



25^{ème}
édition

DOSSIER DE PRESSE

ConCours DE pÂtissEriE « Un pour tous, tous pour un »

En favEur DE l'intégration Et DE l'autonoMiE DEs pErsonnEs

En situation DE HanDiCap

Février à novembre 2023

sodexo



SoMMairE

• En préambule.....	3
• « Un pour tous, tous pour un », un concours de pâtisserie national pour développer l'inclusion et l'autonomie des personnes en situation de handicap	4
• Une aventure humaine annuelle : retour sur la 24 ^{ème} édition du concours	5
• La 25 ^{ème} édition met à l'honneur « Les desserts de champion » !.....	5
• Le parrain de la 25 ^{ème} édition du Concours « Un pour tous, tous pour un »	6
• Les dates et lieux des finales.....	7
• Sodexo, au service des personnes les plus fragiles.....	8
• En appétit, la nouvelle démarche de Sodexo pour encourager le plaisir à table et l'autonomie des personnes en situation de Handicap.....	9
• Sodexo, au service de l'inclusion des personnes en situation de handicap	10



En préaMbule



« Notre raison d'être est d'égayer le quotidien des personnes en situation de fragilité grâce à des expériences individualisées et durables. Ce concours de pâtisserie y contribue parfaitement et s'inscrit même dans la démarche globale de Sodexo, en faveur de l'inclusion des personnes en situation de handicap : leur permettre de développer de nouvelles compétences, de réveiller des passions et de découvrir de nouveaux horizons, à nos côtés. Plaisir, talent et bienveillance, sont d'ailleurs les trois mots clés qui caractérisent ce concours unique depuis 25 ans, devenu un véritable rendez-vous gastronomique que nous partageons avec nos équipes, nos clients et bien évidemment les candidats et leurs familles. Pour cette année placée sous le signe du sport en France, nous avons l'honneur d'accueillir Charles Guillo, chef exécutif Sodexo Live! pour le village des Athlètes de Paris 2024, en tant que président du jury de la finale nationale. Pour la deuxième année, Timothée Adolphe, athlète paralympique, sera le parrain du concours et soutiendra aussi toutes les équipes ! »

**Mickaël Le Bohellec, Directeur Général
Sodexo Santé Médico-Social**



“Un pour tous, tous pour un”,



un concours De pâtisserie national pour Développer l'inclusion et l'autonomie Des personnes en situation De hanDiCap

Créé en 1998, « Un pour tous, tous pour un » est un concours de pâtisserie national imaginé par Sodexo pour favoriser l'autonomie et l'intégration des personnes en situation de handicap, en leur offrant l'opportunité de s'engager dans un projet mobilisateur et valorisant tout au long de l'année. Il s'adresse à toutes les personnes en situation de handicap des établissements partenaires de Sodexo.

Chaque année, c'est une centaine d'équipes, issues de toutes les régions de France, et composées d'une personne en situation de handicap, d'un éducateur et d'un chef Sodexo, qui s'engagent dans un grand défi culinaire pour réaliser, en deux heures, une recette personnelle autour d'un thème imposé en pâtisserie. **Véritable aventure humaine**, ces trios complémentaires se créent autour d'une passion commune, celle de la cuisine, l'envie de se dépasser et de prendre du plaisir.

Grâce à cette initiative, la **créativité** des personnes en situation de handicap est sollicitée pour imaginer la recette, choisir les ingrédients et dresser leur plat. C'est aussi l'occasion d'apprendre les gestes de cuisine élémentaires mais aussi techniques.

La compétition débute avec des épreuves régionales, entre septembre et novembre, pour désigner sept équipes qui auront la chance de défendre leur recette lors de la grande finale nationale, devant un jury composé de professionnels des univers médico-sociaux, associatifs et gastronomiques. **Le dessert de l'équipe gagnante intègre les menus servis au sein des 1 600 établissements médico-sociaux gérés par Sodexo.**

« UN POUR TOUS, TOUS POUR UN », CHAQUE ANNÉE C'EST :

- Plus de **350 participants** venus de toute la France
- Près de **110 équipes**
- **10 épreuves régionales**
- **8 équipes finalistes**
- **Une grande finale** nationale le 30 novembre 2023 au sein de la prestigieuse école des Arts Culinaire Lenôtre en région parisienne

Les règles Du concours

- **Deux heures** pour réaliser huit assiettes identiques d'un dessert au format individuel
- **Un thème** dédié pour chaque édition
- **Un dessert** réalisable dans les conditions de la restauration collective
- **Un budget** à respecter pour l'élaboration du dessert
- **Un jury** composé de professionnels des univers médico-sociaux, associatifs et gastronomiques

Les critères De notation

- **La cohérence** avec le thème imposé
- **L'accompagnement** de la personne en situation de handicap, principal critère observé
- **La saveur** gustative, **l'originalité** ainsi que la **mise en scène** du dessert
- Le respect des **règles d'hygiène** et de **sécurité** alimentaire

UnE avEnturE HuMainE annuELLE :

retour sur la 24^{ème} édition
Du concours

Lors de la 24^{ème} édition, les 109 équipes en lice nous ont présenté leur version du « Dessert en trompe l'oeil » ! À l'issue des sélections régionales, elles étaient 7 à s'être qualifiées pour l'ultime épreuve : la finale nationale du 1 décembre 2022 au sein de la nouvelle école des Arts Culinaire Lenôtre à Rungis.

Le palmarès 2022 :

Le 1^{er} prix



a été attribué à :

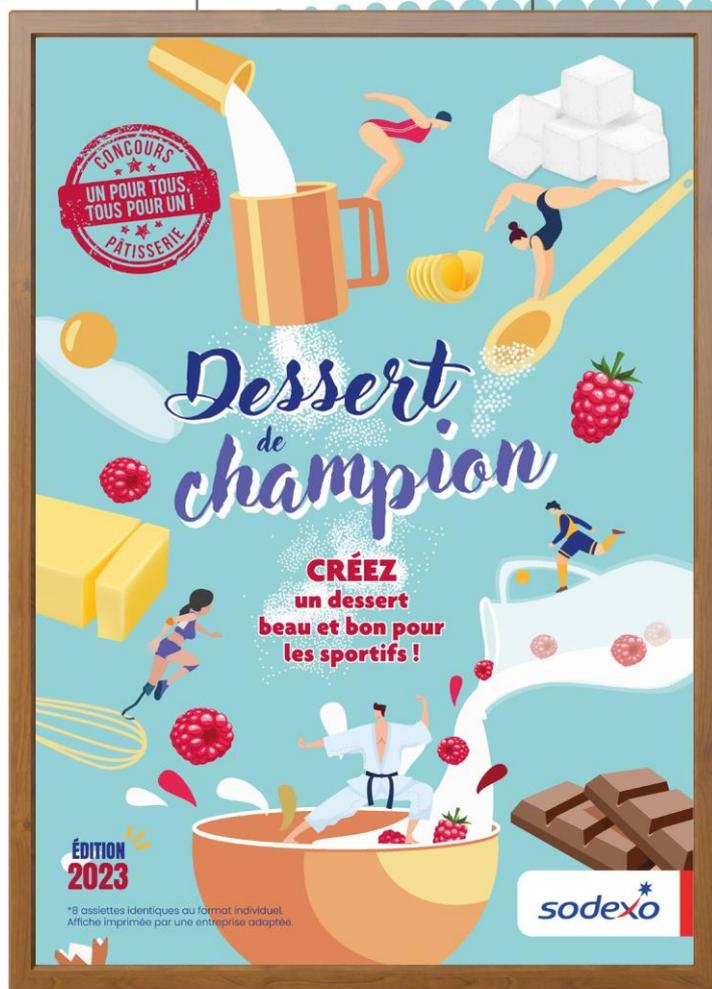
Antony Teissier (candidat), Jennifer Ray (encadrante), Nicolas Fossey (Chef Sodexo), représentant la région Sud-Est et l'IME La Cigale avec leur dessert « *Balade en Cévennes* ».

Le prix « Coup De cœur Du jury »



a été décerné à :

Catherine Gauthier (candidate), Ugo Garcia (candidat), Yannick Vanleene (chef Sodexo), représentant la région Sud-Ouest et l'ESAT « Les Trois Soleils » de l'ADAPEI 65 avec leur dessert « *Saint-Marcellin Surprise* ».



La 25^{ème} édition MEt à l'HonnEur « LE DESSERT DE CHAMPION »

Cette année, la finale se déroulera le 30 novembre 2023 quelques jours avant la journée mondiale du handicap.

Cette nouvelle édition nous réserve de belles surprises grâce à son thème : « **Les desserts de champion** » !

Les équipes devront réaliser sur 8 assiettes identiques un même dessert surprenant, au format individuel.

Ils doivent confectionner un dessert qui soit bon et beau pour les sportifs. Pour cela, nos candidats feront attention à la qualité nutritionnelle tout en reprenant les codes visuels du sport.



Pour la DEuxième annéE, TiMoThéE ADolPHE Est LE parrain DE la 25^{èME} éDition Du ConCours « Un pour tous, tous pour un »



Timothée Adolphe est un sprinter non-voyant multimédaillé aux championnats de France, d'Europe et du Monde. En 2021, il est Médaillé d'Argent sur 100m aux Jeux Paralympiques de Tokyo 2020, champion d'Europe et du Monde sur 400m, vice-champion d'Europe sur 100m et réalise la meilleure performance mondiale de l'histoire sur 60m indoor. Soutenu par Sodexo Live !, Supporteur Officiel de Paris 2024, Timothée a de grandes ambitions pour les Jeux Paralympiques de Paris 2024 sur le 100m et le 400m.

1. Quelle est l'importance De la nutrition Dans votre préparation sportive ?

La nutrition fait partie intégrante de la performance. Elle contribue à la prévention (éviter les blessures) et à l'optimisation (avoir les bons apports) du corps. Au-delà de mon alimentation quotidienne, je m'intéresse à l'aromathérapie, à la phytothérapie... mais tout en gardant un objectif : le plaisir ! Surtout ne pas en faire une obsession, sur la prise de poids par exemple, car manger contribue au moral et donc aussi à la performance !

2. Quel rapport avez-vous avec la cuisine ?

J'aime cuisiner mais seulement quand j'ai du temps et quand je suis bien équipé. Quand j'ai du bon matériel accessible, j'adore passer du temps à me préparer des plats, avec le même résultat que n'importe qui. Et puis je suis très gourmand ! Surtout de desserts ! Fraisier, tiramisu, 3 chocolats... Enfin, tant qu'il y a de la chantilly, je me régale ! J'ai hâte de pouvoir goûter les desserts du concours !

3. Qu'est-ce qui vous plaît Dans ce concours ?

Déjà, évidemment le fait que ce soient des desserts !! Je trouve aussi top l'esprit collectif, les trinômes, qui me rappellent mes propres compétitions avec mon entraîneur et mon guide. Et puis, ce concours montre qu'on peut avoir une différence et réussir à faire de belles choses dans la vie.



CHarLES Guilloy

Est le chef exécutif Sodexo Live! pour le village des Athlètes de Paris 2024 et sera le président du jury de la finale nationale.

1. Quels conseils pouvez-vous partager à nos équipes pour réussir à allier la cuisine et le sport ?

Bien évidemment, cela varie en fonction des sports, des morphologies, des besoins ... Mais il est important avant tout de mettre en avant la qualité des produits. Il faut également retrouver la notion de plaisir qui est très importante.

2. Quel est votre Dessert préféré ?

J'adore la tarte au citron mais à choisir sans meringue !

3. Pourquoi participer à ce concours ?

J'ai vécu une superbe expérience avec des travailleurs handicapés à Roland-Garros. Je garde de très bons souvenirs. J'ai adoré ! Ce qui me tient à cœur également est de pouvoir partager ma passion en participant à ce concours.



LEs DatEs Et liEux DEs finalEs

8 novembre
AMIENS
Région : Nord
Epreuve : finale

19 octobre
**LA GUERCHE
DE BRETAGNE**
Région : Ouest
Epreuve : 2^{ème} demi-finale

10 octobre
ORVAULT
Région : Ouest
Epreuve : 1^{ère} demi-finale

7 novembre
ORVAULT
Région : Ouest
Epreuve : finale

10 octobre
BALMA
Région : Sud-Ouest
Epreuve : finale

19 octobre
MEUDON
Région : IDF
Epreuve : finale

19 octobre
ILLKIRCH
Région : Est
Epreuve : finale

8 novembre
ST GENIS LAVAL
Région :
**BOURGOGNE
RHÔNE-ALPES
AUVERGNE**
Epreuve : finale

16 novembre
MARSEILLE
Région : PACA
Epreuve : finale



Les huit équipes finalistes se retrouveront pour la grande finale nationale le 30 novembre 2023 en région parisienne dans le cadre exceptionnel et prestigieux de l'école des Arts Culinaires Lenôtre.



SoDExo, au sERviCE DEs pERsonnEs lEs plus fragilEs



Leader mondial des services de qualité de vie, Sodexo s'attache chaque jour à apporter des services qui concourent au bien-être des plus fragiles.

Depuis plus de 50 ans, Sodexo aide les personnes les plus fragiles à vivre le mieux possible. Résolument tournés vers l'humain, les collaborateurs du segment Santé Médico-Social délivrent chaque jour dans plus de 1 100 établissements, des services de qualité de vie auprès des personnes âgées et des personnes handicapées.

L'entreprise développe des offres aux côtés d'experts : nutritionnistes, chefs, orthophonistes, ergothérapeutes... qui participent au maintien ou au développement de l'autonomie de ses consommateurs, à leur santé et à leur plaisir. Créer du lien, connaître les petites habitudes des résidents, leur rendre des services sont autant d'attentions qui améliorent au quotidien leur qualité de vie. Et pour répondre au mieux à leurs besoins et leur bien-être, Sodexo conçoit et déploie des solutions sur mesure pour répondre le plus précisément possible aux besoins des résidents, quels que soient leur âge et leur niveau de dépendance.

SoDexo Santé Médico-Social opère Dans trois grands secteurs D'activité :



Le monde des séniors, qu'il s'agisse de personnes âgées dépendantes accueillies dans les EHPAD⁽¹⁾ (établissements médicalisés) ou de séniors autonomes résidents en résidences services.



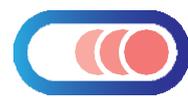
Le monde du handicap, qui recouvre 3 catégories d'établissements : des lieux d'hébergement (MAS⁽²⁾ ou FAM⁽³⁾), des établissements éducatifs (IME⁽⁴⁾) et des structures dédiées au travail adapté (ESAT⁽⁵⁾).



Le secteur de la santé dans les cliniques spécialisées : cliniques psychiatriques, cliniques de soins de suite et de réadaptation (SSR) ainsi que les centres de rééducation fonctionnelle.

⁽¹⁾ Établissement d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes, ⁽²⁾ Maison d'Accueil Spécialisée, ⁽³⁾ Foyer d'Accueil Médicalisé,

⁽⁴⁾ Institut Médico Éducatif, ⁽⁵⁾ Établissement et Service d'Aide par le Travail.



En appétit



En appétit, la DéMarCHE DE SoDExo POUR ENCOURAGER LE PLAISIR à TABLE

« En appétit » a été pensée pour favoriser l'autonomie des personnes en situation de handicap et les rendre actrices de leur bien-être et de leur développement. Cette démarche s'adresse à tous les établissements accueillants des personnes en situation de handicap et s'articule autour de trois piliers :

En appétit De manger

Parce que le repas est un moment qui rythme la journée et qui doit célébrer le plaisir et la convivialité, le nouveau menu « En appétit » propose des plats adaptés aux enfants comme aux adultes tout en mettant en valeur des incontournables de la gastronomie française.

Les recettes sont également déclinées dans la texture la plus adaptée au niveau d'autonomie à table des résidents grâce à des techniques culinaires innovantes et éprouvées, comme « Mixons moins , mangez mieux ». Cette démarche a fait l'objet de plus de deux années de recherche et développement afin de proposer une alternative aux repas mixés. Cette nouvelle texture culinaire permet aux résidents de retrouver plaisir et autonomie, tout en découvrant de nouvelles saveurs.

En appétit D'apprenDre

La formation nutritionnelle à destination des résidents, comporte des actions d'information et d'échanges sur le « bien manger ». Un système intuitif a été développé pour différencier les aliments selon leurs apports caloriques et leurs bénéfices nutritionnels.

Aujourd'hui en ESAT, l'un des principaux enjeux est de faciliter le passage en milieu ordinaire pour les travailleurs en situation de handicap. Pour accompagner cet enjeu, Sodexo propose également une formation sur site « Devenir Cuisinier » à destination des travailleurs qui souhaitent se former aux métiers de la restauration. L'objectif est de les accompagner vers l'obtention d'une certification CQP et faciliter leur passage vers le monde ordinaire. Pour cela, Sodexo a choisi de s'associer à l'école Lenôtre, qui depuis plus de 50 ans, forme des futurs cuisiniers et pâtisseries à l'art de la gastronomie française.

En appétit De faire

Sodexo a créé des outils et ateliers qui mettent les résidents en situation d'autonomie pour leur permettre de faire par eux-mêmes : lire le menu du jour, donner son avis, préparer une recette ou encore contribuer à limiter le gaspillage alimentaire.

Le programme WasteWatch permet ainsi à l'équipe de restauration d'enregistrer quotidiennement les données du gaspillage afin de mettre en place collectivement des actions pour le réduire.



SoDExo, au sERviCE DE l'inClusion DEs pERsonnEs En situation DE HanDiCap

Acteur de la qualité de vie, Sodexo s'engage à offrir à tous ses collaborateurs, la meilleure expérience de vie professionnelle possible indépendamment de l'âge, du sexe, de la nationalité, de la culture ou des caractéristiques personnelles. C'est pourquoi l'entreprise a toujours considéré la diversité et l'inclusion comme la pierre angulaire de sa culture. Initiée en 2006, grâce à la signature d'un Accord Handicap, sa politique en faveur des personnes en situation de handicap repose sur trois grands leviers :

1/ Le maintien Dans l'emploi

Sodexo a mis en place une mission Handicap pour aider les managers à recruter, intégrer et aménager les environnements de travail des travailleurs handicapés. Un guide leur est mis à disposition pour leur permettre de prendre en compte les personnes handicapées dans leur recrutement en identifiant correctement les compétences requises et les contraintes du poste (horaires, posture, conditions d'accès). Grâce à cette mission, un accompagnement personnalisé et des aides financières sont apportés au manager pour l'aider dans l'aménagement du poste de travail, qu'il soit technique (siège ergonomique, table à hauteur variable, appareils auditifs, etc.) ou managérial (apprentissage de nouvelles façons de communiquer, prise en charge d'un interprète en Langue des Signes Française...). C'est la deuxième année consécutive que Sodexo dépasse les 6 % de travailleurs handicapés, : un taux qui devance largement les 3,5 % de moyenne des entreprises françaises.

2/ La collaboration avec les entreprises Du secteur protégé et aDapté (ESAT/EA)

Chaque année, plus de 200 partenariats sont signés avec des ESAT et Entreprises Adaptées, et des centaines de personnes en situation de handicap sont formées au métier de cuisinier. Elles sont sensibilisées aux règles d'hygiène et de sécurité d'une cuisine centrale et initiées aux techniques de découpe, de cuisson et de dressage des plats. L'objectif est de leur enseigner à maîtriser un poste dans toutes ses composantes : savoir-faire et savoir-être, dans un environnement aussi proche que possible du monde ordinaire.

3/ La sensibilisation Des collaborateurs

« L'inclusion durable des personnes handicapées mentales ou physiques ne sera possible qu'à condition d'éliminer les idées fausses et les préjugés qui les pénalisent. Pour cela, il est important d'accompagner nos collaborateurs à changer leur regard sur le handicap en les écoutant, en répondant de façon sincère à leurs interrogations, en les informant sur toutes les formes de handicap et en les sensibilisant à accueillir, avec bienveillance, des collègues handicapés. »

Alain Masson, Directeur Responsabilité Sociale de L'Entreprise chez Sodexo.



LE SEGMENT SANTÉ MÉDICO-SOCIAL DE SODEXO EN FRANCE, C'EST :

- **Leader** du marché sur les activités de restauration
- **5 000** collaborateurs
- **180 000** consommateurs accompagnés chaque jour
- **1 600** établissements clients



SODEXO EN FRANCE, C'EST :

- **2,5 millions** de consommateurs au quotidien
- **4 200** sites clients
- **30 000** salariés
- **+ de 100 métiers** au service de la Qualité de Vie

DéCouvREz IEs CouLIssEs Du ConCours ainsi
quE DEs ContEnus ExClusifs sur la pagE
FaCEbook Du ConCours « Un pour tous,
tous pour un »

