

SILVER Fourchette

| GROUPE SOS |

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^{er} 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^{er} 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

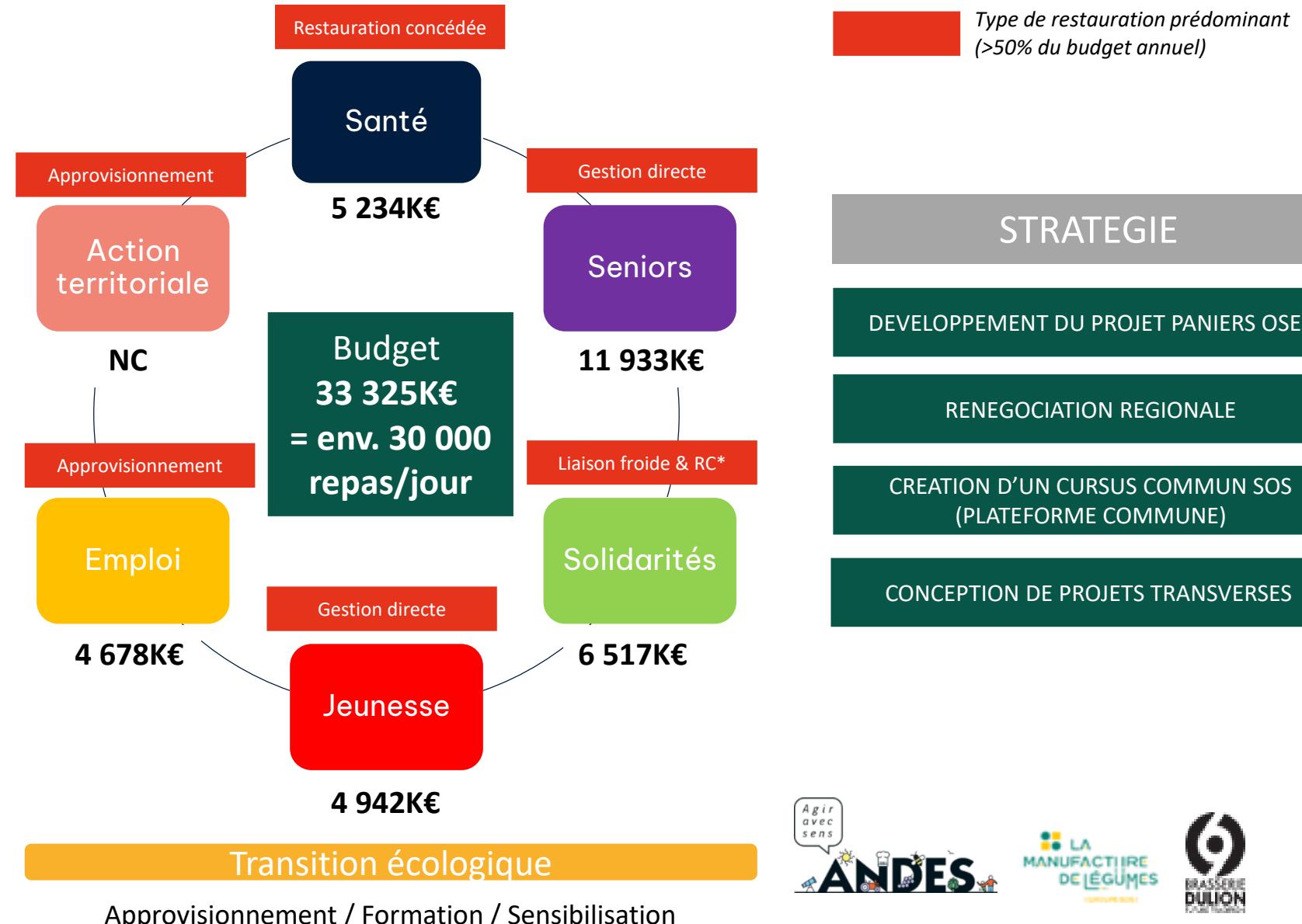
ENJEUX TRANSVERSES

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



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 **BON** 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