

## « En appétit » la nouvelle démarche de Sodexo pour encourager le plaisir à table et l'autonomie des personnes en situation de Handicap

Le 8 juin 2022 – Sodexo lance « En appétit » une nouvelle démarche pensée pour favoriser l'autonomie des personnes en situation de handicap et les rendre actrices de leur bien-être et de leur développement. « En appétit » s'adresse à tous les établissements accueillants des personnes en situation de handicap.

 **En appétit** Les équipes de Sodexo ont imaginé une nouvelle démarche structurée autour de trois piliers :

- « En appétit de manger » avec un menu qui répond aux envies des résidents et ce, quels que soient leur âge et leur niveau d'autonomie à table.
- « En appétit d'apprendre » avec deux formations autour de la cuisine pour comprendre et perfectionner ses connaissances et aptitudes professionnelles.
- « En appétit de faire » avec un panel d'activités et de solutions digitales autour de la restauration et du gaspillage alimentaire pour permettre aux résidents de faire par eux-mêmes.

Willy Gautier, Directeur Général Sodexo Santé Médico-Social, a déclaré : « Avec des niveaux d'âge et d'autonomie différents, les personnes en situation de handicap ont avant tout besoin d'un projet de vie personnalisé. Qu'elles travaillent en ESAT ou qu'elles résident en foyers, la priorité est de les aider à développer leurs capacités et leur autonomie. Nous sommes très heureux de pouvoir proposer aux résidents de nos clients « En appétit » qui allie plaisir à table, opportunité d'agir et de se développer, avec la garantie que tous ensemble nous allons dans le même sens ! »

### En appétit de manger

---

**Un nouveau menu qui répond aux envies des résidents et ce quels que soient leur âge et niveau d'autonomie à table.**



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 tous en mettant en valeur des incontournables de la gastronomie française. Les équipes Sodexo ont développé des menus équilibrés et de saison adaptés aux goûts et envies de chacun. Sodexo collabore avec des filières d'approvisionnement locales pour proposer des produits de qualité et accompagner le développement des régions.

Des nouveaux rituels sont intégrés afin d'installer des repères et des rendez-vous fixes pour les résidents avec par exemple les recettes enfants le mercredi midi pour les IME (jambon/coquillettes, nuggets de poulets, hachis parmentier, glace, crêpes...) ou encore des recettes décontractées le vendredi soir (pizzas ou tartes) tout en garantissant l'équilibre alimentaire.



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

### Une démarche d'éducation nutritionnelle



Cette formation nutritionnelle « En appétit » 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 bénéfiques nutritionnels ; cette formation fonctionne avec des codes simples et valorisants qui expliquent les grands principes de l'équilibre alimentaire.

### Un parcours de formation professionnalisant



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 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

### Des solutions digitales et inclusives afin d'aider les résidents à faire par eux-mêmes



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.

Par exemple, le site pour consulter les menus est rédigé selon les règles du Facile à Lire et à Comprendre (FALC) et est entièrement vocalisé pour les personnes qui ne peuvent pas lire et celles mal-voyantes.

### Une nouvelle démarche pour mobiliser contre le gaspillage alimentaire



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

En complément et pour mobiliser pleinement les résidents sur ce sujet, des ateliers culinaires, pédagogiques et sur- mesure sont proposés pour créer des moments de partage entre tous sur cette thématique.

## À propos de Sodexo

Créé en 1966 à Marseille par Pierre Bellon, Sodexo est le leader mondial des services pour améliorer la Qualité de Vie, facteur essentiel de performance des individus et des organisations. Présent dans 56 pays, Sodexo sert chaque jour 100 millions de consommateurs avec une offre unique de Services sur Site, de Services Avantages & Récompenses et de Services aux Particuliers et à Domicile. Sodexo propose à ses clients une offre intégrée de services, fruit de plus de 50 ans d'expérience : de la restauration à l'accueil, la propreté, l'entretien et la maintenance technique des matériels et des installations, des services et des programmes stimulant l'engagement des collaborateurs aux solutions simplifiant et optimisant la gestion des déplacements et des frais professionnels, jusqu'aux services d'aide à domicile, de crèches et de conciergerie. La réussite et la performance de Sodexo reposent sur son indépendance, son modèle économique durable, ainsi que sur sa capacité à assurer le développement et l'engagement de ses 412 000 collaborateurs à travers le monde.

Sodexo est membre des indices CAC Next 20, CAC 40 ESG, FTSE 4 Good et DJSI.

