



**Concours
Bien Vivre et Bien Manger
en EHPAD**

Projet autour de la thématique de l'alimentation en EHPAD

Mis en œuvre par la Collectivité Européenne d'Alsace
et soutenu par la Conférence des Financeurs d'Alsace

Concours décliné autour de deux axes complémentaires :



Le bien vivre : Mise en place d'actions de prévention à destination des résidents, en lien avec le concours et sa thématique



Le bien manger : L'organisation d'une formation à destination des chefs de cuisine des établissements participants, suivie d'un concours culinaire entre les équipes de cuisine

Présentation du projet

Concours Bien vivre et bien manger en EHPAD

Les actions de prévention

- Développer une ou plusieurs actions sur la base d'objectifs de prévention
- Etre en cohérence avec le concours culinaire
- S'appuyer sur le réseau local
- Impliquer les familles et les équipes

Le menu proposé

- Faire participer les résidents et leurs familles à la conception du menu et la décoration de table
- Présentation d'une version « manger-main » du menu
- Respecter un budget préalablement défini avec les EHPAD
- Prendre en compte les enjeux du développement durable

Passage dans chaque EHPAD participant d'un jury (composé d'un chef de cuisine d'un collègue, d'un partenaire culturel et des services de la CeA) pour évaluer les actions de prévention mises en place et le menu proposé.

19 EHPAD
participants

- Accompagnement des équipes des EHPAD dans l'ingénierie de projets de prévention
- Développement de nouveaux partenariats et actions de prévention au sein des EHPAD
- Renforcement du réseau des EHPAD sur un même territoire
- Fédération des équipes, des bénévoles et des familles et valorisation de l'image des métiers
- Approfondissement des techniques de la cuisine en EHPAD

