

04 / *actus*

Un partenariat
avec Sesobel

06 / *VOS INITIATIVES*

Création d'un SAMSAH
à Mennecy

08 / *PROPOS*

Portrait d'un moniteur
d'atelier

16 - mars 2025

Le phil'

de l'info

10 / *Théma*

Au cœur des assiettes philanthropiques !



SOCIÉTÉ
PHILANTHROPIQUE
Association depuis 1780

Le magazine
de la Société Philanthropique

Sommaire

03 Édito

François Labarthe
Directeur général de la Société
Philanthropique

04 Actus philanthropiques

Les sportifs philanthropiques célébrés
au siège

A Zemgor, une conférence sur les AVC

La ministre Charlotte Parmentier-Lecoq
visite l'IEM le Château de Bailly

Un partenariat avec l'association libanaise
Sesobel

06 Vos initiatives

Les Muz solidaires en concert

Un Samsah ouvre à l'EAM&EANM Mennecy

La Résidence Zemgor créé un CRT

08 Propos.

Richard Gamblin,
Responsable de la Résidence autonomie
Marthe Andrée Lucas

08 Portrait

Marc Petitberghien, Moniteur d'atelier
restauration 1re classe au restaurant
de l'ESAT Les Ateliers de la Nacelle
(Evry-Courcouronnes - 91)

09 Au Phil des projets

IEM-MAS Croix-Faubin : répondre
aux besoins individuels

10 Théma

Au cœur des assiettes philanthropiques

Les établissements de la Société Philanthropique
sont des lieux de vie et, en tant que tels,
l'alimentation, les repas et la gourmandise
y occupent une place très importante.
Plongée dans les cuisines philanthropiques...

15 Une journée à la Résidence Gutierrez de Estrada



Le Phil' de l'info

Journal de la Société Philanthropique, 15 rue de Bellechasse - 75007 Paris - www.societe-philanthropique.fr

Directeur de la publication : François Labarthe - **Rédacteurs en chef :** Jérôme Vachon, Patricia Battini, Nathalie Fauconnier et Quentin Bueno. **Création graphique :** Primo&Primo-primoetprimo.com

Imprimeur : Les ateliers réunis - **Dépôt légal :** mars 2025



e thème de notre Phil de l'info est l'alimentation que nous pouvons bien entendu aborder sous les aspects pragmatiques, sérieux, hygiénistes, respectueux des normes, diététiques etc... Tout cela est vrai, indispensable car nous devons être vigilants à proposer aux personnes que nous accompagnons des plats leur permettant de bien s'alimenter ou parfois leur permettre d'accéder à une alimentation tout simplement.

Dans une minorité de nos établissements, nous disposons d'équipes de cuisiniers internes mais la majeure partie de ce service est rendu dans le cadre de partenariats construits avec des entreprises extérieures que nous devons en permanence encadrer pour garantir des repas de qualité ; c'est un enjeu important pour nos directeurs d'établissements qui y consacrent un temps et une énergie non négligeables.

Dans quelques établissements, nous ne disposons pas de service de restauration organisé ni en interne, ni en externe mais nous favorisons la collecte et la distribution de produits qui nous sont délivrés dans le cadre des politiques publiques visant à limiter le gaspillage.

L'alimentation, c'est tout cela mais c'est surtout et avant tout le meilleur moyen d'être en relation avec les autres en passant un moment en tête à tête, en groupes, avec d'autres résidents de nos lieux de vie, avec nos collègues de travail, avec nos équipes, avec notre hiérarchie. Autant de situations indispensables au vivre ensemble, au faire société.

**L'alimentation, c'est surtout
le meilleur moyen d'être en relation
avec les autres en passant
un moment en tête à tête,
en groupes, avec d'autres
résidents de mon lieu de vie
et avec mes collègues de travail.**



Bien entendu la Société Philanthropique doit garantir les meilleures conditions matérielles pour proposer une prestation, c'est sa responsabilité et elle lui sera rappelée si nécessaire. Mais je vous pose la question : en tant que personne et professionnel qu'apportez-vous pour que ce moment d'alimentation devienne un moment de partage, un moment vrai, un moment heureux ? Comment contribuez-vous à faire Société (Philanthropique).

Je vous souhaite une très agréable lecture et de très agréables repas partagés à venir.

édito



François Labarthe

Directeur général
de la Société
Philanthropique

actus

PHILANTHROPIQUES

Les sportifs philanthropiques célébrés au siège

Plus de 30 sportifs accompagnés au sein des établissements de la Société Philanthropique, ont été célébrés le 18 décembre dernier au siège de l'association, à Paris. Il s'agissait, en cette année olympique et paralympique, de féliciter et de remercier ces compétiteurs en situation de handicap pour leurs efforts et leurs résultats. Plusieurs disciplines étaient représentées : athlétisme, tir à l'arc, boccia... En présence de Louis de Montferrand, Président de la Société Philanthropique, et de François Labarthe, Directeur Général, chaque sportif



Chaque sportif s'est vu remettre une médaille commémorative

s'est vu remettre une médaille commémorative en souvenir de ce temps fort associatif. Deux personnalités ont marqué de leur présence cet évènement : Charles-Antoine Kouakou, médaillé d'or paralympique sur 200M aux JO de Tokyo et finaliste à Paris 2024, et Franck Chambily, ancien champion de judo, ancien entraîneur de Teddy Rinner.

A Zemgor, une conférence sur les AVC

Marie-Germaine Bousser est une sommité dans son domaine : la neurologie, avec un intérêt marqué depuis toujours pour les accidents vasculaires cérébraux (AVC). A 81 ans, cette chercheuse, qui a longtemps dirigé des



Marie-Germaine Bousser durant la conférence

services de neurologie hospitaliers (Saint-Antoine et Lariboisière), conserve une énergie peu commune et le goût de partager ses connaissances. Elle a ainsi honoré de sa présence la Résidence Zemgor (95) où elle a donné, le 13 février, une conférence sur 50 ans de progrès dans la lutte contre les accidents vasculaires cérébraux et leurs conséquences. A l'invitation de Mounir Daoudi, directeur de l'établissement, du Docteur Chary, médecin coordonnateur, et d'Edwige Bouchez, directrice des soins, Marie-Germaine Bousser a brossé durant plus d'une heure l'étiologie des AVC et l'évolution des découvertes et des moyens thérapeutiques pour y faire face. De façon claire et accessible, elle a su expliquer les ressorts de cette affection qui touche, notamment, les personnes âgées, devant un auditoire composé de résidents et de professionnels de Zemgor ainsi que d'invités extérieurs et d'administrateurs de la Société Philanthropique.

La ministre Charlotte Parmentier-Lecocq visite l'IEM le Château de Bailly

Charlotte Parmentier-Lecocq, ministre déléguée chargée de l'autonomie et du handicap, a visité le 15 janvier l'IEM le Château de Bailly (78), en présence de François Labarthe, Directeur Général de la Société Philanthropique, de Béatrice Piron, députée des Yvelines, et de Jacques Alexis, maire de Bailly, ainsi que de représentants de la préfecture des Yvelines et de l'ARS Ile-de-France. La Ministre était venue découvrir le programme de rééducation intensive expérimenté en février et avril 2024 par une équipe pluridisciplinaire de l'établissement, inspiré de la méthode Habit'ile. Ce programme a concerné 4 enfants pris en charge à l'IEM, sur une durée de 15 jours. Cette méthode propose des activités manuelles (mettant en œuvre les deux mains) et



© SP



Charlotte Parmentier-Lecocq participe à un atelier musical avec un groupe d'enfants

locomotrices réalisées dans un environnement ludique. Ces activités courtes et répétées ont pour objectif d'améliorer les capacités motrices des enfants afin de leur permettre d'atteindre des objectifs fonctionnels. Ce programme a été couronné de succès et Charlotte Parmentier-Lecocq, qui a pu échanger avec les professionnels, les enfants et leurs parents, s'est montrée très intéressée par les résultats obtenus. X

Un partenariat avec l'association libanaise Sesobel

Fadia Safi, Présidente et Directrice Générale de l'association libanaise Sesobel, a rencontré le 5 février dernier Louis de Montferrand, Président de la Société Philanthropique, au siège parisien de l'Association. Marc Devaux, directeur de l'IEM Le Château de Bailly était également présent. Crée en 1976, Sesobel est une ONG libanaise dédiée au bien-être des personnes en situation de handicap. Elle met en œuvre des programmes éducatifs et médicaux adaptés au bénéfice d'enfants et leurs familles mais aussi d'adultes. Elle gère un service d'accueil familial, des programmes éducatifs, d'inclusion scolaire et de rééducation. Elle prend également en charge des adultes en situation de handicap dans son centre d'aide par le travail et son centre d'accompagnement et d'épanouissement. Elle a en outre créé en 1981 un centre accueillant des enfants et des adultes souffrant d'un trouble du syndrome autistique.

"La plupart des enfants orientés vers Sesobel ont des handicaps modérés à graves, nécessitant des soins spécialisés, des approches adaptées et un personnel hautement qualifié. De plus, les



© SP



De gauche à droite - Marc Devaux, Directeur de l'IEM le Château de Bailly, Fadia Safi, Présidente et Directrice Générale de l'association libanaise Sesobel, Louis de Montferrand, Président de la Société Philanthropique

parents ont besoin d'un soutien, de conseils et de formations continues, ce qui entraîne des coûts élevés" explique Fadia Safi. Malheureusement, dans le contexte de crise économique et politique grave que connaît le Liban depuis plusieurs années, les financements sont difficiles à trouver. Sesobel cherche donc à nouer des partenariats afin de soutenir son action. La Société Philanthropique va étudier la possibilité de donner à Sesobel des équipements issus de ses établissements : lits médicalisés, mobiliers, matériel médical... D'autres actions communes pourront être envisagées par la suite afin de soutenir cette belle association ouverte à tous. X



Les Muz Solidaires en concert

Pour la 3^e année consécutive, les Muz Solidaires ont donné des concerts dans des établissements de la Société Philanthropique à l'occasion des fêtes de fin d'année. A l'origine du projet, en 2019, se trouvent quelques étudiants du campus de Cergy-Pontoise passionnés de musique. A la Société Philanthropique, cette année, ce sont l'ESI Georgette Agutte (75018), le Foyer Saint-Joseph (75020), la Maison Harmonia (Levallois) et l'IME les Pampoux (91) qui ont bénéficié

de la présence des musiciens. A l'IME Les Pampoux, plus de 50 familles étaient venues assister à la remise des cadeaux et au concert de « Muz Solidaires ». Trois musiciens classiques n'ont pas manqué de faire chanter et danser les jeunes et moins jeunes sur des chants de Noël. Cet événement a été l'occasion de partager un moment convivial avec les familles, les enfants et les professionnels autour d'un apéritif déjeunatoire, avant les congés de Noël.



© SP



Concert au CHRS
Merice-Agutte,
rue Georgette Agutte
(75018)

Vos initiatives



Un Samsah ouvre à l'EAM&EANM Serge Dassault Mennecy

Un nouveau Service d'Accompagnement Médico-Social pour Adultes Handicapés (SAMS AH) a ouvert ses portes le 1er décembre 2024 au sein de l'EAM&EANM Serge Dassault Mennecy (91). Ce service, qui dispose d'un budget d'environ 800 000€, a vu le jour sous l'impulsion de Manuella Martins, directrice de l'établissement, et de Magalie Pernes, cheffe de service du Samsah. Le Samsah disposera au total de 30 places. 22 ont déjà été ouvertes et 8 autres devraient ouvrir en juin prochain. Il accueille de jeunes adultes (à partir de 20 ans) souffrant de troubles psychiques. Ceux-ci vivent en logement autonome ou en famille et sont orientés vers le Samsah via la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH). Ils peuvent être pris en charge sur une longue durée ou à court terme au regard des besoins identifiés. L'équipe du nouveau service, encore en cours de constitution, comprendra à terme, outre sa

cheffe de service, des éducateurs spécialisés, des infirmières, des aides-soignants ou accompagnants éducatifs et sociaux, un chargé d'insertion professionnelle, un psychiatre, un psychologue et une assistante de service social. Certains à temps plein et d'autres à temps partiel. Le Samsah dispose de locaux qui lui sont réservés au sein de l'établissement et les salles d'activité sont mutualisées avec les autres services de l'établissement. Au quotidien, les personnes accueillies viennent en fonction de leurs besoins pour des ateliers, des entretiens individuels ou des accompagnements extérieurs, notamment des rendez-vous concernant la santé, l'emploi, la formation, les formalités administratives ou l'insertion sociale. Ils peuvent également bénéficier de visites à domicile par les professionnels afin de travailler des points spécifiques comme l'autonomie dans le logement, l'alimentation, ou les questions



La Résidence Zemgor crée un CRT

La résidence Zemgor a ouvert le 20 janvier un Centre de Ressource Territoriale (CRT) à la suite de l'appel à candidatures dans le Val-d'Oise lancé par l'Agence Régionale de Santé (ARS). L'établissement a ainsi conçu un projet visant à diversifier et enrichir son offre de services pour les personnes âgées, en mettant en place une plateforme de prestations adaptées aux besoins et aux parcours des usagers. La création du CRT, qui couvre 11 communes du Val d'Oise, représente une étape clé dans l'accompagnement des personnes âgées, en consolidant les dispositifs locaux pour un maintien à domicile coordonné.

Le Centre de Ressources Territorial favorise le maintien à domicile des personnes âgées en perte d'autonomie. Il répond également aux limites des prises en charge classiques en proposant un meilleur accompagnement et en permettant aux personnes concernées de vivre chez elles le plus longtemps possible. Compte tenu des caractéristiques de la population âgée aux alentours de Zemgor, le CRT offrira un soutien adapté et personnalisé aux résidents de l'Ehpad. L'objectif est d'améliorer la qualité de vie des résidents tout en répondant à leurs besoins. Zemgor souhaite ainsi améliorer la qualité de l'accompagnement des personnes âgées, former et fidéliser des professionnels compétents et motivés et optimiser l'organisation de l'établissement. Le CRT s'articulera avec l'accueil de jour et la plateforme de répit déjà existants. L'équipe pluridisciplinaire sera placée sous la responsabilité de la directrice des soins.

atives !



» La salle de réunion du tout nouveau CRT
© SP

Le logo du Samsah imaginé par l'équipe



© SP

de santé. L'accompagnement, qui débute par une évaluation sur plusieurs mois, est individualisé en fonction de chaque personne et de son projet. Les critères d'admission sont l'orientation SAMSAH (notification MDPH), l'âge minimum de 20 ans et la mise en place d'un suivi avec un psychiatre. L'objectif final visé par l'équipe est de favoriser l'insertion et l'autonomie des personnes dans la vie quotidienne.

«J'accepte la grande aventure d'être moi»

«L'ouverture de ce service est une aventure au quotidien, un défi stimulant qui donne du sens à nos actions, une expérience qui nous enrichit, se félicite Magalie Pernes, la cheffe de service. Nous sommes déjà très fiers du travail accompli qui ne représente que le premier pas dans le voyage qui nous attend auprès des personnes accueillies. Nous espérons participer à la réalisation des projets de vie de ces jeunes adultes qui ont besoin d'un petit coup de pouce pour bien démarrer dans la vie».

Une ambition que l'équipe très dynamique du Samsah résume dans une formule : « J'accepte la grande aventure d'être moi ».

Propos



Richard GAMBLIN

Responsable de la Résidence autonomie Marthe Andrée Lucas

perte d'autonomie à l'accueil de jour « La Buissonnière » qui a rejoint la société philanthropique en 2021. J'ai eu envie de me challenger sur une nouvelle fonction dans un établissement proposant de l'hébergement tout en restant au sein du même pôle. C'est grâce au champs des possibles de la société philanthropique qui accompagne des publics diversifiés dans plusieurs établissements que j'occupe ce poste aujourd'hui.

En quoi consiste votre métier au quotidien ?

Je suis le garant du bon fonctionnement de l'établissement. Pour cela, je coordonne le personnel et suis présent pour répondre aux attentes et besoins des résidents. En tant que responsable, j'assure également leur sécurité. Sur le volet accompagnement, je suis le référent des résidents pour leur projet personnalisé. J'essaye d'anticiper les éventuelles difficultés et de trouver des solutions lorsque cela est nécessaire.

Qu'est-ce qui vous plaît dans ce métier ?

Ce qui me plaît, c'est d'avoir une vision globale sur l'établissement. Pouvoir interagir avec les différents corps de métier mais aussi être présent pour les personnes que nous accompagnons, de l'admission à la sortie. C'est cette vue d'ensemble qui est chouette. Je retrouve également le public de la personne âgée que j'aime bien et que je connais bien de par mon parcours.

Quels adjectifs vous caractérisent ?

Je suis créatif, jovial et à l'écoute. Je fais également preuve de beaucoup d'empathie et j'ai à cœur que tout se passe bien. On a un public vulnérable ; je trouve qu'on leur doit bien ça.

Votre souhait pour cette année ?

M'investir pleinement dans mes nouvelles fonctions ; j'ai envie de me sentir encore plus autonome. Et bien sûr poursuivre les projets des résidents et continuer nos échanges entre collègues car cela constitue une richesse.



Portrait

Marc Petitberghien

Moniteur d'atelier restauration 1^{re}classe au restaurant de l'ESAT Les Ateliers de la Nacelle (Evry-Courcouronnes - 91)

«Former et accompagner les autres était une vocation chez moi»

Après l'école hôtelière et l'obtention de son BTH en hôtellerie, Marc Petitberghien a travaillé pendant plus de 10 ans dans un restaurant gastronomique situé sur les Champs-Elysées à Paris. Mais très vite, il réalise que sa vocation est de transmettre ses connaissances et qu'il se dirigera tôt ou tard vers l'enseignement, dans une école hôtelière par exemple. Ses conditions de travail ayant changé, c'est tout naturellement qu'il recherche un emploi en lien avec ses aspirations. Et c'est un peu par hasard qu'il intègre d'abord l'ESAT de Morsang puis l'ESAT Les Ateliers de la Nacelle en décembre 1996, à l'ouverture du restaurant. La dimension humaine compte énormément pour Marc Petitberghien. «Former les travailleurs, les aider et les accompagner au quotidien et aussi dans l'évolution de leurs parcours en fonction de leur Projet Personnalisé (préparation à la RAE, et même une VAE^① débouchant sur un CAP), c'est cet aspect essentiel de mon métier qui m'a immédiatement plu», explique-t-il.

La Nacelle, c'est un restaurant et aussi un self qui accueillent en moyenne 200 personnes chaque midi. Le matin, il faut attribuer un poste aux 10 travailleurs en situation de handicap de l'atelier cuisine, souvent moins nombreux en réalité en raison des absences fréquentes. Cela demande un grand sens de l'organisation. Ensuite un suivi et un accompagnement de chaque instant sont nécessaires pour veiller à ce que les tâches soient correctement accomplies et que tous les plats soient prêts pour l'arrivée des premiers clients. Il faut soutenir, guider, parfois corriger et souvent rassurer !

En plus de l'encadrement des travailleurs, Marc s'occupe de la clientèle en salle lorsque c'est nécessaire et propose aussi les menus, en lien avec Christine Mullier, Responsable restauration et la société API. Bientôt 30 ans de carrière et la retraite qui s'annonce au 1^{er} juillet 2025 ! Les travailleurs sont déjà perturbés à l'idée de son départ mais Marc a à cœur de les préparer au mieux à ce changement. De toute façon, il reviendra les voir mais en tant que client désormais !

RAE et VAE : Reconnaissance et validation des acquis de l'expérience.

au fil des projets

Répondre aux besoins individuels en recherchant la progression de chaque personne accompagnée

Le projet d'établissement de l'IEM-MAS La Croix Faubin actuellement en cours de mise en œuvre, couvre la période 2022-2027. Il a été élaboré en cohérence avec les orientations du projet associatif de la Société Philanthropique et au regard des besoins du public et des évolutions politiques et environnementales du secteur. L'établissement s'est donné 4 axes stratégiques comme feuille de route pour les 5 ans à venir.

- Axe 1** Affirmer et développer une offre de service adaptée aux besoins des personnes accompagnées
- Axe 2** Améliorer la qualité de l'accompagnement des personnes au quotidien
- Axe 3** Optimiser le fonctionnement de l'établissement par un pilotage structuré et efficient
- Axe 3** Penser l'architecture à moyen et long terme pour améliorer la réponse aux besoins des personnes accompagnées

Les principaux enjeux du projet d'établissement:

- » Pouvoir proposer une offre modulaire en développant de nouveaux modes d'accueil (séquentiel et temporaire)
- » Optimiser les actions éducatives en faveur de l'autonomie et améliorer la démarche projet personnalisé
- » Clarifier et communiquer auprès des partenaires sur l'identité de la MAS Accueil de jour pour en faire une entité reconnue
- » Fidéliser les équipes de professionnels en développant l'esprit d'équipe, une culture commune et des actions liées à une démarche qualité de vie au travail
- » Réfléchir à l'adaptation des locaux et l'implantation des différentes unités/dispositifs

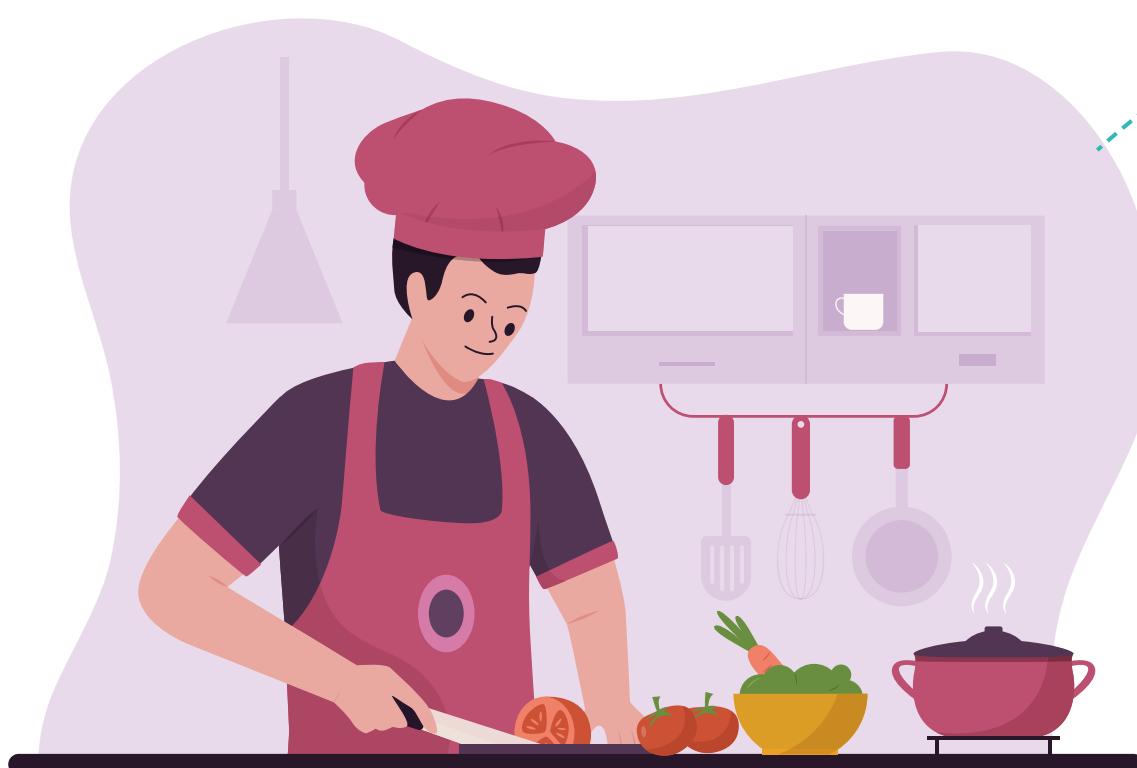
L'IEM-MAS LA CROIX FAUBIN EN BREF

L'IEM-MAS La Croix Faubin est réparti sur 3 sites au cœur de Paris (11^e et 12^e). L'établissement accueille des personnes en situation de handicap moteur et en situation de polyhandicap : enfants, préadolescents, adolescents (3 à 20 ans) et adultes. A travers 2 dispositifs, et avec le soutien d'une équipe pluridisciplinaire de 84 salariés, l'établissement met en œuvre, selon l'âge et les besoins, des actions ayant pour objectif de favoriser le développement de la personne accompagnée par une amélioration progressive de ses capacités, de son adaptation à l'environnement, voire pour certaines, une lutte contre la régression.



 La cour intérieure
de l'établissement

Au cœur des assiettes philanthropiques



Les établissements de la Société Philanthropique sont des lieux de vie et, en tant que tels, l'alimentation, les repas et la gourmandise y occupent une place très importante. Dans les résidences pour personnes âgées ou dans les foyers pour personnes en situation de handicap, tous les repas de l'année — ou presque — sont pris sur place. Les équipes de cuisine et de service doivent donc respecter une organisation rigoureuse pour fournir avec ponctualité des repas non seulement de bonne qualité nutritionnelle mais aussi satisfaisants à l'œil et au goût. Car le plaisir doit être au rendez-vous. C'est ce travail quotidien et essentiel que nous avons voulu mettre en lumière dans ce dossier en donnant quelques coups de projecteurs sur les coulisses des assiettes philanthropiques.

Le « bistronomique urbain » de la SIPFPro

Trois midis par semaine, du mardi au jeudi, le restaurant d'application de la SIPFPro⁽¹⁾ de l'IME Les Pampoux (91) — « Le bistronomique urbain » — accueille quatre invités à sa table. Les jours d'ouverture du restaurant, dès le matin, trois jeunes encadrés par Pedro Teixeira, éducateur technique issu du monde de la restauration, cuisinent un menu complet avec entrée/plat/dessert qui ravira les papilles des invités.

Les courses ont été faites le lundi, avec les jeunes. C'est l'occasion de les sensibiliser sur le choix des produits, le rapport qualité/prix, les quantités nécessaires. Les produits frais sont bien sûr toujours privilégiés. Le repas doit être équilibré, ni trop gras, ni trop sucré. La cuisine professionnelle dispose de tout l'équipement digne d'un vrai restaurant. Les jeunes apprentis travaillent dans les conditions réelles et appliquent toutes les règles d'hygiène/sécurité et toutes les procédures en vigueur dans le secteur de la restauration.

Pedro ne lâche rien, tout doit être respecté ! Mais toujours dans la bienveillance et l'accompagnement, en tenant compte des possibilités de chacun et en évitant un maximum le stress. Toutes les étapes de la confection des recettes sont détaillées en image sur des fiches, ce qui rend cette activité accessible aux non-lecteurs et facilite l'exécution des étapes en pas à pas. Les jeunes sont aussi sensibilisés au tri, afin de produire le moins de déchets possible, par exemple en réutilisant l'eau de cuisson des légumes et en compostant les restes alimentaires.

Lorsque le repas est prêt, c'est le passage en salle. Il faut dresser la table selon les règles de l'art puis accueillir les invités (un éducateur



et 3 jeunes). Après la prise de commande, les assiettes sont dressées avec soin et élégance et les jeunes procèdent au service. Cela permet de travailler les habiletés sociales.

En fin de service,, la matinée a été intense, mais on peut lire la satisfaction et la fierté sur les visages des jeunes commis du jour.

1. Section d'Initiation et de Première Formation Professionnelle (SIPFPro) est un dispositif éducatif destiné aux adolescents et jeunes adultes âgés de 14 à 20 ans présentant des déficiences intellectuelles.



Un passage en cuisine formateur

Tous les jeunes de la SIPFPro effectueront, à tour de rôle, ce « stage » en cuisine, quel que soit leur choix d'orientation professionnelle. Si les métiers de la restauration ne les attirent pas, cela fera un petit plus sur leur CV !

Au cours de l'année, 3 d'entre eux prépareront l'ACP (*) qui leur permettra de travailler en restauration, que ce soit dans le milieu protégé ou dans le milieu ordinaire. Ils participent aux classes ateliers du vendredi matin avec l'enseignante (prise de photos, explications des menus...).

La cuisine est aussi utilisée pour les ateliers pâtisserie en après-midi et dans le cadre des ateliers d'hygiène alimentaire proposés par l'infirmière et un éducateur spécialisé pour les jeunes qui ont des besoins spécifiques (surpoids, sous-poids, etc...) et encore pour d'autres ateliers dont le but est d'apprendre à faire des plats simples pour la cuisine de tous les jours. X

*ACP : Attestation de capacité professionnelle

A Cannes, on mange frais et local

Au centre Parents-Enfants Villa Excelsior, à Cannes, l'alimentation est une affaire à la fois individuelle et collective. Les familles accueillies dans l'établissement (avec au moins un enfant de moins de 6 ans) ont en effet la possibilité de cuisiner leurs repas dans leur logement. Mais elles peuvent aussi bénéficier d'un repas par jour fourni par la cuisine de l'établissement, midi ou soir. Depuis 2013, c'est Françoise Vanderheyden qui pilote les fourneaux de cet établissement situé dans l'un des plus beaux quartiers de Cannes. « *Auparavant nous avions un self mais depuis le Covid, les repas sont proposés dans des barquettes et distribués dans les logements* », explique cette grande femme brune. Afin d'améliorer l'empreinte carbone de l'établissement, les traditionnelles barquettes plastiques ont d'ailleurs été remplacées par des contenants en inox, lavables en machine, utilisables au micro-ondes et au congélateur.



 Françoise Vanderheyden devant le buffet préparé pour le départ à la retraite de l'ancienne directrice, Sylvie Tosello

Chaque jour une cinquantaine de repas sont préparés par la cuisinière de la Villa Excelsior, employée du groupe API restauration. « *Nous essayons de tout cuisiner sur place avec des produits frais et si possible local et bio. Et tous les lundis, nous proposons un repas végétarien* », précise Françoise Vanderheyden. Pour les enfants en bas âge, les menus sont adaptés. Des réunions ont lieu régulièrement avec, entre autres, la chef, la responsable API, une diététicienne, la puéricultrice et la directrice de l'établissement, afin de réfléchir aux menus proposés.

Ce que Françoise Vanderheyden aime également, c'est transmettre son savoir-faire aux personnes accompagnées qui souvent ne savent pas cuisiner. Avant l'épidémie du Covid 19, des ateliers cuisine avaient ainsi été mis en place avec les personnes accueillies afin de confectionner des repas inspirés de leurs histoires et de leurs cultures respectives. Une initiative que la chef souhaiterait relancer. « *Ce que j'apprécie ici c'est la bonne ambiance et aussi le fait que je dispose d'une vraie marge de manœuvre pour faire mon travail* », conclut-elle avant de retourner en cuisine car le repas n'attend pas. 



 Une entrée préparée à l'occasion de l'accueil de responsables de l'Association

Ma cantine

Ma cantine : un outil incontournable

Au total, en France, près de 100 000 structures de restauration collective distribuent plus de 3,5 milliards de repas par an. Afin de les accompagner dans la mise en œuvre des dispositions des lois EGALim et Climat et résilience, d'informer les citoyens sur la qualité et la durabilité de leur alimentation en restauration collective et d'assurer le suivi des objectifs fixés par le gouvernement, la Direction Générale de l'Alimentation a créé le service numérique « ma cantine ». Près de 40 000 cantines y sont déjà inscrites. Cette plate-forme vise trois objectifs :

- Accompagner la transformation des pratiques grâce à des outils de pilotage des achats, de réduction du gaspillage...
- Fluidifier la remontée des données quantitatives et qualitatives que doivent fournir les cantines,
- Accroître la transparence pour les usagers de la restauration collective.

➢ Pour accéder à la plate-forme :
<https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim>



A Zemgor, une alimentation bien-être

À la Résidence Zemgor, l'alimentation est bien plus qu'une simple nécessité : elle constitue un pilier essentiel du bien-être des résidents. Situé à Cormeilles-en-Parisis (95), Zemgor¹ est un Ehpad recevant un peu plus de 190 personnes âgées dépendantes, parfois atteintes de troubles neuro-dégénératifs ou en situation de handicap. Dans un tel établissement, ouvert 24H/24, 365 jours sur 365, l'alimentation est une affaire sérieuse. Une brigade de neuf personnes, pilotée par un chef, est employée par API Restauration pour fournir petits-déjeuners, déjeuners et dîners.

«L'élaboration des menus repose sur une démarche collaborative»

La méthode permet d'assurer une qualité constante des aliments tout en préservant leurs saveurs et leurs valeurs nutritionnelles. L'élaboration des menus repose sur une démarche collaborative impliquant une diététicienne afin de surveiller l'apport nutritionnel adapté à chacun. A chaque office correspond une salle de restauration plus ou moins grande, jusqu'à 50 convives. Les produits alimentaires sont soigneusement sélectionnés, certains bénéficiant de labels de qualité ou issus de l'agriculture biologique. Tout est préparé sur place et décliné selon les besoins des convives en différentes textures : normale, hachée ou mixée².

A Zemgor, les repas sont préparés selon le système de la liaison froide. C'est-à-dire qu'ils sont cuisinés la veille puis stockés au froid avant d'être réchauffés le lendemain dans l'un des neuf offices que compte l'établissement. Cette



Préparation du repas de la Saint-Nicolas en 2019

1. La Résidence Zemgor a été créée en 1950 par le Comité Zemgor. Elle est gérée depuis 2008 par la Société Philanthropique.

2. Certaines personnes âgées ne sont pas en mesure d'avaler de la nourriture solide.

Une organisation très coordonnée

Le respect des rythmes de vie des résidents est une constante majeure. En dehors du petit-déjeuner pris en chambre entre 7H30 et 8H30/9H, les autres repas sont servis à heures fixes dans les salles de restauration par table de quatre ou cinq personnes. Le chef fait régulièrement une apparition en salle pour échanger avec l'équipe hôtelière et bavarder avec des résidents. Il arrive aussi que des proches viennent déjeuner avec des résidents, bénéficiant s'ils le souhaitent d'une table à part. Autre moment fort : le rituel de l'apéritif du dimanche avec un verre de kir et des gâteaux apéritif.

Le pilotage de cette organisation exige évidemment une très bonne coordination. Les responsables de l'équipe logistique et hôtelière se réunissent chaque mercredi avec le chef pour faire le point. Il existe également une Commission alimentation qui se réunit six fois par an et au sein de laquelle les représentants des résidents peuvent s'exprimer. Une diététicienne est également présente.

Si la satisfaction des résidents est globalement positive, des axes d'amélioration restent en développement, notamment la réduction du gaspillage alimentaire. Parfois des nouveautés sont testées, comme récemment avec des mixés gourmands. Des visites de la cuisine sont également organisées pour les résidents qui le souhaitent. Et cette année, des résidents et certains salariés ont contribué à la confection des coffrets de Noël distribués à tous, résidents et personnels. A l'intérieur, des madeleines, des truffes en chocolat et des pains d'épices maison préparés par le chef et son équipe. La Résidence Zemgor illustre avec succès comment une organisation rigoureuse, attentive aux aspirations de ses résidents, permet d'offrir une restauration de qualité où plaisir et bien-être sont indissociables.



Une journée à...



En cette journée de février, plusieurs ateliers sont organisés pour les résidents ayant des besoins thérapeutiques spécifiques liés à des problèmes de perte de mémoire. Le premier est un atelier d'activité manuelle. La tâche proposée aux résidents : poursuivre sur un tableau un dessin déjà commencé lors de la séance précédente, le dessin devant évoquer leur vision du printemps. Les résidents ont l'air heureux de pouvoir participer à cet atelier. Ils se montrent très concentrés et investis.

En fin de matinée, après s'être installés avec une boisson de leur choix, des résidents participent à un autre atelier mémoire. Pour s'échauffer, ils doivent d'abord trouver des noms commençant par une certaine lettre, puis par des noms de fleurs... Plus difficile, ils doivent ensuite répondre à des questions de culture générale et dire ce que tels pays leur évoquent. Pour finir, chacun doit indiquer ce que signifient certaines expressions de la langue française. On peut lire toute leur concentration sur les visages des résidents tiraillés par l'envie de répondre au plus grand nombre de questions possibles.

Le midi, les résidents se retrouvent dans la salle à manger, pour profiter du repas préparé par l'équipe des cuisiniers qui se donne à fond pour régaler tous les convives. Ces derniers se réunissent autour de tables de quatre ou six personnes, selon leurs affinités, dans une ambiance très conviviale. Les pensionnaires de

l'établissement semblent bien apprécier les plats qui leur sont servis.

L'après-midi, un autre atelier mémoire est organisé, toujours pour certains résidents ayant des besoins spécifiques. Le sujet du jour est : « Qui est Fernandel ? ». Les résidents donnent le plus d'informations possible sur l'humoriste et comédien. L'atelier est très apprécié des résidents car il leur rappelle de bons souvenirs et le fait d'être en petit comité rend le moment très convivial.

Pour finir la journée, une douzaine de résidents jouent au loto avec de nombreux lots à gagner, notamment des plantes, des bracelets, des colliers, des bagues et d'autres sortes de bijoux. Cet atelier jeu qui mélange concentration et réflexion est l'un des préférés des résidents qui s'amusent beaucoup et qui ont la chance de gagner de nombreux lots.



La journée type

- » **7h** : La journée commence. Les premiers résidents se réveillent.
- » **8h - 10h** : Le personnel de l'établissement apporte le petit-déjeuner dans les chambres.
- » **10h-11h** : Pour certains résidents, la première activité de la journée peut commencer, par exemple une activité manuelle.
- » **11h - 11h30** : Les résidents vaquent à leurs occupations en attendant les autres activités. Ils peuvent regarder la télévision, se promener, se reposer, discuter entre résidents, pendant que d'autres sont pris en charge pour leurs soins quotidiens.
- » **11h30 - 12h30** : La première activité collective de la journée va pouvoir commencer, il s'agit de l'atelier mémoire où les résidents sont très investis !
- » **12h30 - 13h30** : La pause déjeuner. Les résidents profitent du repas préparé par le cuisinier de l'établissement. Ils mangent entre eux dans la salle de restauration, selon les affinités. Ceux qui le préfèrent

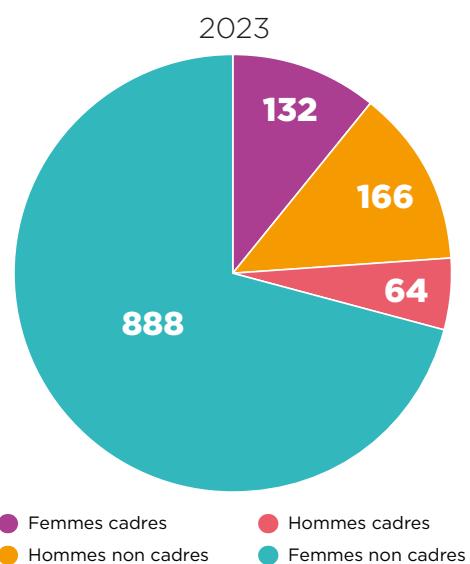
- peuvent manger seul ou dans leur chambre.
- » **13h30 - 15h** : Les résidents retournent à leurs occupations, certains en profitent pour se reposer, faire une petite sieste...
- » **15h - 16h** : Les résidents qui en ont besoin participent à un atelier thérapeutique, permettant de travailler leur mémoire. Un thème est choisi à chaque séance, par exemple le parcours cinématographique du comédien Fernandel.
- » **16h - 16h30** : C'est l'heure du goûter. Une collation est prévue dans le salon pour tous les résidents.
- » **16h30 - 18h** : Chaque après-midi, plusieurs activités sont possibles, comme un loto, organisé par les animatrices de l'établissement.
- » **18h** : Activités libres en attendant le dîner.
- » **18h30 - 20h** : A table ! Les résidents partagent le dîner.
- » **20h - 22h** : Temps calme, les résidents commencent à retourner dans leur chambre et se préparent à aller se coucher.

La résidence Gutierrez de Estrada, située à Brunoy dans l'Essonne, est un EHPAD accueillant environ 65 personnes âgées dépendantes. Afin de leur assurer une vie quotidienne agréable dans le respect de leurs rythmes de vie, toute une palette d'activités leur est proposée. En voici quelques-unes...

L'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes : un sujet méconnu

Chaque année, au plus tard le 1^{er} mars, les entreprises d'au moins 50 salariés doivent calculer et publier de manière visible et lisible la note globale de l'Index de l'égalité femmes-hommes, ainsi que la note obtenue par chacun des indicateurs le composant. Pour 2024, la note moyenne déclarée par les entreprises est de 88/100, selon le ministère du travail. Seulement 2 % des entreprises ont obtenu la note maximale de 100, sachant que le taux des entreprises qui ont publié leur note n'était encore l'an dernier que de 77 % (contre 72 % en 2023).

La Société Philanthropique obtient pour sa part la note de 91/100, un résultat dans la moyenne qui reste perfectible, sachant que comme l'ensemble des organisations du secteur social et médico-social, l'effectif salarié de l'Association est très majoritairement féminin (voir le graphique). X



Index Égalité professionnelle femmes - hommes au 31/12/2024

Résultat final obtenu	Nombre de points obtenus	Nombre de points maximum des indicateurs calculables
3,9	36	40
3,9	20	20
0,7	15	15
100	15	15
2	5	10
Total des indicateurs calculables	91	100
INDEX sur 100 points	91	100



Des moments culinaires dans différents établissements de la Société Philanthropique