



Créteil, le 3 septembre 2026

Elior lance Chouette !, une démarche de restauration dédiée aux personnes en situation de handicap

Elior présente aujourd'hui Chouette !, une nouvelle démarche de restauration collective pensée spécifiquement pour les personnes en situation de handicap. Élaboré en collaboration étroite avec des établissements spécialisés et leurs résidents, ce projet fait du repas un moment de bien-être, de plaisir et de lien social.

Un concept co-construit avec les personnes concernées

Chouette ! est né d'une démarche participative inédite. Les menus et les orientations culinaires du concept sont le fruit d'échanges directs avec des personnes en situation de handicap : tables rondes organisées à l'Institut Val Mandé (Île-de-France), tests de nouvelles recettes à l'IME La Fontinelle (Nord)... Cette méthode de co-construction place les besoins réels des convives au centre du projet, et non les seules contraintes opérationnelles.

Une offre structurée autour de quatre axes

Le concept *Chouette !* repose sur quatre piliers complémentaires :

- **Le réconfort** : des recettes simples et gourmandes inspirées des classiques de la cuisine française — gratin dauphinois, croque-monsieur, moelleux au chocolat — sélectionnées pour leur caractère rassurant et familial.
- **Le ludisme** : des présentations attractives de fruits et légumes (smoothies, brochettes, légumes taillés en formes originales) pour encourager positivement la consommation de l'ensemble des familles alimentaires.
- **Le plaisir** : trois rendez-vous culinaires hebdomadaires fixes — street food, pâtes, plaisirs sucrés — pour instaurer des repères stables qui réduisent le stress et renforcent le sentiment de sécurité.
- **Le sur-mesure** : une prise en compte individualisée des allergies, intolérances, régimes culturels et besoins spécifiques (texturation, densification protéique et calorique), assortie d'un accompagnement diététique personnalisé.

Des ateliers participatifs pour développer l'autonomie

Au-delà de l'offre alimentaire, *Chouette !* intègre des ateliers participatifs permettant à chaque convive, selon ses capacités, de devenir acteur de son repas. Ce principe d'autodétermination vise à renforcer l'autonomie et la confiance en soi des personnes accompagnées. Des stations interactives — bar à fromage blanc et table à épices — permettent également à chacun de personnaliser son assiette selon ses préférences.

Elior confirme son engagement de longue date en faveur des personnes en situation de handicap

Avec *Chouette !*, Elior s'appuie sur vingt ans d'engagement en faveur de l'inclusion des personnes en situation de handicap. Le Groupe, premier signataire de la Charte de la Diversité dans la restauration collective en 2005, emploie aujourd'hui 4 300 personnes en situation de handicap au sein d'Elior Group. En 2023, il a été lauréat du Prix Activateur de Progrès de l'Agefiph pour son programme Passerelle Handicap.

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