



DOSSIER DE PRESSE

Semaine du Goût
à l'APAJH de la Creuse :
célébration du 1er anniversaire du
partenariat avec Vitalrest

17.10.2024

SOMMAIRE

*L'APAJH de la Creuse, plus de 50 ans
au service des personnes en situation de handicap | P.3*

Vitalrest, Spécialiste de la restauration | P.6

*Le partenariat APAJH x Vitalrest :
un engagement pour une meilleure alimentation | P.7*

*Semaine du goût : célébration
de la première année de partenariat | P.10*

Infos presse | P.13



**TOUT HANDICAP,
TOUT ÂGE DE LA VIE**

L'APAJH DE LA CREUSE

L'Association Pour Adultes et Jeunes Handicapés, reconnue d'utilité publique, est régie par la loi de 1901. Née en 1971, elle s'est développée au fil des cinquante dernières années et est aujourd'hui un acteur majeur de l'accompagnement des personnes en situation de handicap dans le département.

Le budget global annuel avoisine 35 millions d'euros, financés pour l'essentiel par l'Agence Régionale de Santé Nouvelle Aquitaine (par l'intermédiaire de l'Assurance Maladie) et par le Conseil Départemental de la Creuse.

Portée par des valeurs de solidarité et d'inclusion, l'association agit pour permettre à chacun un accès égal à l'éducation, à l'emploi et à la vie sociale. L'association travaille à promouvoir l'inclusion de ses bénéficiaires dans la société à travers des actions innovantes et une relation étroite avec les partenaires locaux, notamment dans le cadre de projets comme la Semaine du Goût.

Dans l'idéal républicain de liberté, d'égalité, de fraternité l'APAJH promeut une société solidaire et inclusive avec pour mot d'ordre ***l'accès à tout, pour tous et avec tous.***

4 min pour découvrir l'APAJH de la Creuse....



APAJH

Quelques chiffres

15

établissements et services
répartis sur tout le territoire



+ 700

personnes en situation de handicap
accueillies au sein de nos structures



+ 500

salariés
aux multiples expertises



LE MOT DU PRÉSIDENT

” Voilà 5 décennies que l'APAJH de la Creuse agit et milite pour la cause des jeunes et des personnes en situation de handicap dans ce département. Les fondateurs, issus des rangs de l'Education Nationale et de sa mutuelle, la MGEN, ont d'abord investi le champ de l'éducation. Il s'agissait de permettre son accès à ces enfants laissés pour compte. Ce fut la création du premier établissement : l'IME de Grancher, puis, par la suite, de tout un ensemble de structures éducatives spécialisées.

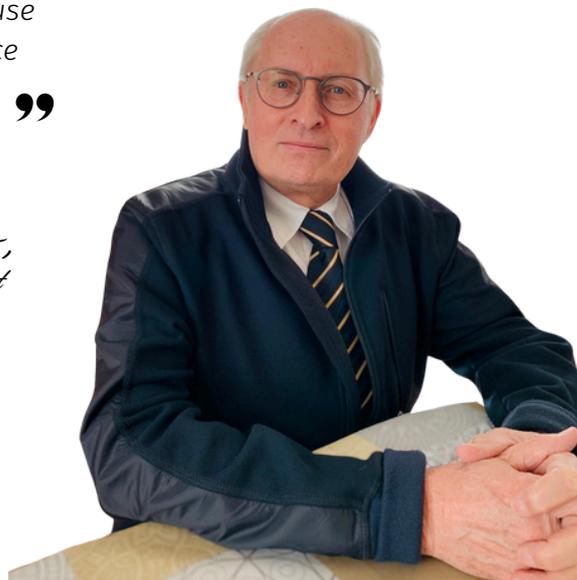
Tout naturellement, il s'était agi d'apporter des réponses à l'accès au travail, à l'accompagnement social, à la prise en charge des handicaps lourds, bref d'investir le champ des besoins non couverts. Ce fut le temps de l'intégration. Désormais, l'heure est à la transition inclusive.

La transition inclusive, c'est reconnaître leur citoyenneté intégrale aux personnes en situation de handicap. C'est le droit de choisir son logement, d'aller à l'école, au collège, au lycée, à l'université sans restriction, c'est avoir accès au travail, aux loisirs, aux déplacements. C'est avoir les moyens de vivre sa vie familiale et affective.

Pour l'APAJH de la Creuse, la transition inclusive est désormais au cœur des projets. L'ensemble de nos équipes y est engagé avec le soutien des administrateurs. Pour y parvenir, nous devons nous mettre à l'écoute des jeunes, des adultes, de leurs proches afin de leur proposer un nouveau « Contrat Social » qui réponde à leurs attentes et à leurs besoins.

La réussite passera par des solutions alternatives à l'institutionnalisation, par un accompagnement individualisé ainsi que par des capacités d'innovation en lien avec nos partenaires. C'est par cette méthode heuristique que l'APAJH de la Creuse poursuivra sa mission d'intérêt général au service des jeunes et des adultes qui nous sont confiés. ”

*Patrick Colo,
Président*





VITALREST est une entreprise familiale, à taille humaine, créé en 2001, spécialiste de la restauration et du services hôteliers pour les établissements médico-sociaux et sanitaires. VITALREST développe une expertise culinaire en nutrition et santé, qui se différencie par une cuisine généreuse, innovante et un accompagnement constant dans les projets d'établissements de nos clients.



— Bon pour la santé! —

Spécialiste par nature, cuisinier par passion !

Société de restauration collective spécialisée dans les secteurs médico-social et sanitaire, nous nous engageons à contribuer au bien-être et à l'amélioration de la qualité de vie des publics en situation de fragilité.

Contactez-nous



— Notre histoire —

Une entreprise familiale et indépendante

Il y a une vingtaine d'années, Olivier POULENC, Fondateur de l'entreprise, et actuel P.D.G, imagine l'influence croissante qu'aura notre alimentation sur la santé de nos concitoyens. Il décide de créer VITALREST afin de proposer et développer des offres de services personnalisées spécifiquement pour les convives des établissements sanitaires et médico-sociaux afin de contribuer à la prise en charge des patients et, au bien-être des résidents.



1300

Collaborateurs experts



7

Directions et agences

— Restaurateur Expert de la santé depuis 21 ans —

Une individualisation de la texture

Le principe est simple : proposer aux convives qui ne peuvent déguster aisément le menu dit normal, le même menu mais en texture modifiée selon leurs besoins : haché, mixé, lisse, semi-liquide ou liquide.

Le plaisir du goût ne doit pas être refusé aux convives qui ne peuvent mastiquer.

Nous leur offrons le même repas que leur voisin de table : la tomate vinaigrette devient un gaspacho maison, la tarte tatin devient une verrine aux pommes caramélisées façon tatin !

Nos équipes de Cuisiniers reçoivent une **formation spécifique** pour pouvoir dresser ces prestations de façon appétissante avec des protocoles de texturation dédiés.





LE PARTENARIAT APAJH CREUSE & VITALREST

Historique du partenariat :

En 2023, l'APAJH de la Creuse et Vitalrest ont noué un partenariat avec pour ambition de proposer des repas de qualité, basés sur des produits locaux et respectueux des saisons, dans les établissements de l'APAJH de la Creuse. Cette collaboration a permis de tisser des liens avec de nombreux producteurs locaux, renforçant ainsi le tissu économique régional tout en améliorant la qualité de vie des résidents.

Des menus locaux et de saisons :

Avant son contrat avec Vitalrest, l'APAJH de la Creuse a signé une convention avec les producteurs locaux qui a été ajoutée à l'engagement conclu avec Vitalrest. L'objectif est de retrouver un savoir-faire français dans les assiettes. Ainsi, les menus supervisés par une diététicienne sont conçus avec des produits locaux et de saison.

Un accompagnement vers de nouvelles compétences :

Ce partenariat est avant tout un projet d'accompagnement visant à permettre aux professionnels de la cuisine d'acquérir une nouvelle expertise. Son objectif est de les aider à développer leurs compétences et à les sensibiliser sur différents aspects, notamment l'importance de la stimulation sensorielle des personnes accompagnées. Cet accompagnement valorise le rôle central des équipes en cuisine, qui restent les principaux acteurs de ce processus. C'est l'ambition souhaitée pour ce partenariat : un service dédié à l'accompagnement vers un perfectionnement des pratiques culinaires.

Quelques chiffres



9 cuisines



21 professionnels



~ 1000 couverts par jour

LES ENJEUX AUTOUR DE L'ALIMENTATION

L'alimentation, vecteur de bien être et de sensorialité :

L'objectif de cet accompagnement est d'offrir une restauration de qualité qui participe pleinement au bien être des personnes accueillies dans les établissements et services de l'APAJH de la Creuse. Le repas étant un élément central de la journée, nous souhaitons en améliorer sa qualité et pour que tous bénéficient de la même prestation, nous avons harmoniser l'ensemble des pratiques de nos établissements et services. Ainsi, l'aspect sensoriel a été travaillé afin de permettre aux personnes accompagnées de découvrir des produits et de trouver du plaisir lors de la dégustation.

Les textures modifiées, un défi au service du goût :

De nombreux résidents consomment des repas en texture modifiée. Si cette préparation est essentielle pour certains, elle présente également des défis majeurs, notamment en ce qui concerne l'appétence. Le changement de texture altère souvent la couleur et la présentation des plats, impactant ainsi le désir de manger chez les résidents. Il est donc important de pouvoir offrir des présentations attractives, diversifiées et appétissantes, même pour les repas en texture modifiée. Pour cela, nos cuisiniers ont pu suivre des formations dispensées par Vitalrest. L'objectif est d'apporter de nouvelles compétences aux professionnels, avec de nouvelles techniques de présentation et de dressage des plats pour stimuler l'appétit des résidents. L'idée est de proposer des mixés qui offrent une variété visuelle proche de celle des plats en texture entière.



Les professionnels de cuisine de l'APAJH de la Creuse



Formation textures modifiées | MAS de Clugnat

PRÉSENTATION DE L'ÉVÉNEMENT :

Dans le cadre de la 35^e édition de la Semaine du Goût, l'APAJH de la Creuse organise un événement exceptionnel pour célébrer l'importance de l'alimentation locale et durable, tout en marquant le **premier anniversaire de son partenariat** avec Vitalrest, expert en restauration collective. Cette journée sera marquée par la présentation du bilan de cette première année de partenariat. À cette occasion, **M. Auby, Directeur des opérations de Vitalrest, viendra à la rencontre de M. Colo, Président de l'APAJH de la Creuse**, M. Laurance, Secrétaire général et Mme Leclou Moreira, Directrice générale adjointe.

Pour cette journée festive, des actions auront lieu dans trois établissements de l'APAJH de la Creuse : l'IME de Grancher, l'IME de La Ribe et la MAS Les Chaumes.

Objectifs de l'événement :

- **Promouvoir les produits locaux** et sensibiliser à l'importance des **circuits courts** à travers des repas et animations culinaires.
- Soutenir les acteurs locaux avec la mise à l'honneur des producteurs de la région.
- Célébrer une collaboration réussie puisque le partenariat avec Vitalrest a permis une meilleure valorisation des produits locaux et des repas de qualité dans les établissements de l'APAJH.

Pour cette journée, un menu identique sera proposé dans nos établissements. Ce **repas gourmand 100% local** est concocté en collaboration avec les fournisseurs locaux (Chèvrerie du Braconnais, ESAT du Masgerot, Jardins de Saintary, Ferme Oignons di diou, Laiterie de la Voueize, Fol Œuf), illustrera la qualité et la diversité des produits locaux.

MENU 100% LOCAL	MENU DE L'IME DE GRANCHER JEUDI 17 OCTOBRE 2024		
	Sauté de volaille chasseur	Fromage La Laiterie de la Voueize à Gouzou	
Salade de chèvre chaud Fromage : Chèvrerie du Braconnais à Roches	ESAT du Masgerot APAJH 23 à St Sulpice Le Guérétois	Flognarde aux pommes Oeufs : Fol'oeufs  à Boussac Pommes du Limousin	
Salade : Les Jardins de  Saintary à Rimondeix	Poêlée de légumes Les Jardins de Saintary à Rimondeix 	Mars Fruits à Châteauroux	
	La Ferme Oignons Di Diou à Marsac Pain de la boulangerie «Le Pain Authentique» à Guéret		



Serres de Clocher | EX AEQUO

ANIMATIONS :

Pour marquer cette journée, plusieurs ateliers et animations culinaires seront proposés dans nos différents établissements.

Le **lundi 14 octobre**, de 14h00 à 16h00, à la MAS Les Chaumes (Clugnat) s'est déroulée une animation sur la **préparation d'une flognarde aux pommes** par le chef de cuisine de l'établissement **avec l'école primaire de Clugnat**. Cette action a eu pour but de sensibiliser les jeunes aux traditions culinaires locales ainsi qu'au handicap.

Le **jeudi 17 octobre**, à l'IME de Grancher (Guéret), de 14h00 à 16h00, des **ateliers légumes et volailles** sont mis en place afin de faire découvrir les productions locales de l'ESAT du Masgerot, établissement de l'APAJH de la Creuse. Toute l'équipe de l'ESAT est présente sur différents stands :

- Atelier élevage : jeu de reconnaissance des volailles et d'identification des œufs et empreintes ;
- Atelier maraichage : légumes à reconnaître et à mettre dans un panier ;
- Atelier abattoir : jeu photos visant à mettre dans le bon ordre la chaîne d'abattage.

Le **jeudi 17 octobre**, à l'IME de la Ribe (Grand-Bourg) est proposée une **animation autour du pain** avec la participation du boulanger de l'Atelier des Saveurs avec la confection de pains aux graines, demi-seigle et campagne.



Serres de Clocher | EX AEQUO

Informations pratiques pour la presse :

Un point presse est organisé pour réunir les parties prenantes et présenter le bilan du partenariat avec Vitalrest. Les journalistes sont conviés à y assister pour poser des questions et découvrir les impacts concrets de cette collaboration.

Date et heure : **Jeudi 17 octobre 2024, 14h45**

Lieu : **IME de Grancher, 1 rue du Professeur Grancher, 23000 Guéret**

**Pour toute information complémentaire, interview ou support,
merci de vous adresser au contact presse :**

ROSSI Laura, Chargée de communication | l.rossi@apajh23.com | 06 31 43 14 06



APAJH de la Creuse
23, rue Sylvain Blanchet
23 000 Guéret
siege.asso@apajh23.com
www.apajhcreuse.fr
05 55 52 49 88

Suivez nous sur les réseaux sociaux

