

Créteil, le 03 juillet 2025

Textures adaptées :
Elior présente son offre culinaire adaptée
aux personnes présentant des troubles de la déglutition

Pionnier de la restauration collective en établissement médico-social, Elior lance une nouvelle offre de repas à textures modifiées, pensée pour conjuguer plaisir, sécurité alimentaire et équilibre nutritionnel. Cette démarche s'adresse aux personnes fragiles, âgées ou en situation de handicap ou dont la capacité à se nourrir est altérée par les effets de l'âge ou de la maladie.

Une réponse concrète aux besoins spécifiques des convives fragilisés

En France, près de 2 millions de personnes présentent des troubles de la déglutition. Elles sont notamment présentes en EHPAD, dans des établissements de santé ou encore dans des établissements accueillant des personnes en situation de handicap. Pour répondre à cet enjeu de santé publique, Elior déploie une solution respectueuse de tous ses convives : une déclinaison texturée des menus du jour, garantissant le même apport nutritionnel et le même plaisir gustatif, tout en assurant la sécurité alimentaire des convives.

Une démarche normée, inspirante et structurée

Cette nouvelle offre repose sur trois piliers fondamentaux :

- **Qualité** : Elior a défini des standards de qualité pour chaque recette afin de normer les pratiques garantissant la constance de la prestation, grâce à des outils de pesée, des fiches de dressage standardisées et un langage commun partagé avec les équipes soignantes ;
- **Formation** : Elior a défini un parcours de formation spécifique en 2 étapes pour l'ensemble de ses équipes cuisinantes intervenant auprès de ces convives aux besoins spécifiques : une 1re formation en e-learning via l'Académie by Elior qui permet d'acquérir les bases de la texturation et la 2nde en cuisine, en partenariat avec l'AFPA. Ce parcours lancé au printemps 2025 sera généralisé dès l'automne prochain et permettra aux cuisiniers Elior d'acquérir les techniques de transformation des textures et de mieux comprendre les enjeux médicaux et humains liés à la dénutrition ; Une 3e formation peut être proposée selon les besoins/à la demande pour parfaire le dressage des assiettes et permettre aux chefs d'apprendre à décliner tout type de prestation comme un croissant, du fromage... Cette formation est réalisée en partenariat avec Ducasse conseil.
- **Culinarité** : Elior a mis en place un panel d'outils afin d'accompagner pas à pas ses Chefs sur le terrain, avec notamment une bibliothèque de recettes, des outils visuels pédagogiques et un accompagnement terrain renforcé.

Un savoir-faire culinaire au service du soin

Loin des recettes uniformes ou peu appétissantes qui ont souvent été proposées à ces convives aux besoins spécifiques, cette nouvelle offre textures adaptées met à l'honneur un savoir-faire culinaire alliant technicité et créativité. Les plats à textures adaptées sont élaborés par des chefs formés, en collaboration étroite avec les équipes soignantes, pour préserver le goût, la couleur et l'aspect du plat d'origine. Dressés à la poche à douille ou moulés, ces plats redonnent dignité et plaisir aux moments du repas pour tous les convives, y compris celles et ceux en situation de fragilité.

À propos d'Elior

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 18 000 collaborateurs et collaboratrices d'Elior France accueillent et prennent soin de plus de 1,1 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.

Plus d'information : www.elior.fr

Contact presse : Antonia Krpina, Agence Troisième acte - press@eliorgroup.com / 06 21 47 88 69