LUTTE
CONTRE LA
DÉNUTRITION
—
LE COLLECTIF

ÉTABLISSEMENT
GOURMAND

POURQUOI CE PROJET ?

Soutenir les chefs en EHPAD

qui font du **BEAU** et **BON** travail

Pour mettre en lumière les actions de

LUTTE CONTRE LA DÉNUTRITION

tout au long de l'année

Emmanuel Cambraye
Partage son travail
sur LinkedIn, Insta

UN CAHIER DES CHARGES EN 4 POINTS :

1

LES PRODUITS

2

LA NUTRITION

3

LA MAÎTRISE DES ARTS CULINAIRES

4

LA RESTAURATION COMME PROJET D'ÉTABLISSEMENT

1 LES PRODUITS

- Viandes et poissons
- Fruits et Légumes
- Laitages et fromages
- Pain

→ Une part importante de produits frais et locaux.

2 LA NUTRITION

- Préférences alimentaires
- Textures adaptées
- Projet nutritionnel
- Protocoles dénutrition
- Aide alimentaire

Pluridisciplinarité, le convive au centre de la réflexion.

3 LA MAÎTRISE DES ARTS CULINAIRES

- Plats régionaux
- Dressage des repas
- Fait maison
- Odeurs appétentes
- Service en salle

  (tenue, vaisselle)

→ Une cuisine sincère de qualité, toute l’année.

4 LA RESTAURATION COMME PROJET D’ÉTABLISSEMENT

- Commissions de menus
- Animations et menus festifs
- Gaspillage alimentaire
- Transparence des coûts de la restauration

→

Engagement,
démarche de progrès

TEMPS FORTS

1

RASSEMBLEMENT
DE CHEFS DE RENOM SUR DIFFÉRENTES RÉGIONS

JVMA
Mars 2025

2

ANNONCE
OFFICIELLE ET OUVERTURE DES CANDIDATURES

3

COMMUNICATION
AUPRÈS DES ÉTABLISSEMENTS

SEMAINE DE LA DÉNUTRITION 2025

4

CLOTURE
DES CANDIDATURES ET ÉVALUATION DES DOSSIERS

5

VISITE
DES EHPAD PAR LES CHEFS DE RENOM

JVMA
Mars 2026

6

REMISE

DES PRIX !

REMERCIEMENTS

TETEDOIE

LUTTE CONTRE LA DÉNUTRITION
LE COLLECTIF

Ogust
NUTRITION & GASTRONOMIE

Les INSATIABLES
GroupeSOS

LNA
SANTÉ
Soigner et prendre soin

ACPPA
Groupe

COLISEE

habitat & humanisme

DomusVi

emeis

ancm

AMC
69

FNAQPA

SYNERPA

sodexo

acSent
DES CONFLUENCES

api

elior

medirest

RÉSEAU
Restau'Co
DU PRODUIT AU CONVIVE

restalliance
RESTAURATION SANTÉ