

IDÉQUATIO

*Pour que chacun puisse toujours
se nourrir avec plaisir*

- ELIOR -





SOMMAIRE

ÉDITO DE PIERRE KNOCHÉ, 3
directeur général
des marchés enseignement
et santé d'Elior France

LA RESTAURATION 4
COLLECTIVE
et les séniors en France

IDÉQUATIO, 5
pour toujours
se nourrir avec plaisir

IDÉQUATIO, 10
une offre en cours
de déploiement
au succès avéré

IDÉQUATIO, 10
en bref



Les enjeux du grand âge et de l'autonomie sont souvent présentés comme une affaire de chiffres. Ces chiffres sont connus :

- **1,4 million** de personnes sont âgées de **plus de 85 ans** en France ; elles seront **5 millions en 2060**¹, grâce à l'allongement de l'espérance de vie.
- Dans notre pays, la perte d'autonomie survient, en moyenne, à **83 ans** ; dans 30 ans, elle touchera **4 millions** de personnes.

En tant qu'entreprise de restauration collective, la responsabilité d'Elior consiste à voir au-delà de ces chiffres et d'agir concrètement pour cultiver le mieux-vieillir.

Voir au-delà des chiffres, c'est prendre conscience des phénomènes que peut entraîner le grand âge. La perte d'autonomie, les maladies, une prise de médicaments importante, un mauvais état bucco-dentaire, une fonte musculaire, ou encore des pertes de goût et d'odorat sont diverses raisons qui expliquent la difficulté éprouvée par certaines personnes âgées à s'alimenter. La dysphagie², notamment, touche un certain nombre d'entre elles et ses conséquences, telles que la fausse route³, la peur d'avaler ou l'angoisse du repas, affectent la qualité de vie de ces personnes.

Les équipes Elior travaillent depuis toujours, et de manière continue, à améliorer l'offre textures en parallèle des avancées médicales pour que le repas soit un moment de partage et de sérénité à tout âge de la vie. Aujourd'hui, nous sommes fiers de lancer l'offre **IDÉQUATIO**, pensée par Elior France pour accompagner au mieux les personnes âgées dépendantes.

L'offre IDÉQUATIO d'Elior part d'une idée simple : s'assurer que chacun puisse se nourrir avec plaisir, de façon autonome et aussi longtemps que possible, quel que soit son état de santé. Inédite sur le marché de la restauration collective en santé, **IDÉQUATIO permet aux personnes âgées de se nourrir avec plaisir en toute sécurité, en atténuant la peur – voire le refus – de se nourrir, et de soutenir le personnel en aide aux repas dans les Ehpad.** Si cette offre constitue un véritable progrès, c'est aussi en raison de la **démarche scientifique approfondie et nouvelle** dont elle a fait l'objet.

Il était urgent que l'offre s'adapte aux enjeux du vieillissement. **IDÉQUATIO** s'adresse à l'ensemble des établissements spécialisés et entend répondre aux attentes de leurs équipes, notamment des aides-soignants qui y travaillent au quotidien : une restauration collective qui participe, grâce à une alimentation plus adaptée, au bien-être tout au long de la vie, en rendant plus humaines les conditions de vie des personnes âgées en perte d'autonomie.

Avec IDÉQUATIO, les équipes d'Elior sont heureuses de pouvoir y contribuer.



PIERRE KNOCHÉ
DIRECTEUR GÉNÉRAL
DES MARCHÉS ENSEIGNEMENT
ET SANTÉ D'ELIOR FRANCE

¹ Source : « 4 millions de seniors seraient en perte d'autonomie en 2050 », Insee Première, n°1767, juillet 2019.

² Défaut de protection des voies aériennes lors du passage du bol alimentaire vers l'œsophage, ce qui peut entraîner un risque de fausse route.

³ Trouble de la déglutition.

Les séniors et la restauration collective en France

ÂGE MOYEN DE LA PERTE
D'AUTONOMIE (2018)

83 ANS

NOMBRE DE PERSONNES ÂGÉES
DE PLUS DE 85 ANS (2018)

1,4 MILLION

ESTIMATION DU NOMBRE DE
PERSONNES ÂGÉES DE PLUS DE
85 ANS (2060)

5 MILLIONS

ÂGE MOYEN
D'ENTRÉE EN EHPAD (2015)

**85 ANS ET
8 MOIS**

soit 2 ans de plus qu'en 2007

RÉPARTITION DES SÉNIORS
EN EHPAD (2015)

38 % ONT PLUS
DE 90 ANS

Contre 26 % en 2007

DÉNUTRITION CHEZ LES PERSONNES ÂGÉES DE PLUS DE 75 ANS (2007)



10 %
À DOMICILE



38 %
EN EHPAD



70 %
À L'HÔPITAL

ESTIMATION DU NOMBRE DE PERSONNES ÂGÉES DE PLUS DE 75 ANS EN
SITUATION DE DÉNUTRITION (2050)

1/5

MARCHÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE CONCÉDÉE EN FRANCE



8,433
MILLIARDS
D'EUROS DE C.A.



110 254
SALARIÉS



11 296
ÉTABLISSEMENTS

Sources

« Loi relative à l'adaptation de la société au vieillissement », Ministère des Solidarités et de la Santé, mars 2018 - Rapport n°679 de la mission d'information sur les Ehpad, Bernard Bonne, mars 2018

« La restauration collective à l'horizon 2021 - Offensive des challengers, digitalisation, nouveaux concepts et tendances : quelles perspectives pour le marché et le jeu concurrentiel ? », Xerfi-Precepta, mars 2018

« Stratégie de prise en charge en cas de dénutrition protéino-énergétique chez la personne âgée », Haute Autorité de Santé, avril 2007

« 4 millions de seniors seraient en perte d'autonomie en 2050 », Insee Première, n°1767, juillet 2019



FICHE D'IDENTITÉ

DATE DE LANCEMENT
SEPTEMBRE 2019

NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES
Après la mise en place d'IDÉQUATIO sur un site pilote de **83 RÉSIDENTS** (Ehpad du Clos Saint Martin à Rennes), dont 31 en textures, le déploiement est progressif et pourra concerner près de **10 000 CONVIVÉS** Elior.

STRUCTURES BÉNÉFICIAIRES
Établissements médicaux-sociaux (Ehpad, établissements du secteur du handicap) et établissements sanitaires (soins de suite et de réadaptation, centres de lutte contre le cancer).

PARTENAIRES

Nutrisens
le bien-être alimentaire

CD DUCASSE
CONSEIL

IDÉQUATIO, **pour toujours se nourrir avec plaisir**

IDÉQUATIO est la nouvelle offre de textures du marché santé d'Elior à destination des personnes âgées dépendantes ou dont la capacité à se nourrir est altérée par les effets de l'âge ou de la maladie. Elle répond à une double ambition : **permettre aux personnes âgées de se nourrir avec plaisir en toute sécurité, en atténuant la peur – voire le refus – de se nourrir, et soutenir le personnel d'aide aux repas dans les établissements spécialisés.**

Cette offre contribue à lutter contre la **dénutrition**, qui se définit comme un déséquilibre entre les apports nutritionnels et les besoins de l'organisme.

La **dysphagie** correspond, elle, à un défaut de protection des voies aériennes lors du passage du bol alimentaire vers l'œsophage, ce qui peut entraîner des difficultés de déglutition. Chez l'individu, ces phénomènes peuvent générer la perte de l'envie de s'alimenter et donc la diminution de la prise alimentaire ainsi qu'un risque de déshydratation. Prévenir ces risques implique de proposer une alimentation équilibrée, variée et surtout adaptée aux besoins nutritionnels et aux capacités de chaque sénior.

Avec **IDÉQUATIO**, Elior propose au marché une solution qui est adaptée aux besoins de chaque individu, qui lui redonne le plaisir de se nourrir, et qui facilite le travail des aidants et des soignants. Elior contribue ainsi à une meilleure prise en charge de la dysphagie et lutte contre ses conséquences, notamment la dénutrition.

« Avec IDÉQUATIO, on casse les codes actuels et on change de paradigme. Nous nous appuyons sur notre savoir-faire pour apporter une meilleure réponse individuelle aux troubles de la dysphagie, tout en garantissant un maximum de plaisir et de confort au moment des prises alimentaires. »

VÉRONIQUE MOURIER

RESPONSABLE NUTRITION CHEZ ELIOR FRANCE
qui a encadré le développement d'IDÉQUATIO

Une démarche scientifique inédite comme référence de travail

Pour offrir la bonne texture à la bonne personne, en fonction de ses capacités et de son état de santé, Elior a souhaité développer une approche personnalisée. Pour ce faire, Elior a couplé son expertise à celle des scientifiques :

UTILISATION DE LA TERMINOLOGIE UNIVERSELLE STANDARDISÉE ET INTERNATIONALE IDDSI⁴

qui permet d'instaurer un langage commun entre tous les intervenants du parcours de soin. Cela permet la sécurisation de la prise en charge de l'alimentation et de l'hydratation de la personne dysphagique. Résidents, aidants, professionnels de santé, industries, associations de professionnels et sociétés savantes de pays variés ont contribué à l'écriture de cette terminologie – mise au point par un comité d'orthophonistes – qui est compréhensible par tous et qui permet de caractériser 8 typologies de textures différentes.

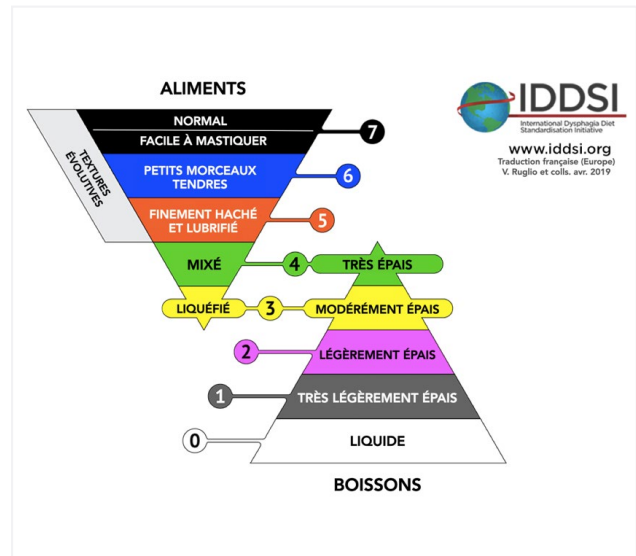
VALIDATION DES MODES OPÉRATOIRES (DE LA GRANULOMÉTRIE ET DES CARACTÉRISTIQUES DES TEXTURES) PAR UN COLLÈGE D'ORTHOPHONISTES

qui s'assurent de la conformité des textures aux différents niveaux de l'IDDSI et participent à la création de l'offre.

« Les personnes âgées rencontrent des troubles de la déglutition liés au vieillissement et à différentes pathologies. Pour que ces personnes continuent d'apprécier le moment du repas, il est important de proposer des plats qui assurent un moment de plaisir en toute sécurité. L'adaptation des textures permet cette personnalisation indispensable du repas en réévaluant régulièrement les contraintes et les envies qui évoluent au fil du temps. La démarche IDDSI fournit les outils et nous permet de trouver dans chaque texture le juste équilibre, pour d'un côté éviter le risque de fausse route, et de l'autre laisser le plus d'autonomie possible à la personne âgée », explique une orthophoniste auprès d'adultes.

UTILISATION D'UN TEXTUROMÈTRE

en partenariat avec Nutrisens, spécialiste dans la nutrition médicale et santé, afin de caractériser les critères de fermeté, d'élasticité, de viscosité et de collant d'une texture. Elior a ainsi mis à l'épreuve du texturomètre ses modes opératoires pour aller plus loin et ajuster précisément les recettes afin d'être en adéquation avec les troubles en cas de dysphagie.



« Les textures, c'est l'affaire de tous au sein d'un Ehpad. »

VÉRONIQUE MOURIER
RESPONSABLE NUTRITION CHEZ ELIOR FRANCE



Texturomètre

⁴IDDSI : International Dysphagia Diet Standardisation Initiative

L'adaptation à chaque résident

IDÉQUATIO se démarque également sur le marché santé de la restauration collective par sa volonté de placer le convive au cœur du dispositif.

Cette offre hyperpersonnalisée a été pensée par Elior pour qu'elle puisse apporter la bonne texture à la bonne personne en fonction de ses capacités et de son état de santé, puisque chaque résident a des besoins spécifiques qui ne correspondent pas aux mêmes textures.

Respecter les besoins de chacun garantit le maintien des capacités de déglutition et de mastication. Pour ce faire, **IDÉQUATIO** s'appuie sur :

UN DIAGNOSTIC INDIVIDUALISÉ

des capacités de la personne réalisé par les équipes médicales pour détecter des phénomènes tels que les fausses routes ou gênes de déglutition.

L'USAGE PARTAGÉ D'UN OUTIL DIGITAL

Milizi by Elior (PC, tablettes et smartphones), qui permet à l'ensemble du personnel (médecins, orthophonistes, infirmiers, aides-soignants, cuisiniers) de gérer les besoins en textures lorsque cela est nécessaire pour un résident et de les mémoriser dans cet outil. Les niveaux de déglutition textures indiqués dans Milizi évoluent facilement dans le temps, en un clic, selon les besoins de chacun. Tout est tracé pour avoir un suivi personnalisé et un historique utile lors des points de réévaluation partagés entre les équipes soignantes et Elior. Par ailleurs, la famille du résident peut accéder à Milizi et prendre connaissance chaque jour du menu prévu pour son proche.

LE RESPECT DES GOÛTS DE CHACUN

mais aussi de ses habitudes alimentaires et de sa perte de goût.



Se nourrir avec plaisir en toute sécurité

En partenariat avec Ducasse Conseil, les chefs Elior ont travaillé pour que le goût des recettes originelles soit respecté et que celles-ci soient appétissantes. Susciter l'envie du résident, sa mise en appétit et son plaisir de manger favorisera la salivation et déclenchera la déglutition, de même qu'activer la mémoire du plat et jouer sur sa dimension émotionnelle. Ces convictions ont alimenté le travail d'IDÉQUATIO au niveau culinaire.

IDÉQUATIO apporte quatre réponses à ces défis :

LE SAVOIR-FAIRE CULINAIRE

Les textures sont cuisinées avec des produits frais et bruts adaptés à chaque moment de la journée.

LA DÉCLINAISON DU MENU EN TEXTURES VARIÉES

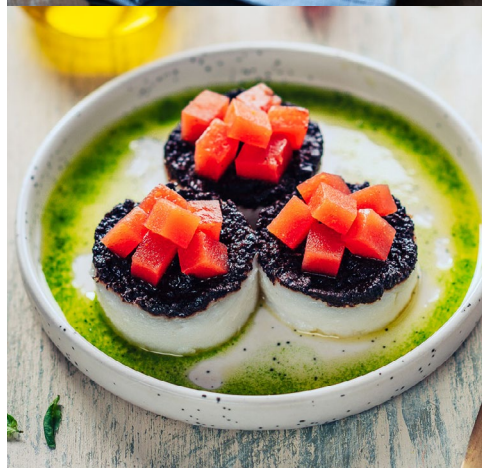
Un menu unique est proposé chaque jour et décliné en textures qui répondent aux besoins de chaque individu.

LE GOÛT PRÉSERVÉ DE LA RECETTE INITIALE

Chaque élément de la recette est travaillé séparément pour que le convive retrouve en bouche les saveurs présentes dans la recette originelle. Les texturants ne sont utilisés que lorsque c'est nécessaire, et ce avec des dosages précis pour ne pas nuire à la saveur d'origine. Ils sont systématiquement naturels (agar-agar, bouillon de légumes, sauce béchamel maison...).

LE DRESSAGE ET LA PRÉSENTATION SOIGNÉS

Réalisés avec l'aide de Ducasse Conseil, les dressages sont variés (moulés, emporte-pièce, en poche...) pour éviter la monotonie, et fidèles à la forme originelle de la recette. L'art de la table, élégant, permet quant à lui de valoriser l'ensemble de la prestation.



Des textures cuisinées avec des produits frais et bruts, reflet de l'identité culinaire d'Elior pour tous les moments de restauration de la journée

« L'approche personnalisée, le goût renforcé et la stimulation de la mémoire visuelle sont au cœur d'IDÉQUATIO pour susciter l'appétit en toute sécurité et apporter du plaisir aux personnes dysphagiques. »

VÉRONIQUE MOURIER

RESPONSABLE NUTRITION CHEZ ELIOR FRANCE

LA TARTE AUX POMMES

au beurre d'épices



RÉALISATION D'UNE TARTE AUX POMMES

D'abord, la pâte est cuite plus longtemps que dans la recette traditionnelle pour renforcer le goût ; ensuite, les ingrédients de la recette sont travaillés en textures de façon distincte (pâte et garniture de fruits) ; enfin, le dressage permet de redonner à la tarte sa forme originelle, en prenant soin de bien séparer les divers éléments.



IDÉQUATIO, une offre en cours de déploiement au succès avéré

Avant d'être généralisée, **IDÉQUATIO** a été testée et approuvée dans l'Ehpad du Clos Saint Martin à Rennes sur une période de deux mois et demi. Son déploiement progressif sur les autres sites d'Elior se fait grâce à une première phase de formation des équipes, qui a pris fin avant l'été 2019.

52 CHEFS ELIOR ont été formés à ce jour sur l'ensemble du territoire français pour être les relais en région d'**IDÉQUATIO** dans les sites prioritaires de mise en place.

*« **IDÉQUATIO** nous permet de cuisiner les produits sous des formes plus variées qu'auparavant, grâce à diverses techniques et astuces. Nous arrivons par exemple à cuisiner séparément les composants du bœuf bourguignon ou des croissants, puis à les présenter de façon à ce qu'ils aient l'apparence et le goût des recettes originelles. La formation m'a permis de savoir comment travailler les produits pour ne pas qu'ils soient systématiquement mixés, comme c'était le cas avant, et pour que les plats soient appétissants aux yeux de nos résidents. Au quotidien, ce plaisir que nous leur redonnons rend notre travail beaucoup plus valorisant »*,

THOMAS CERCEAU,
CHEF EN EHPAD
(La Charmée, Châteauroux, 36)

De l'entrée au dessert, **IDÉQUATIO** permet de décliner le menu du jour et de les adapter aux goûts et besoins de chaque résident.

*« Depuis que nous travaillons avec **IDÉQUATIO**, nous constatons que nos résidents mangent davantage, ce qui facilite le travail des aides-soignants »*,

THOMAS CERCEAU

De son côté,
GILBERT FRANGEUL,
DIRECTEUR DE L'EHPAD CLOS SAINT MARTIN
à Rennes, témoigne :

*« Je suis à la tête de l'Ehpad du Clos Saint Martin à Rennes depuis douze ans, et je sais que la restauration est fondamentale pour le bien-être de nos résidents. Lors d'une fête de famille ou dans leur quotidien, ils ont besoin de se faire plaisir avec un repas savoureux et bien présenté. C'est ce que propose l'offre **IDÉQUATIO**, en respectant les spécificités des personnes âgées »*.



IDÉQUATIO EN BREF

IDÉQUATIO c'est une offre culinaire innovante qui s'adapte à l'état de santé et aux goûts de chaque personne âgée en situation de dépendance, dans l'objectif de faciliter ses repas et son suivi médical et de contribuer à son bien-être quotidien :

- **ACCOMPAGNER** le bien-vieillir en proposant une solution personnalisée aux troubles de la déglutition,
- **REDONNER PLAISIR ET AUTONOMIE,**
- **FACILITER** le travail quotidien des aidants et des soignants,
- **FLUIDIFIER** les échanges entre les équipes soignantes et de cuisine.

À CHAQUE CONVIVE, LA BONNE TEXTURE

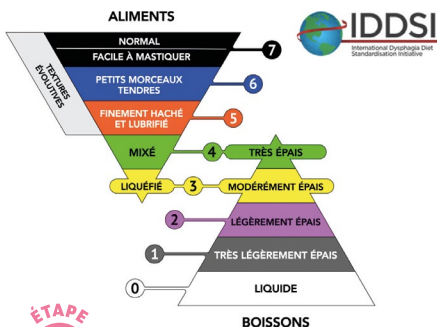
Des modes opératoires mis au point et testés pour répondre aux caractéristiques de l'IDDSI*

ÉTAPE 1



DIAGNOSTIC RÉALISÉ PAR VOTRE ÉQUIPE SOIGNANTE

- Identification des niveaux de textures IDDSI* (aliments et boissons) selon les capacités de la personne.
- Réévaluation régulière pour répondre à l'évolution des besoins de la personne.



ÉTAPE 2



PARTAGE DU DIAGNOSTIC AVEC L'ÉQUIPE ELIOR

- Élaboration des textures adéquates en cuisine.
- Suivi de l'évolution des besoins de la personne en lien avec l'équipe soignante et adaptation des textures.

ÉTAPE 3



DÉCLINAISON DU MENU DU JOUR

7 NORMAL 0 LIQUIDE

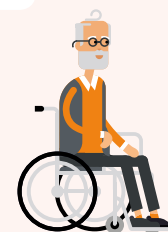
Les textures sont préparées pour chaque repas de la journée.
Idequatio, une solution personnalisée pour répondre aux troubles de la déglutition.



JEANNE, 82 ans
Maladie neuro-dégénérative

Repas et boisson de Jeanne adaptés à ses capacités :

5 FINEMENT HACHÉ ET LUBRIFIÉ 2 LÉGÈREMENT ÉPAIS



MAURICE, 88 ans
Perte des capacités cognitives

Repas et boisson de Maurice adaptés à ses capacités :

4 MIXÉ 3 MODÉRÉMENT ÉPAIS

*International Dysphagia Diet Standardisation Initiative
Les outils de l'IDDSI sont sous licence : Creative Commons Attribution-Partage dans les mêmes conditions 4.0 Licence Internationale, <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>
Traduction Française (France) - Avril 2019

CUISINE ET EXPERTISE ELIOR POUR OFFRIR :
SÉCURITÉ, GOÛT, PLAISIR, AUTONOMIE

elior

À propos d'Elior France

Leader français de la restauration collective, Elior France propose des solutions personnalisées et des concepts innovants de restauration et de services, dans le monde de l'enseignement, de l'entreprise et de la santé. C'est avec passion que chaque jour, les 24 200 collaborateurs et collaboratrices d'Elior France accueillent et prennent soin de plus de 1,4 million de convives. Elior France est particulièrement attentive à la santé et au bien-être de ses convives, au développement professionnel de ses collaborateurs et à l'impact de ses activités sur l'environnement.

Pour plus de renseignements : www.elior.fr / Elior sur Twitter : http://twitter.com/Elior_France

Contact presse
Inès Perrier – ines.perrier@eliorgroup.com / +33 (0) 1 71 06 70 60