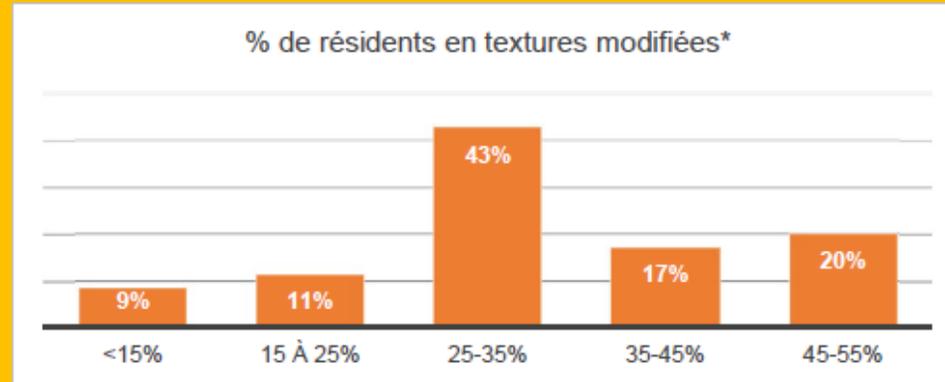
Près de 30% des résidents prennent des Compléments Nutritionnels Oraux (CNO)*

- **29%** des résidents prennent en moyenne des **CNO**
- **Un faible taux de prise des CNO :**
81% des répondants estiment une prise des CNO **inférieure à 50%**



Les pratiques de l'adaptation de la texture

31% de résidents en moyenne en texture modifiée*



Une forte variabilité selon les établissements (taux de 10% à 50%)

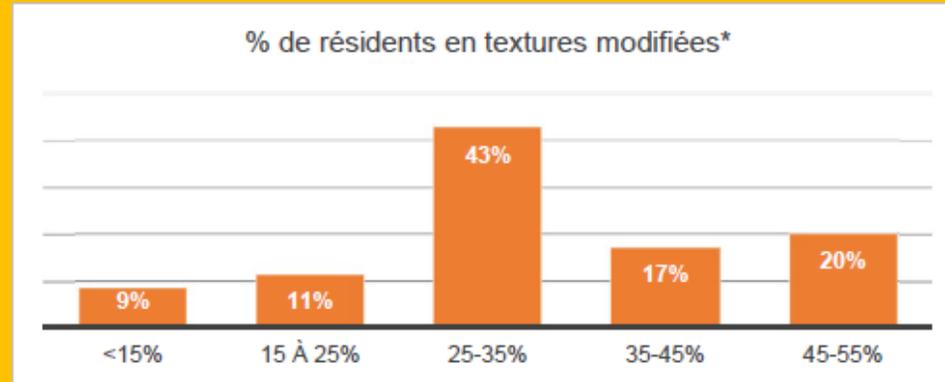
La préparation des textures modifiées, partagée entre la production sur place et les achats extérieurs

- ▶ 37% des établissements fabriquent sur place l'ensemble des produits texturés servis.
- ▶ Près de 60% des établissements préparent moins de la moitié des produits servis



Les pratiques de l'adaptation de la texture

31% de résidents en moyenne en texture modifiée*



Une forte variabilité selon les établissements (taux de 10% à 50%)

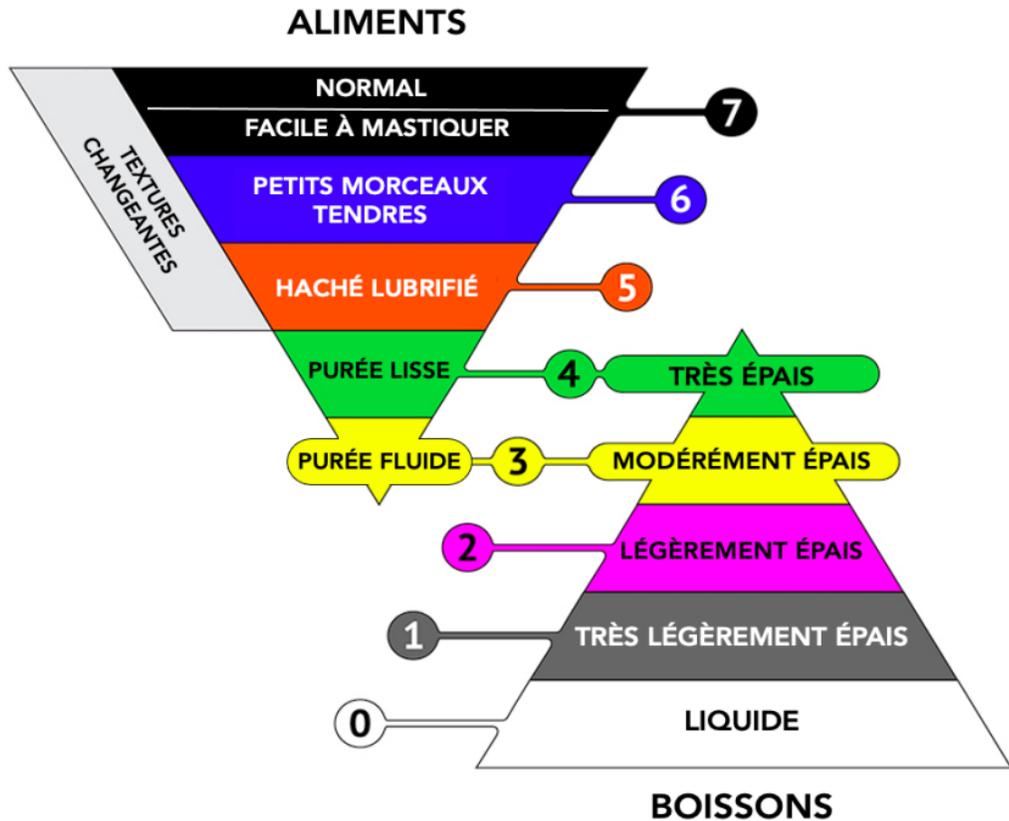
La préparation des textures modifiées, partagée entre la production sur place et les achats extérieurs

- ▶ 37% des établissements fabriquent sur place l'ensemble des produits texturés servis.
- ▶ Près de 60% des établissements préparent moins de la moitié des produits servis



Les pratiques de l'adaptation de la texture

La classification IDDSI (standardisation internationale des textures adaptées à la dysphagie) permet de standardiser les niveaux de textures



INSTRUCTIONS DE TEST POUR LES ALIMENTS

EC 7 FACILE À MASTIQUER

L'ongle du pouce devient blanc

6 PETITS MORCEAUX TENDRES

L'ongle du pouce devient blanc

5 HACHÉ LUBRIFIÉ

ADULTE 4 mm
ENFANT 2 mm

4 PURÉE LISSE

4 TRÈS ÉPAIS

1,5 cm max

Audit interne IDDSI Aliments PURÉE LISSE

Audit interne IDDSI Aliments HACHÉ LUBRIFIÉ

Tableau de suivi des audits avec colonnes : Nom, Date, Observations, et une grille de notation (Oui/Non) pour différents critères de conformité.



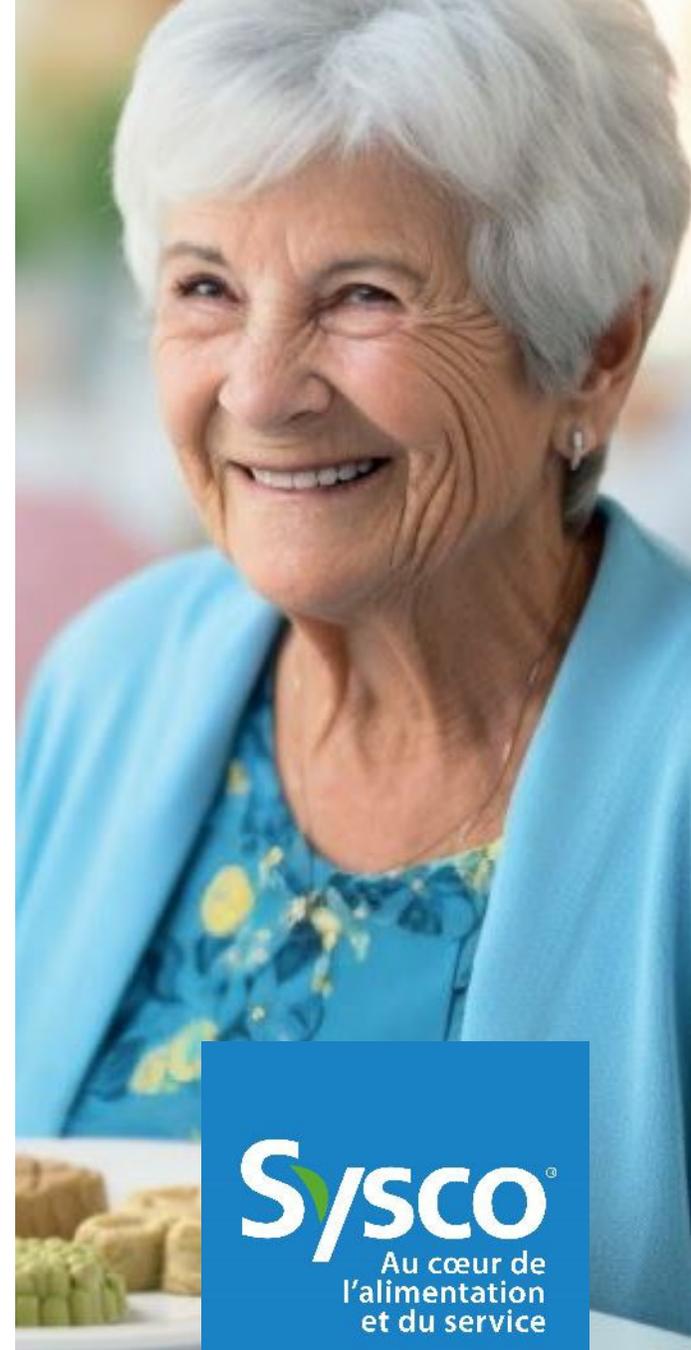
Niveaux IDDSI simples sur carotte : DYSPHAGIA MEAL PREP: THICKENING IDDSI LEVELS 3 TO 7

Des solutions à construire ensemble...

Médico-social : marché en progression, auquel il faut apporter des solutions

Bien comprendre les besoins des convives / des sites de production

- ⇒ Connaissance des **besoins alimentaires spécifiques**
- ⇒ Adaptation des **textures**
- ⇒ Prise en compte des **préférences & perceptions** organoleptiques
- ⇒ Caractéristiques & **mise en œuvre adaptées**
- ⇒ **Variété** de produits, pour animer un menu 7 jours/7 toute l'année
- ⇒ **Budget** contraint ++



Merci



SYSCO[®]
Au cœur de
l'alimentation
et du service

Présentation GECO
GT Séniors
Décembre 2024

- **Stéphanie Bichard Responsable Développement Les Insatiables |
Secteur Transition écologique
Constantin Delourme**

« Enjeux d'accompagnement autour du repas au sein des Ehpads
Partage d'expériences »

Mardi 10 Décembre Atelier Séniors #4



Les
INSATIABLES
Groupes OS

Du bon. Du beau. Durable.

ENJEUX D'ACCOMPAGNEMENT AUTOUR
DU REPAS AU SEIN DES EHPADS
- PARTAGE D'EXPERIENCES -

10 décembre 2024

BONJOUR



LES INSATIABLES



Au sein du secteur transition écologique

TRANSITION AGRICOLE & ALIMENTAIRE

Blue Bees



Les
INSATIABLES
GroupesOS

ORA
DES FEMMES D'AVENIR
PROJETS DE TRANSITION AGRICOLE

ADEPPA
GroupesOS



WOW



Depuis 2014...



+137 520 BÉNÉFICIAIRES

(dont 116 212 seniors)



Départements actifs
dans 13 régions



5 CONCOURS NATIONAUX

Chefs de restauration collective



+ 4000 ACTIONS

à destinations du grand public et
professionnels par an



43 SESSIONS DE FORMATION

472 personnes formées



+ 1000 ETABLISSEMENTS

EHPAD, résidence autonomie, écoles,...



35 PERSONNES

partout en France



de personnes satisfaites
de nos ateliers seniors



MANIFESTE

pour une restauration
collective durable

NOS ACTIONS & PROGRAMMES

Les axes de collaboration possibles



SENSIBILISATION

**FORMATION
PROFESS**

VALORISATION

**RECHERCHE
ACTION**

NOS RÉFÉRENCES EN EPHAD



Prêt de 800
établissements
accompagnés

Plus de 6 000
résidents
impliqués



5 éditions de concours
925 chefs d'EHPAD
participants

97% du staff déclarent disposer
d'une meilleure connaissance
des besoins nutritionnels des
personnes âgées



Les
INSATIABLES
Groupes OS

Les enjeux de l'accompagnement autour du repas, élément indispensable du bien vieillir et du bien vivre en EHPAD



Partage & retour d'expériences

1. Faire évoluer les pratiques

Programme de formation auprès des professionnels de la restauration
A la carte ou suite à un audit d'établissement

2. ANIMER DES ATELIERS EN EHPADS – VECTEUR DE liens entre RESIDENTS ET CUISINE

Plongée au cœur des EHPADS avec Sysco

3. VALORISER & ENCOURAGER LES BONNES PRATIQUES DES CHEFS

Concours « Le Bon En Avant »

1 - Faire évoluer les pratiques nos formations professionnelles

Conscients des enjeux majeurs liés à la montée en compétence des professionnels de l'alimentation qui sont en lien au quotidien avec des publics vulnérables, nous proposons des programmes de formation sur les blocs de compétences suivants



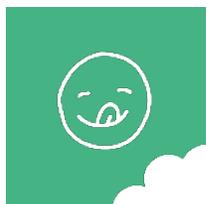
Alimentation durable

Loi EGALIM, gaspillage alimentaire



Techniques culinaires

Cuisiner en EHPAD, textures modifiées, manger-main, HACCP et technique de cuisson



Nutrition

Nutrition 360, mieux manger pour tous



Service et aide à la personne

Service hôtelier et aide à domicile



Les formations peuvent être également dispensées à la suite d'un **audit sur les thématiques suivantes** : HACCP, nutrition, process et gaspillage alimentaire et audit 360°.



Qualiopi
processus certifié
Certification qualité délivrée au titre de la catégorie «Actions de formation»



L'IMPACT SUR 1 AN :

43 sessions
475 stagiaires
14 modules de formation



- Cuisiner en EHPAD
- Textures modifiées
- Manger main



2 - Plongée au cœur des EPHADS



Les
INSATIABLES
GroupesOS



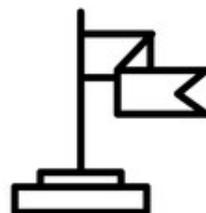
Produits adaptés



Volonté d'accompagner les établissements médico-sociaux



Des équipes terrains peu aguerris et peu attirés par ces structures



MISSION

Permettre aux équipes Sysco d'**approfondir leurs connaissances sur la personne âgée en résidence** et de **valoriser les codes spécifiques aux EHPAD**.

- Positionner **Sysco au cœur de projets nutrition en établissements**
- **Sensibiliser sur la prévention santé** dans les établissements à travers l'alimentation
- **Renforcer les compétences et connaissances** en EHPAD **des équipes Sysco**
- **Valoriser le secteur et les bonnes pratiques** à avoir pour favoriser l'attractivité des EHPAD auprès des équipes Sysco

Déploiement d'un atelier convivial

Un atelier de cuisine autour du manger-main
« **Comme au resto... en manger-mains** »

- 1H30 avec une diététicienne et un chef de projet de l'équipe LI, 2 membres de l'équipe Sysco et certains membres des équipes d'EHPAD selon leurs disponibilités (Animateur, cuisinier, diététicienne, psychologue ...)
- Pour une 15aine de résidents mobilisés

L'occasion pour les équipes Sysco :

- d'être en contact avec les résidents et avec les équipes de cuisine et/ou d'animation des EHPAD
- d'aider les résidents en difficulté, assister la diététicienne avec la partie alimentation, participer au service



A stylized illustration of a computer monitor with a black frame and a grey base. The screen is white and contains a red rounded rectangle with white text.

[Sysco x Les Insatiables - Atelier
culinaire à l'EHPAD Les
Amandiers - YouTube](#)

Un test dans 2 régions

20 EHPAD en
Occitanie &
Normandie

40 salariés de
l'équipe Sysco
impliqués



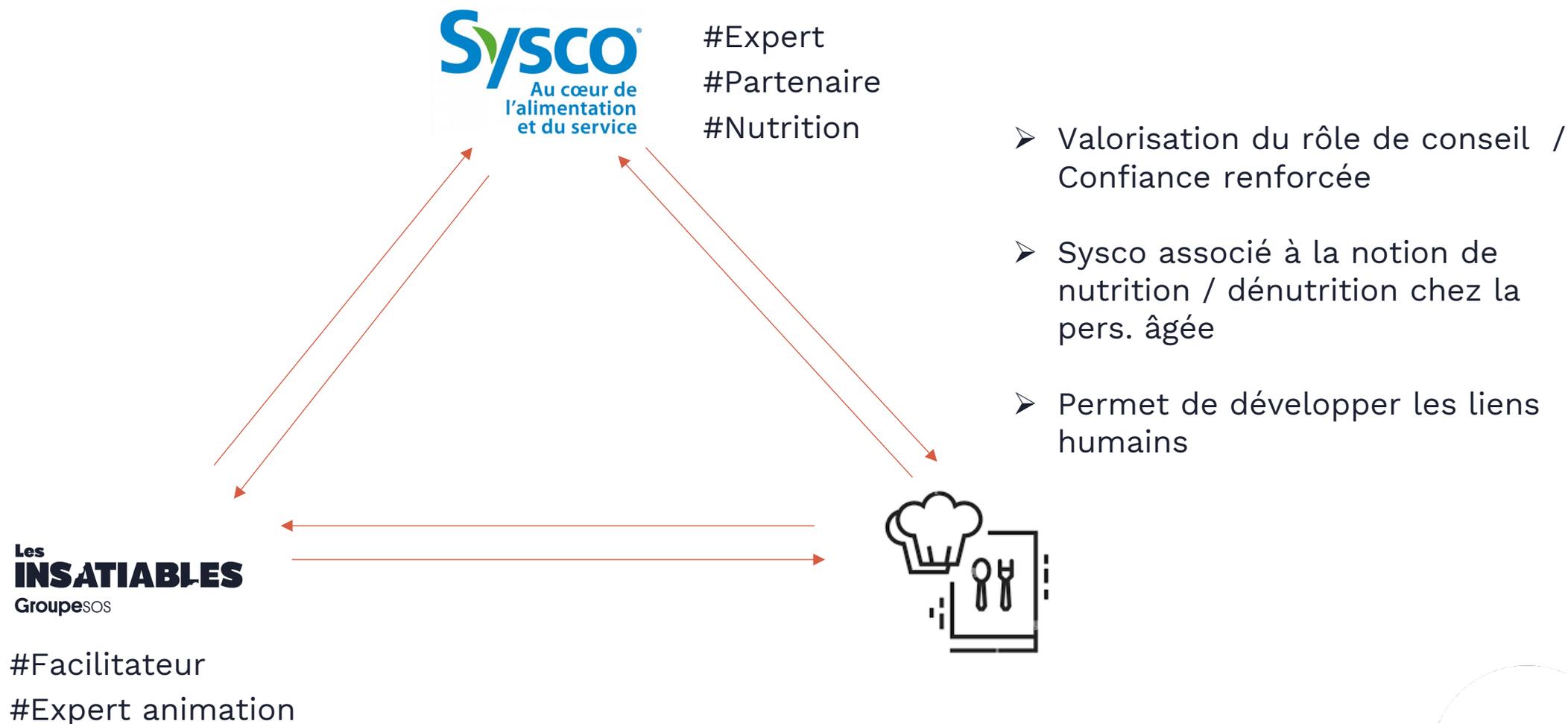
Quelques retours côté équipes SYSCO

- Animation qui donne une vision de la réalité en EHPAD
- Permet de développer ou de consolider la relation avec le chef
- Amélioration de la relation avec l'établissement : des échanges plus fluides après l'animation et tournés sur le sujet de l'enrichissement (crédit apporté par l'atelier)

Quelques retours côté clients EHPADS

- Retours très >0 des équipes de restauration
- Découverte des recettes manger-mains protéinés
- 'Inspire' les chefs de cuisine

Des animations tripartites gagnant-gagnant-gagnant





neo
restauration
SOLUTIONS ET INSPIRATIONS POUR LES ACTEURS DE LA RHD

DISPOSITIF RÉCOMPENSÉ le 03.12.24

Catégorie

« LA RESTAURATION S'ENGAGE POUR L'HUMAIN »



Vers un renforcement du dispositif en 2025

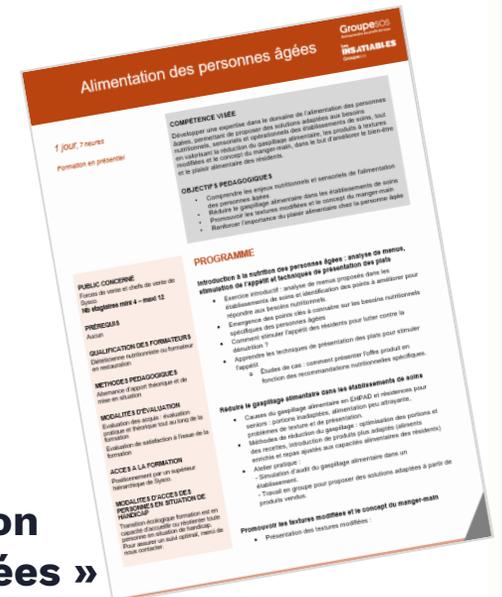


**Extension des ateliers en EHPADS
& mobilisation des Chefs de secteur
+ Managers France entière**



**Cessions de formation en région
« Alimentation des personnes âgées »**

*Entre 150 et 2002 pers. formées
(Fdv / Télévendeurs / Managers)*



3 Valorisation des chefs de restauration



Concours national de cuisine, ouvert aux professionnels de la restauration collective **scolaire** et **médico-social**, qui promeut une alimentation saine, gourmande et durable en valorisant tous les acteurs du champ à l'assiette.



DU BON.
DU BEAU.
DURABLE.

Historique & objectifs du concours



5 éditions

925 chefs de restauration collective participant

ENGAGER LES CHEFS DE RESTAURATION DANS UNE
DEMARCHE DURABLE, LES SOUTENIR & LEUR DONNER
ENVIE D'ALLER TOUJOURS + LOIN DANS LEURS PRATIQUES



Valoriser les métiers de **l'alimentation** de l'ensemble du système alimentaire (agriculteurs, chefs de cuisine, restaurateurs, etc.) afin de répondre au manque d'attractivité des métiers, pallier la pénurie de main-d'œuvre et limiter la précarité du secteur.



Mobiliser l'écosystème local à l'échelle d'une région sur la thématique de **l'accessibilité de l'alimentation** plaisir et santé pour tous.



Engager tous les acteurs au niveau national afin de sensibiliser le plus grand nombre aux **enjeux de l'alimentation** (empreinte Carbone, circuits-courts, bio, local, végétal, anti-gaspi...)



La sélection des candidats

MODALITÉS DE PARTICIPATION

Le concours est ouvert aux:

- **Chefs et cuisiniers d'établissements accueillant des personnes âgées** (EHPAD, résidences autonomie, résidences seniors, MARPA...),
- **Chefs et cuisiniers de restauration scolaire** (ou à destination d'enfants)
- **Agriculteurs / producteurs**

DOSSIER DE CANDIDATURE

Un menu équilibré comprenant : **trois fiches techniques** accompagnées de photos pour chaque réalisation des 3 recettes. Le menu devra :

- ✓ être quantifié pour 10 personnes
- ✓ être réalisable pour un repas de collectivité
- ✓ respecter le coût matière unitaire maximum de 4 euros (les prix indiqués pour le calcul de prix de revient seront exprimés en HT)
- ✓ respecter la logique des saisons
- ✓ respecter un équilibre nutritionnel adapté.

Les candidatures se font sur le site :

<https://concours.lebonnavant.org/inscription/>



Quelques chiffres 2 éditions

- +130 candidatures
- 46 participants

Les membres du jury

Nos parrains et président.e.s du jury :

- Michel ROTH, parrain de l'édition 2022
- Régis MARCON, parrain de l'édition 2024
- David GALLIENNE, président du jury 2024
- Sylvie GRUCKER, présidente du jury 2022

MOF :

Bernard LEPRINCE, Christophe RAOUX, Emmanuel FOURNIS, Sylvain HERVIAUX, Xavier THURET, Frédéric JAUNAUULT, Eric BRIFFARD...

Chef.fe.s partenaires : Marc GALAIS, Bérénice PLAINE...

Chef.fes de restauration collective :

Jean-Paul TERRUSSE, Guillaume DELSAUX, Evelyne DEBOURG, Stéphanie DUARTE, Bruno MERLIN ...





Concours de cuisine de la restauration collective
« Le Bon en Avant » - 17 Juin 2024

NOTATION JURY DEGUSTATION

Goût Assaisonnement Texture Température	Originalité des recettes Adéquation avec le public cible	Transformation des plats en bouchées	Visuel Respect de l'appellation	Total
40 points	30 points	20 points	10 points	/ 100 points



Concours de cuisine de la restauration collective
« Le Bon en Avant » - 17 Juin 2024

NOTATION JURY TECHNIQUE

Technique culinaire : coordination /maîtrise des gestes techniques	Organisation & Netteté du poste et sécurité /Tenue et propreté des candidats	Utilisation et perte des produits	Equilibre nutritionnel	Gestion et respect du commis/brigade	Utilisation & valorisation des denrées du producteur	Total
30 points	30 points	30 points	20 points	10 points	10 points	/ 130 points



Les partenaires



De l'intérêt de soutenir ce concours

- Valoriser ses engagements en termes **d'alimentation durable**
- Valoriser la **qualité des produits commercialisés**
- **Accompagner les établissements et les chef.fes** partenaires
- Soutenir un **projet valorisant la restauration collective**
- Engager ses équipes sur un **projet fédérateur**



Retour en images sur l'édition 2024





Merci

Antoine GERARD antoine@briscard.fr
Laurence.bonneveau@sysco.com
Delphine.foucalt@sysco.com
stephanie.bichard@groupe-sos.org
constantin.delourme@GROUPE-SOS.ORG

Laurence VIGNÉ

06-76-07-84-55 01-53-01-93-13

laurence.vigne@gecofoodservice.com

124 boulevard Magenta 75010 Paris

À vos agendas !



en 2025

🕒 14h 30- 16h30

**Jeudi 15
mai**

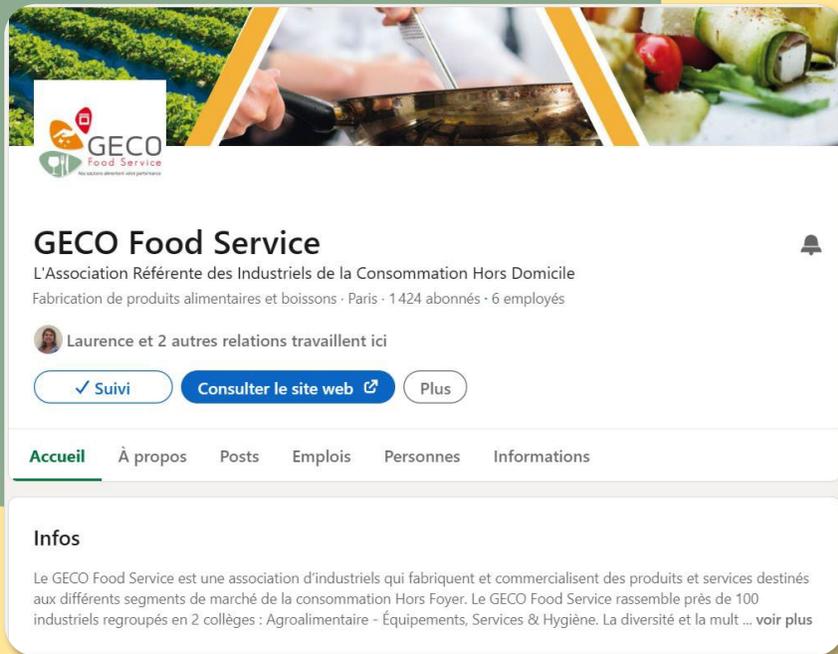
**Lundi 22
septembre**

**Jeudi 27
novembre**

**Sous
réserve
d'un atelier
ou réunion**

LinkedIn

Nous avons besoin de vous !



nous continuons de renforcer notre présence et notre visibilité sur LinkedIn.

Nous relayons nos Commissions en citant les participants !*

- 1 Assurez-vous que vous **suivez notre compte LinkedIn @GECOFOODSERVICE**
- 2 **Publiez dès maintenant un post** pour relayer votre présence à cette Commission en mentionnant le compte @GECOFOODSERVICE !
- 3 **Likez / Commentez** nos posts régulièrement

***Si vous ne souhaitez pas être mentionné dans nos publications : merci de nous en informer.**