



Programme de sensibilisation  
pour une alimentation responsable,  
équilibrée et adaptée aux besoins  
des + de 60 ans



# Le Groupe SOS, en bref

Un groupe  
associatif,  
né en 1984,  
pendant  
les années sida

Leader  
de l'entrepreneuriat social,  
en Europe

Acteur majeur  
de l'économie sociale  
et solidaire

Combat, agit et innove  
au profit des personnes  
en situation de vulnérabilité,  
des générations futures,  
et des territoires

# Le Groupe SOS, en chiffres

600  
associations,  
établissements  
et services

22 000  
personnes  
employées

15 000  
bénévoles

2 millions de  
bénéficiaires

40 pays

# L'alimentation constitue un enjeu majeur pour le GROUPE SOS

- **Enjeu social et sanitaire incontournable** : qualité de prise en charge, lutte contre les inégalités de santé, droit au mieux manger pour tous, valorisation des cultures locales, développement des territoires...
- **Enjeu environnemental** : 1<sup>er</sup> poste du bilan carbone de nos activités, l'alimentation participe au changement climatique, ainsi qu'à l'érosion de la biodiversité et à la dégradation des sols
- **Enjeu économique** : 1<sup>er</sup> poste de dépenses achats du Groupe



« Les deux urgences [sociales et environnementales] sont de même niveau. L'une n'est pas étrangère à l'autre. »

Jean-Marc Borello, « On a 20 ans pour changer le monde »

# L'alimentation au GROUPE SOS : spécificités sectorielles et enjeux transverses

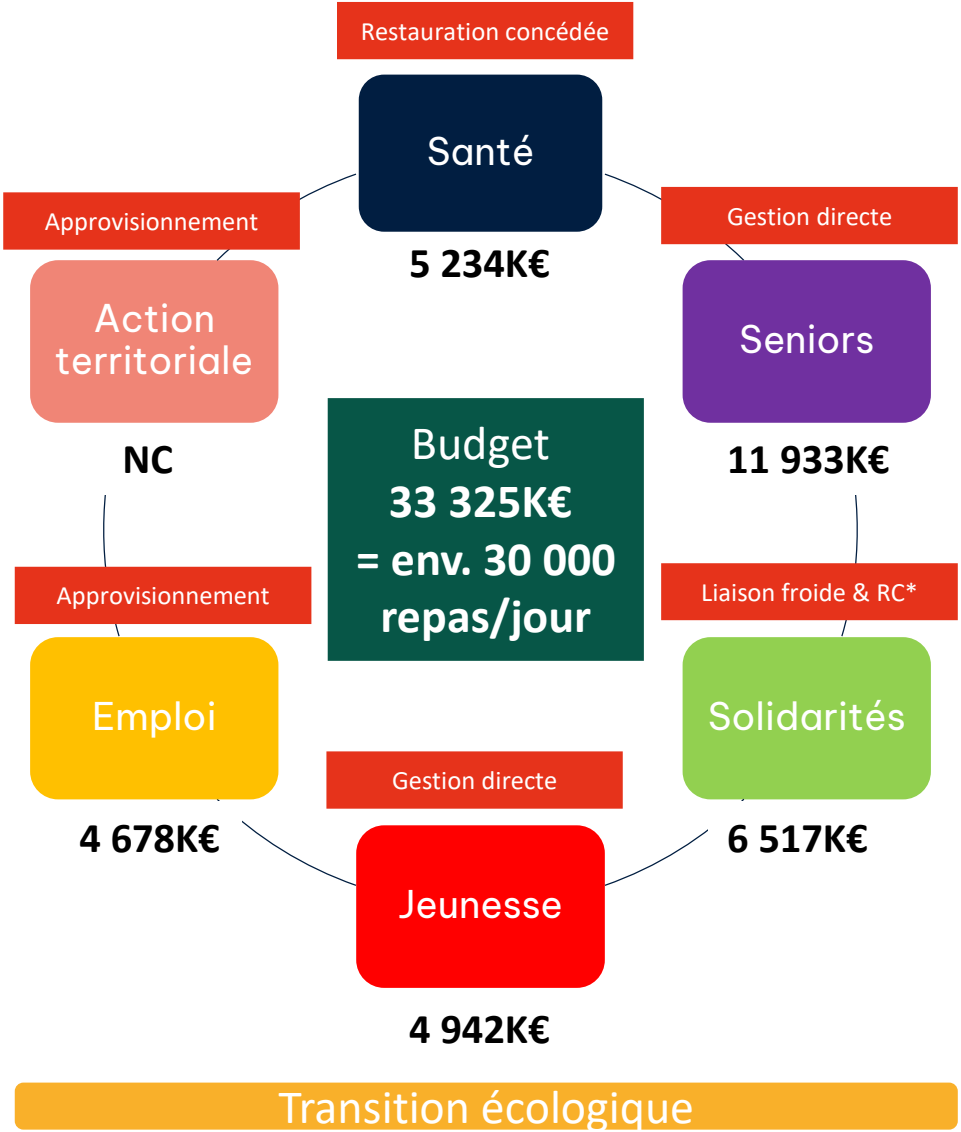
ENJEUX TRANSVERSES

APPROVISIONNEMENTS  
Sourcing mutualisé

CONTRATS RESTAURATION  
Pilotage des prestataires retenus

VALORISATION DES METIERS EN CUISINE  
Formation et évolutions

ANIMATION RESEAU CUISINANTS  
Création d'une communauté SOS



Type de restauration prédominant  
(>50% du budget annuel)

STRATEGIE

DEVELOPPEMENT DU PROJET PANIERS OSES

RENEGOCIATION REGIONALE

CREATION D'UN CURSUS COMMUN SOS  
(PLATFORME COMMUNE)

CONCEPTION DE PROJETS TRANSVERSES



DEPUIS 2014, DES EHPAD AU DOMICILE

**2014 UN CONCOURS DE GASTRONOMIE** dans les EHPAD

**2017 DES ACTIONS DE PRÉVENTION**

à la fois au sein des établissements et à destination  
des seniors à domicile

**2020 DES ACTIONS DE PRÉVENTION NATIONALE**

Pour les professionnels des établissements et à domicile  
en présentiel et distanciel pour s'adapter aux contraintes :  
de zone blanche et sanitaires



**+1000**

**ÉTABLISSEMENTS PARTENAIRES**

**50 000**

**PERSONNES SENSIBILISÉES  
(à domicile ou en établissement)**

**+ de 700**

**ACTIONS DE PRÉVENTION**

**95%**

**DES PARTENAIRES  
RENOUVELÉS**

# Nos actions à destination des chef.fe.s et cuisinier.e.s d'EHPAD

## **PRÉVENTION**

Partage d'information  
pour une alimentation équilibrée  
et adaptée pour les résidents

## **ACCOMPAGNEMENT**

Actions mêlant diagnostic,  
informations adaptées  
et animation pour  
faire de l'alimentation  
un projet d'établissement

## **FORMATION**

Professionnelle en cuisine.

2 jours pour se former aux  
techniques de la cuisine en EHPAD,  
accompagnée de MOOC sur les  
spécificités  
d'une alimentation adaptée  
aux besoins des seniors.

## **VALORISATION**

Mise à l'honneur le travail  
de chacun en cuisine  
à travers un concours  
« LE BON EN AVANT »

# LE CONCOURS **B** **N** **EN AVANT**

Les meilleurs, de la terre à l'assiette

## DU BEAU. DU BON. DURABLE.

### Ouverture des candidatures

Au travers d'une compétition unique favorisant la transmission entre les acteurs, le concours « Le Bon en Avant » met à l'honneur ceux qui œuvrent au quotidien pour une alimentation bonne pour la santé, bonne pour la planète et bonne tout court. Ouvert aux producteurs, chefs de restauration collective scolaire et d'EHPAD, le concours récompense la brigade qui répond aux besoins et envies de ses convives tout en respectant les contraintes liées à la profession.



ORGANISÉ PAR



Inscription jusqu'au 31 mai 2022 sur :  
[concours.lebonenavant.org](https://concours.lebonenavant.org)