

Paris, le 15 octobre 2019

Elior lance IDÉQUATIO, l'offre culinaire qui s'adapte aux séniors

IDÉQUATIO est la nouvelle offre de restauration d'Elior en France 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.

Aujourd'hui, l'âge moyen de la perte d'autonomie en France est de 83 ans. En raison de l'allongement continu de l'espérance de vie, les séniors en situation de dépendance seront de plus en plus nombreux. On estime qu'en 2060, le nombre de personnes âgées de plus de 85 ans sera de 5 millions, contre 1,4 million aujourd'hui (Insee).

Consciente de la nécessité d'adapter la restauration à destination des séniors à l'évolution de leurs attentes et à la plus grande dépendance dans laquelle ils se trouvent en arrivant en Ehpad, **Elior a conçu IDÉQUATIO en partant 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.**

« Nous sommes fiers et heureux de lancer IDÉQUATIO, qui constitue un progrès pour le bien-être des convives et une marque de respect à l'égard de la personne en perte d'autonomie. Nous rendons le moment du repas plus facile, leur permettant ainsi d'être mieux nourris et mieux hydratés », a souligné Pierre Knoché, directeur général des marchés enseignement et santé d'Elior France. « C'est également un soutien au personnel d'aide au repas dans les Ehpad, parce que l'alimentation adaptée à la personne âgée stimule son envie de manger, dédramatise le moment du repas et crée du plaisir plutôt que de la contrainte. Enfin, IDÉQUATIO participe à la qualité d'accueil de la personne parce qu'elle contribue à rendre plus acceptable le phénomène de dépendance en redonnant du plaisir au cœur d'un moment clé rythmant les journées des résidents : le repas. »

Deux démarches ont été associées en R&D pour que l'ambition d'IDÉQUATIO soit rendue possible. La première, scientifique, a été réalisée d'après la méthode IDDSI¹ qui facilite la compréhension et l'évaluation des textures par l'ensemble des parties-prenantes impliquées : professionnels, aidants et patients eux-mêmes.

La seconde démarche, qualitative, porte sur le respect du goût original des recettes, leur élaboration permettant la concentration des saveurs pour compenser la perte du goût. Un travail sur le dressage est également réalisé pour rendre les assiettes plus appétissantes afin de donner l'envie de déguster aux résidents.

Avec IDÉQUATIO, Elior lance 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. **Elior permet ainsi aux convives de manger avec plaisir, en toute sécurité, et facilite le travail quotidien des aidants et des soignants.**

¹ IDDSI : International Dysphagia Diet Standardization Initiative

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 en France se fait suite à une première phase de formation des équipes, laquelle a pris fin avant l'été 2019. Cinquante-deux chefs Elior ont été formés à ce jour sur l'ensemble du territoire français pour être des relais actifs dans le déploiement d'IDÉQUATIO.

« 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. C'est très important pour nous de mettre en appétit nos résidents et de leur permettre de manger sans craindre une fausse route par exemple », témoigne Thomas Cerceau, chef en Ehpad (La Charmée, Châteauroux, 36).

De l'entrée au dessert, IDÉQUATIO permet de décliner le menu du jour et de l'adapter aux goûts et besoins de chaque résident. « Depuis que nous travaillons avec IDÉQUATIO, nous constatons que nos résidents mangent davantage parce qu'ils terminent leurs repas – ce qui facilite le travail des aides-soignants », se réjouit Thomas Cerceau.

IDÉQUATIO est issue d'un travail collaboratif pour lequel Elior a fédéré l'ensemble des parties prenantes : scientifiques, chefs, orthophonistes, aidants et soignants. Le projet a été encadré par Véronique Mourier, responsable nutrition chez Elior France : « 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 ». Elle ajoute : « 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 ».

À propos d'Elior Group

Créé en 1991, Elior Group est un des leaders mondiaux de la restauration collective et des services. En s'appuyant sur des positions solides dans six pays, le Groupe a réalisé en 2018 un chiffre d'affaires de 4 886 millions d'euros.

Ses 109 000 collaborateurs et collaboratrices nourrissent chaque jour plus de 5 millions de personnes dans 23 500 restaurants sur trois continents, et assurent des prestations de services dans 2 300 sites en France.

Référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement, de la santé et des loisirs, le Groupe s'appuie sur un modèle économique construit autour de l'innovation et la responsabilité sociétale.

Depuis 2004, Elior Group est adhérent au Global Compact des Nations unies, dont il a atteint le niveau advanced en 2015.

Pour plus de renseignements : <http://www.eliorgroup.com> Elior Group sur Twitter : [@Elior_Group](https://twitter.com/Elior_Group)

Contact presse

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

Contact investisseurs

Marie de Scorbiac- marie.descorbiac@eliorgroup.com / +33 (0) 1 71 06 70 13