

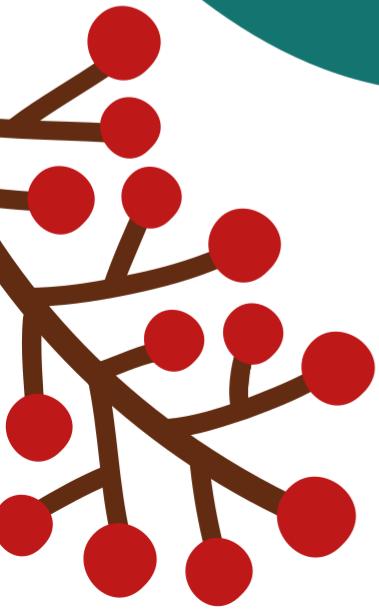


DOSSIER DE PRESSE

Concours de pâtisserie « Un pour tous, tous pour un »

en faveur de l'intégration et de l'autonomie
des personnes en situation de handicap

Octobre à décembre 2021 - 23^{ème} édition



2

- Sodexo, au service de l'inclusion
des personnes en situation de handicap..... 10

7

8

9



En préambule



« La vocation de Sodexo, et de toutes nos équipes, est d'améliorer la qualité de vie de tous ceux que nous accompagnons. Ce concours de pâtisserie en est l'illustration : nous contribuons au projet de vie de personnes fragiles. Cet événement sur le long terme s'inscrit 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.

Voilà ce que représente « Un pour tous, tous pour un » chaque année, partout en France. Plaisir, bonheur et bienveillance, sont les trois mots clefs qui caractérisent ce concours unique, devenu un véritable rendez-vous annuel que nous partageons avec nos collaborateurs, nos clients et bien évidemment les candidats et leurs familles. »

Willy Gautier, 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 octobre 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 soit 7 700 participants en 22 ans d’existence
- Près de 120 équipes
- 10 épreuves régionales
- 7 équipes finalistes
- Une grande finale nationale le 2 décembre 2021 au sein de la nouvelle école des Arts Culinaire Lenôtre en région parisienne

Les règles du concours

- Deux heures pour réaliser un dessert à partager pour huit personnes
- 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 21^{ème} édition du concours

Lors de la 21^{ème} édition, les 117 équipes en lice nous ont présenté leur version du « Dessert du futur » ! A l'issue des sélections régionales, elles étaient 8 à s'être qualifiées pour l'ultime épreuve : la finale nationale du 27 juin 2019 sur l'Hippodrome de Vincennes.

La 22^{ème} édition, sur le thème « Le dessert durable », n'a pas pu voir le jour suite à la pandémie mondiale du COVID-19.

Le palmarès 2019 :



Le 1^{er} prix

a été attribué à :

Corinne Simonet (candidate),
Caroline Sendra (encadrante),
Pascal Cajet (chef Sodexo)

représentant la région Ile-de-France
et l'ARPEI ESAT Pierre Borel
avec leur gâteau
« le dessert de l'espace ».



Le prix
« Coup de cœur du jury »

a été décerné à :

Vincent Komadina (candidat),
Mélanie Keyser
et Margaux Flecher (encadrantes),

représentant la région Est
et le FAM Les Tournesols
pour leur dessert
« la famoulou'sphere ».



Le prix du public

désigné via un vote
sur Facebook a été remis à :

Denis Moreau (candidat),
Catherine Dusuel (encadrante),
Claire Leroy (chef Sodexo)

représentant la région Nord
et la résidence les 3 Chênes
pour leur dessert
« les 3 Natur'Age ».

La 23ème édition met à l'honneur « Les desserts de Noël de nos régions »

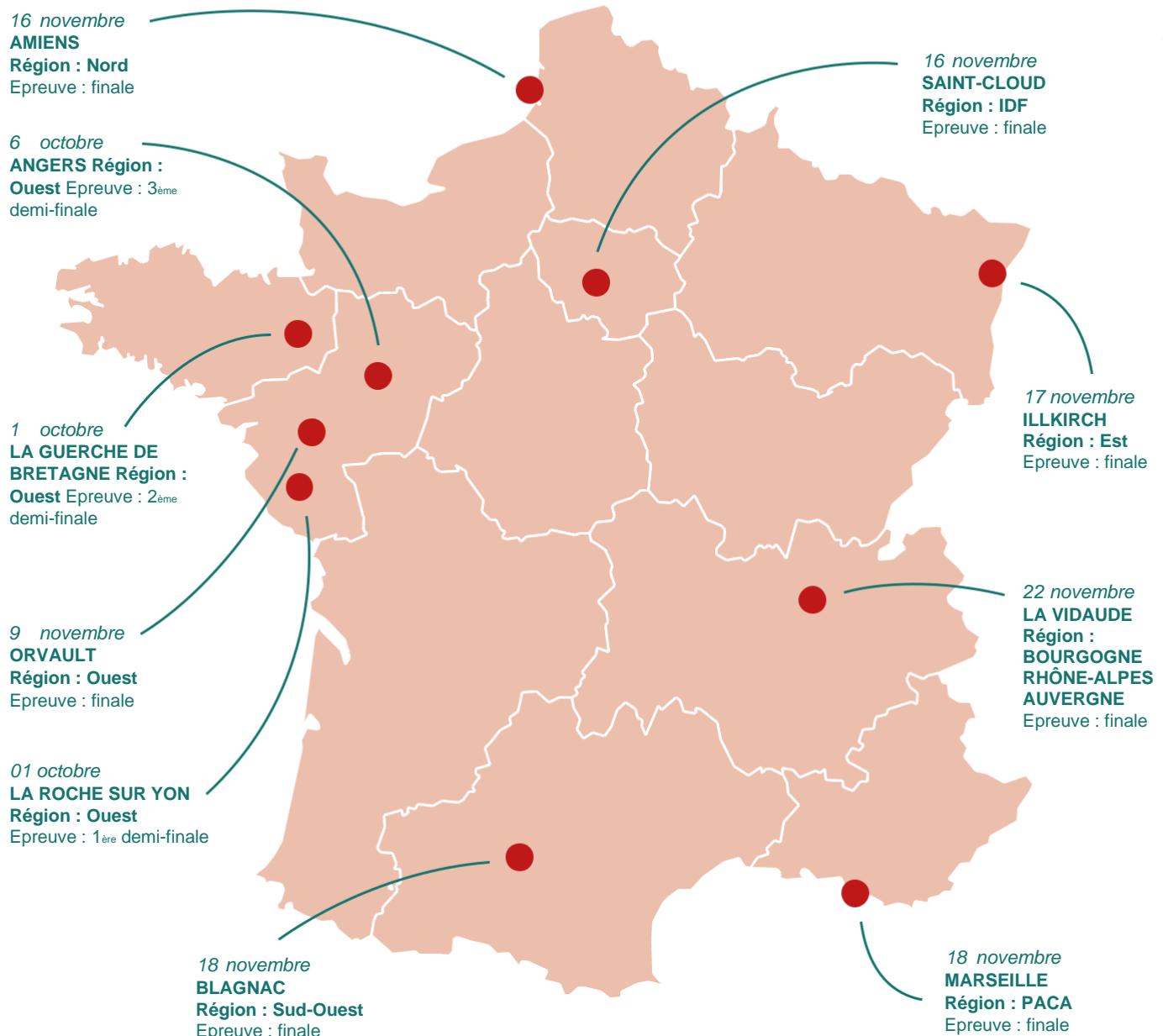
Cette année, la finale se déroulera exceptionnellement à l'approche de l'hiver : le 2 décembre 2021, veille de la journée mondiale du handicap.

Sodexo a donc souhaité proposer un thème aux saveurs aussi délicieuses que réconfortantes : « Les desserts de Noël de nos régions ».

Les équipes devront revisiter les traditions et grands classiques de nos tables de Noël afin de créer leur dessert unique !



Les dates et lieux des finales



Les sept équipes finalistes se retrouveront pour la grande finale nationale le 2 décembre 2021 en région parisienne dans le cadre exceptionnel et prestigieux de la nouvelle 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 1 600 établissements, des services de qualité de vie auprès des personnes âgées et des personnes handicapées : restauration, blanchisserie, propreté, maintenance multi technique.

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 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 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.

Sodexo, la restauration inclusive pour développer l'autonomie des personnes en situation de handicap



Pour Sodexo, le temps du repas est un réel vecteur d'autonomisation et de lien social pour les personnes en situation de handicap. Il leur permet d'exprimer leurs envies, de stimuler leur créativité, de développer leur concentration, de découvrir de nouveaux gestes et de s'ouvrir aux autres.

C'est dans cet esprit que le programme **Moi d'Abord** a été créé : une démarche inclusive et innovante qui donne à la personne en situation de handicap l'opportunité d'exercer ses droits et de développer son autonomie, en prenant du plaisir à table et en veillant sur sa santé. Les équipes Santé Médico-Social ont structuré le programme autour du parcours du convive avant, pendant et après le repas. Pour chaque étape, il existe des outils accessibles à tous, quel que soit son handicap pour permettre aux résidents de s'exprimer et d'agir, eux-mêmes, pour leur bien-être.



Avant le repas

Parce que le plaisir de manger se prépare avant même de se mettre à table par le choix de son menu, par des ateliers de cuisine ou pour certains par la préparation complète du repas. Sodexo met à disposition le choix du menu sur un site internet accessible à tous pour que chacun prenne conscience du menu qui est rédigé en Facile à Lire et à Comprendre (FALC), c'est-à-dire avec des images, des contrastes de couleurs, des pictogrammes, des phrases simples pour rendre la compréhension universelle.



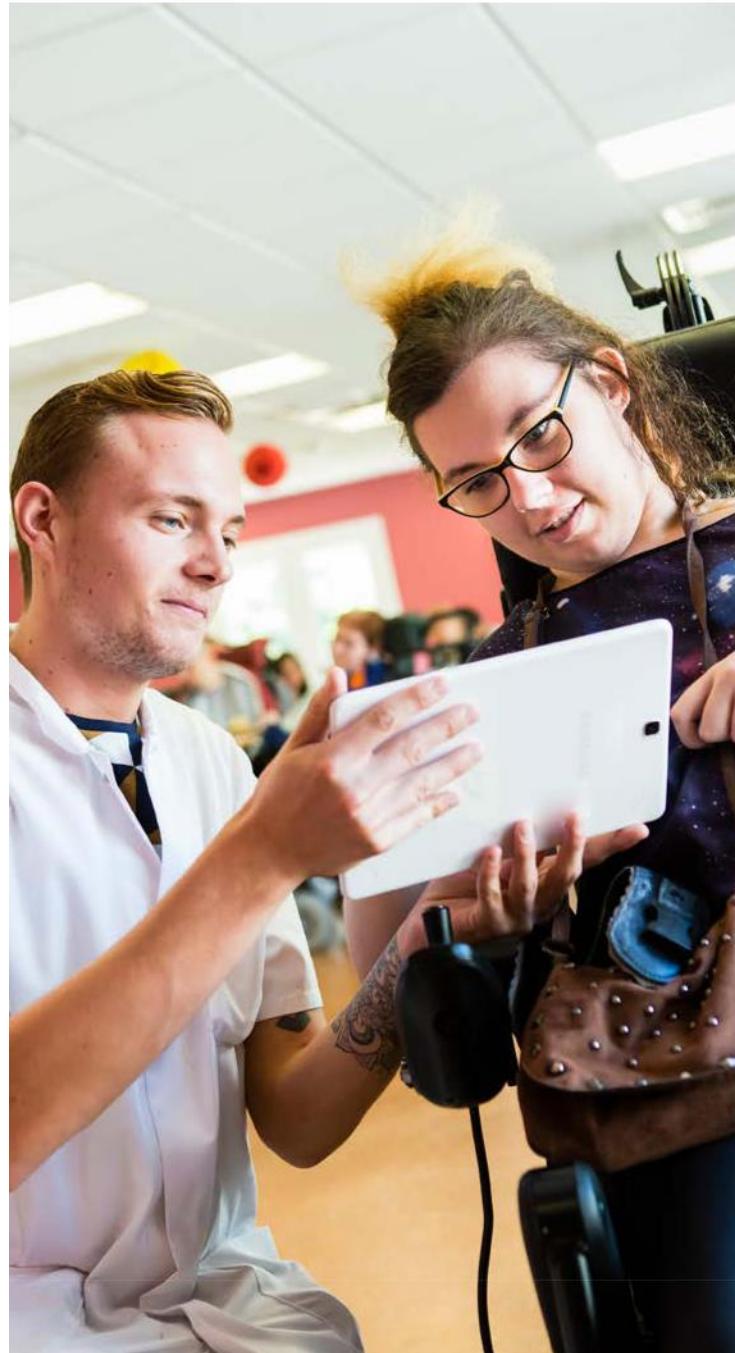
Pendant le repas

Parce que se régaler à table c'est à la fois savourer seuls des plats appétissants, se servir en autonomie, se sentir à l'aise avec son environnement et échanger avec son entourage. Sodexo a imaginé un self accessible à tous et a pensé le menu du jour pour que chacun puisse manger exactement comme les autres convives - du petit-déjeuner au dîner - quel que soit la dépendance du convive et la texture désirée (hachée, mixée, semi liquide).



Après le repas

Parce que l'avis de chacun compte pour la qualité des repas. Sodexo a mis en place une démarche d'expression innovante pour que toutes les personnes accueillies, quelles que soient ses capacités, puissent être en mesure de faire un retour sur son repas. Pour rendre accessible ses enquêtes de satisfaction, Sodexo a donc adapté ses outils comme par exemple pour la personne qui n'est pas en capacité de prendre connaissance ou de comprendre seule les questions posées, pour la personne qui éprouve des difficultés à donner son avis, ou encore pour la personne qui ne se souvient pas de ce qu'elle a mangé.





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 et un élément fondamental de sa stratégie. 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

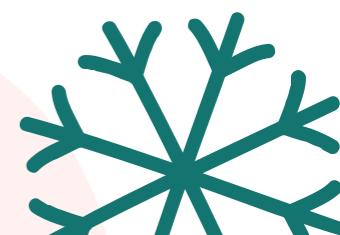
Sodexo a mis en place une mission Handicap pour aider les managers à recruter, intégrer et aménager les environnements de travail des travailleurs handicapés. Un guide leur est mis à disposition pour leur permettre de prendre en compte les personnes handicapées dans leur recrutement en identifiant correctement 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...).

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 métiers de cuisiniers. 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
- 180 000 consommateurs accompagnés chaque jour
- 5 000 collaborateurs
- 1 600 établissements clients



SODEXO EN FRANCE, C'EST :

- 2,5 de millions de consommateurs au quotidien
- 7 000 sites clients
- 35 000 collaborateurs
- + de 100 métiers au service de la Qualité de Vie



Découvrez les coulisses du concours ainsi que des contenus exclusifs
sur la page Facebook du concours « Un pour tous, tous pour un »

