



26^{ÈME}
ÉDITION

DOSSIER DE PRESSE



CONCOURS DE PÂTISSERIE

EN FAVEUR DE L'AUTODÉTERMINATION DES PERSONNES
EN SITUATION DE HANDICAP

FAITES-NOUS EN VOIR DE TOUTES
LES COULEURS !



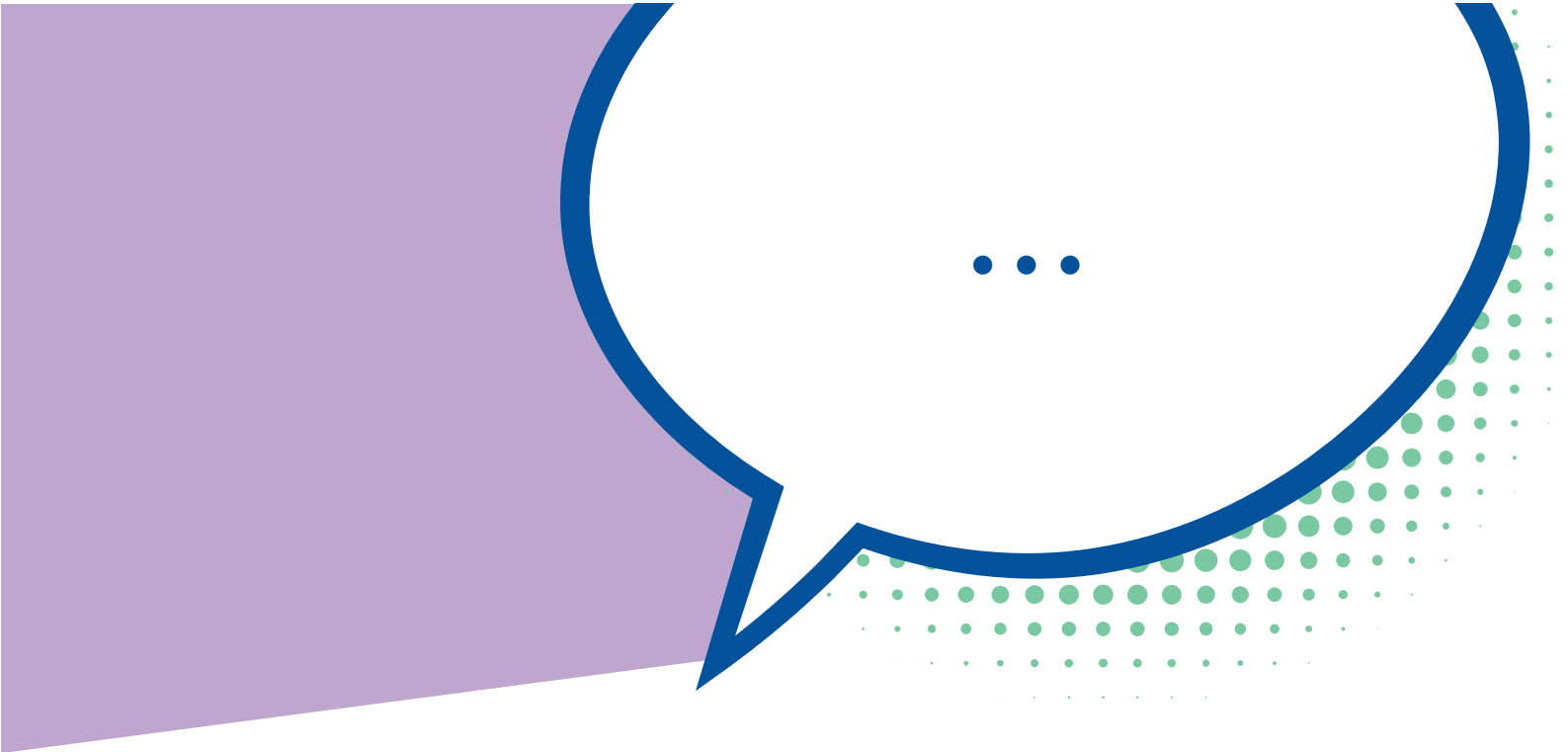
NOVEMBRE 2024 À MARS 2025

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 25 ^{ème} édition du concours.....	5
• La 26 ^{ème} édition met à l'honneur « Faites-nous en voir de toutes les couleurs » !	5
• Les dates et lieux des épreuves régionales	6
• La finale nationale à l'Ecole Lenôtre.....	7
• Sodexo, au service des personnes les plus fragiles.....	8
• Sodexo, au service de l'inclusion des personnes en situation de handicap.....	9
• Le segment Santé Médico-Social.....	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 clefs qui caractérisent ce concours unique depuis 26 ans, devenu un véritable rendez-vous gastronomique que nous partageons avec nos équipes, nos clients et bien évidemment les candidats et leurs familles. Je souhaite que chacun s'approprie cette célèbre devise des Trois Mousquetaires qui est aussi celle du concours depuis sa création : « Un pour tous, tous pour un » dans un esprit d'équipe, de solidarité, de convivialité, d'échange et de partage ! Très bon concours à toutes et à tous ! »

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



« UN POUR TOUS, TOUS POUR UN »,

- Plus de **350 participants** venus de toute la France
- Près de **110 équipes**
- **13 épreuves régionales**
- **8 équipes finalistes**
- Une **grande finale** nationale le 20 mars 2025 au sein de la prestigieuse école des Arts Culinaire Lenôtre en région parisienne

“UN POUR TOUS TOUS POUR UN”



UN CONCOURS DE PÂTISSERIE NATIONAL EN FAVEUR DE L'AUTODÉTERMINATION DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Créé en 1998, « Un pour tous, tous pour un » est un concours de pâtisserie national imaginé par Sodexo en faveur de l'autodétermination 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 ou de ses filiales Sogeres et So Appro.

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, 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 novembre et février, pour désigner huit 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 1600 établissements médico-sociaux gérés par Sodexo.**

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, en lien avec l'esprit d'équipe
- **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 25^{ÈME} ÉDITION DU CONCOURS

Lors de la 25^{ème} édition, les équipes en lice nous ont présenté leur version du « Dessert de Champion » ! À l'issue des sélections régionales, elles étaient 8 à s'être qualifiées pour l'ultime épreuve : la finale nationale du 30 novembre 2023 au sein de la nouvelle école des Arts Culinaire Lenôtre à Rungis.

LE PALMARÈS 2023 :

LE 1^{ER} PRIX



a été attribué à :

Sarah Gousseau (candidate), Eric Laccepte (encadrant), Eric Druais (Chef Sodexo), représentant la région Sud-Ouest et les Ateliers d'Alba avec leur dessert « *Le healthy gourmand* ».

LE PRIX « COUP DE CŒUR DU JURY »



a été décerné à :

Kevan Sauvaget (candidat), Damien Guiheneuf (encadrant), Marie-Laure le Dore (cheffe Sodexo), représentant la région Ouest et l'IME Val de Sèvre avec leur dessert « *A vos assiettes ... prêts ... dégustez* ».



LA 26^{ÈME} ÉDITION MET À L'HONNEUR

« FAITES-NOUS EN VOIR DE TOUTES LES COULEURS »

Cette année, la finale se déroulera le 20 mars 2025.

Cette nouvelle édition nous réserve de belles surprises grâce à son thème : « **Faites-nous en voir de toutes les couleurs** » !

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

Pour cela, nos candidats devront confectionner un dessert coloré sans colorant.

Les dates et lieux des finales

9 janvier
AMIENS
Région : Nord
Epreuve : finale

5 décembre
LA GUERCHE
DE BRETAGNE
Région : Ouest
Epreuve : 2^{ème} demi-finale

6 novembre
ORVAULT
Région : Ouest
Epreuve : 1^{ère} demi-finale

21 janvier
ORVAULT
Région : Ouest
Epreuve : finale

9 janvier
ANGERS
Région : Ouest
Epreuve : 3^{ème} demi-finale

4 mars
BORDEAUX
Région : Sud-Ouest
Epreuve : finale

5 décembre
MARSEILLE
Région : SUD-EST
Epreuve : 1^{ère} demi-finale

26 février
MARSEILLE
Région : SUD-EST
Epreuve : finale

5 novembre
MEUDON
Région : IDF
Epreuve : finale 1

13 novembre
MEUDON
Région : IDF
Epreuve : finale 2

21 janvier
ILLKIRCH
Région : Est
Epreuve : finale

23 janvier
ST GENIS LAVAL
Région :
BOURGOGNE
RHÔNE-ALPES
AUVERGNE
Epreuve : finale

29 janvier
TOULON
Région : SUD-EST
Epreuve : 2^{ème} demi-finale



LENÔTRE
PARIS

Les huit équipes finalistes se retrouveront pour la grande finale nationale le 20 mars 2025, en région parisienne dans le cadre exceptionnel et prestigieux de l'école des Arts

**« TRANSMETTRE, INNOVER
ET ACCOMPAGNER, VOILÀ MA
MISSION ! »**

Vice-champion du monde de pâtisserie et chef formateur à l'École Lenôtre, Georges Kousanas a parcouru un chemin exceptionnel, de la Grèce à la France, pour maîtriser l'art de la pâtisserie. Passionné par le partage et l'innovation, il est honoré de rejoindre le jury du concours Un pour tous, tous pour un de Sodexo, où il pourra encourager et inspirer le talent des pâtissiers en situation de handicap.





POUR CETTE 26^{ÈME} EDITION DU CONCOURS UN POUR TOUS, TOUS POUR UN, DIETETICOOK REJOINT L'AVENTURE ET INTEGRE LE JURY



Manon Corneloux, alias Dieteticook, est une influenceuse culinaire engagée et suivie pour ses recettes accessibles et équilibrées. Diététicienne de formation, elle milite pour une alimentation inclusive et respectueuse des besoins de chacun. En rejoignant le jury du concours "Un pour tous, tous pour un", Manon s'associe à une initiative qui célèbre la créativité et l'autonomisation des personnes en situation de handicap, tout en valorisant la passion et le savoir-faire pâtissier. Une collaboration qui incarne des valeurs d'inclusion et d'excellence culinaire.

POUVEZ-VOUS NOUS PARLER DE VOTRE PARCOURS ET DE CE QUI VOUS A MOTIVÉ À DEVENIR UNE INFLUENCEUSE SPÉCIALISÉE EN NUTRITION ?

Avant d'être créatrice de contenus, je suis avant tout diététicienne-nutritionniste. Ce métier, ma passion pour la cuisine et le bien-être m'ont motivé à partager des recettes équilibrées et des conseils pour aider les gens à concilier plaisir et santé dans leur alimentation. Être créatrice de contenus me permet de toucher un public plus large et d'inspirer au quotidien ceux qui cherchent des solutions simples et accessibles pour manger sainement tout en se faisant plaisir.

QUELLES VALEURS DE CE CONCOURS VOUS PARLENT LE PLUS, ET POURQUOI AVEZ-VOUS ACCEPTÉ D'Y PARTICIPER ?

Ce qui me touche particulièrement dans ce concours, c'est la mise en avant de l'inclusion et de la diversité. Le fait de permettre à des personnes en situation de handicap d'exprimer leur créativité culinaire est une belle preuve que la pâtisserie est universelle et dépasse les barrières. Ces valeurs résonnent profondément avec moi, notamment grâce à ma maman, qui est éducatrice spécialisée pour les personnes en situation d'handicap. Elle m'a transmis des valeurs d'entraide, d'écoute et de respect, qui sont au cœur de ce concours. J'ai accepté d'y participer parce que je partage ces valeurs et que je trouve essentiel de promouvoir des initiatives qui donnent à chacun la chance de briller et de révéler ses talents.

SELON VOUS, COMMENT LA PÂTISSERIE PEUT-ELLE ALLIER CRÉATIVITÉ, SANTÉ, ET AUTODÉTERMINATION CHEZ LES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP ?

La pâtisserie est une forme d'art où chacun peut laisser libre cours à son imagination. Elle offre une liberté créative unique, où les couleurs, les textures et les saveurs peuvent être explorées de mille façons. En y intégrant des ingrédients naturels et équilibrés, elle devient aussi un vecteur de bien-être. Pour les personnes en situation de handicap, la pâtisserie peut être un moyen de se dépasser, d'exprimer leur singularité et de gagner en confiance en soi, tout en créant des desserts qui émerveillent autant les yeux que les papilles.

AVEZ-VOUS UN CONSEIL POUR LES PARTICIPANTS DU CONCOURS QUI SOUHAITENT ALLIER SAVEUR, COULEUR ET BIEN-ÊTRE ?

Mon conseil serait de miser sur des ingrédients naturels aux couleurs éclatantes, comme les fruits, les légumes ou les épices. Par exemple, la betterave pour un rose intense, la spiruline pour un vert éclatant, ou encore le curcuma pour des touches dorées. Pensez aussi à l'équilibre des saveurs : un dessert coloré peut être gourmand et léger à la fois en jouant sur les textures et les contrastes. Et surtout, amusez-vous : c'est en prenant du plaisir à créer que vous transmettez le mieux votre passion à travers vos desserts.



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 et poursuivie par la création d'un pôle dédié «Diversité Equité et Inclusion», 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 un réseau 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 et qui atteint même 7,72% pour le segment Sodexo Santé Médico-Social.

2/ LA COLLABORATION AVEC LES ENTREPRISES DU SECTEUR PROTEGE ET ADAPTE (ESAT/EA)

Chaque année, de très nombreux 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. Chaque année, nous leur proposons ainsi de participer au DuoDay. En 2024, 117 duos ont pu se former sur 230 offres de stages proposés au sein de 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



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 1600 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,

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 résidants 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.

**DÉCOUVREZ LES COULISSES DU CONCOURS AINSI
QUE DES CONTENUS EXCLUSIFS SUR LES PAGES
FACEBOOK ET INSTAGRAM DU CONCOURS « UN POUR
TOUS, TOUS POUR UN »**



.....

.....

sodexo 