

COMMUNIQUE DE PRESSE

A Paris le 01.02.2019

L'ARS de Normandie et Silver Fourchette organisent un concours de gastronomie à Louviers !

*Dans le cadre du **Séminaire des Chefs** développé par Silver Fourchette et l'ARS de Normandie, une (deuxième) journée de formation sur l'alimentation des personnes âgées aura lieu **le jeudi 7 février 2019 au lycée J.B Decrétot de Louviers. 20 chefs-cuisiniers d'EHPAD normands** pourront bénéficier d'apports théoriques, et surtout pratiques, sur les différentes techniques culinaires qui existent, et qui sont adaptées aux personnes en perte d'autonomie : techniques de cuisson, textures modifiées, manger-mains et enrichissement alimentaire naturel.*

Le matin, les formateurs reviendront sur les fondamentaux de l'alimentation en direction des seniors en établissements. Ils cuisineront avec les Chefs pour les préparer au challenge de l'après-midi.

Les chefs cuisiniers, accompagnés de 10 élèves en formation, seront en effet répartis dès l'après-midi en 10 brigades pour mettre en pratique leurs acquis de la matinée, lors d'un grand **challenge des chefs, véritable concours de gastronomie**. L'occasion de sensibiliser les plus jeunes à l'alimentation des seniors et au bien-manger pour bien-vieillir, mais aussi de revaloriser le métier de chef-cuisinier en restauration collective : la grande cuisine ne se trouve pas qu'au sein des restaurants gastronomiques !

5 premières brigades s'affronteront pour la **réalisation du meilleur plat** tandis que les 5 autres brigades tenteront de remporter le **prix du meilleur dessert** ! Chacune des 10 recettes sera évaluée par un jury de dégustation de haute qualité composé de **Mme Christine Gardel**, Directrice de l'ARS Normandie, **M. Thierry Desceliers** chef-cuisinier conseiller culinaire, membre des Toques Françaises et disciple d'Escoffier, **Mme Hafidha Ouadah**, conseillère départementale représentante du canton de Louviers et **Mme Marie-Christine Robert**, diététicienne-nutritionniste du territoire normand. Les brigades seront également jugées sur leur technique de cuisine par un jury composé de : **François Berger**, ancien directeur d'EHPAD et Co-fondateur de Nutri-Culture, **Grégoire Maille**, Ingénieur Designer Cuisinier et **Jacques Collet**, chef retraité et disciple d'Escoffier.

Le challenge des chefs ne s'arrête pas là ! Pour la réalisation de leurs recettes, les chefs-cuisiniers et leurs apprentis devront respecter des techniques culinaires particulières, adaptées aux personnes âgées en perte d'autonomie. Les participants concourant pour le meilleur plat devront épater le jury au travers d'une **recette en texture modifiée** ; quant aux desserts, ils devront être réalisés en **manger-main** (technique culinaire adaptée aux personnes atteintes de pathologies telle qu'Alzheimer). A l'issue de cette compétition intergénérationnelle, les brigades gagnantes et tous les participants auront la chance d'être récompensés par divers produits régionaux haut de gamme, incarnant la Normandie et son terroir !

La thématique de l'**enrichissement naturel des plats** sera elle aussi abordée en parallèle du challenge, afin de couvrir l'ensemble des techniques culinaires adaptées aux résidents d'établissements seniors.

Retrouvez plus d'informations sur : <http://www.silverfourchette.org/seminaire-des-chefs-louviers/>

ARS de Normandie : une démarche régionale sur l'alimentation et la nutrition en EHPAD

Ce séminaire s'inscrit dans une démarche régionale plus globale relative à l'alimentation et la nutrition en EHPAD. Elle fait suite à un audit mené auprès de 58 EHPAD normands, mettant en évidence des freins (hétérogénéité des pratiques en matière de restauration et de dépistage de la dénutrition, manque de formation, etc.) mais aussi des leviers à mobiliser (des professionnels investis et forces de proposition, en quête d'amélioration continue.) Pensée en cohérence avec la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'hygiène et l'accès aux soins bucco-dentaires, cette démarche, pilotée par l'ARS, associe plusieurs partenaires au sein d'un comité de pilotage régional : l'ADEME, le réseau normand qualité santé Qual'Va, les CHU de Caen et Rouen, des représentants de professionnels d'EHPAD et Silver Fourchette. Elle permettra de déployer un programme régional concerté afin d'accompagner les établissements dans la mise en œuvre d'une démarche qualité sur l'ensemble du circuit alimentation-nutrition-gaspillage.

Qui est Silver Fourchette ?

Silver Fourchette est un programme national de sensibilisation à l'alimentation de toute personne de plus de 60 ans qui promeut une alimentation Plaisir & Santé. En 2017, ce sont plus de 300 établissements et 35000 seniors qui ont été sensibilisés par nos actions : ateliers de cuisine, conférences-débats et concours de gastronomie. Bien manger est une des conditions majeures pour bien vieillir, c'est pourquoi Silver Fourchette défend une vision de la gastronomie accessible à tous en apportant une attention nécessaire au repas, à sa préparation et à sa dégustation. C'est dans ce contexte que Silver Fourchette a imaginé ce Séminaire des Chefs avec l'Agence Régionale de Santé de Normandie.

Merci à nos partenaires : Robot Coupe, Nutri-Culture, Good'Epices, Bel, Embrin, Saveurs de Normandie, Comte de Lauriston, Les vergers de la Frestellée, Les ruchers de Florine, Les Vergers de Ducy et le Domaine des Hauts Vents

Contact presse Silver Fourchette

Elisa Rouget (chargée de communication) T. 06 88 71 80 67 elisa.rouget@silverfourchette.org

Contact presse ARS Normandie

Anne-Lise Orellou T.02 31 70 96 50 Port. 07 62 95 84 61 ars-normandie-communication@ars.sante.fr