

Association Mémoire & Santé, activité « LE SANS FOURCHETTE® »

Mode d'intervention, population cible, objectifs

<i>Thématique</i>	Inclusion / parcours personnes âgées / formation
<i>Mode d'intervention</i>	Lutte contre l'isolement des personnes malades en gardant une autonomie par l'intermédiaire de repas adaptés aux capacités des personnes présentant des déficits cognitifs (repas gastronomique sous forme de bouchées). Formation et sensibilisation des professionnels de la restauration et médico-sociaux.
<i>Population cible</i>	Personnes âgées en situation d'isolement social et/ou personnes atteintes de troubles cognitifs
<i>Objectifs</i>	Permettre le mieux vivre ensemble et l'inclusion de tous à travers la mise en place d'un repas « Le Sans Fourchette® » Faire évoluer positivement les représentations sur la maladie et le handicap invisible Faire profiter aux malades et aidants d'un moment de convivialité autour d'un repas au restaurant. L'activité « Le Sans Fourchette® » vise à redonner aux personnes fragilisées et/ou malades une autonomie par l'intermédiaire de repas adaptés aux capacités des personnes présentant des déficits cognitifs (repas gastronomique sous forme de bouchées) et de sensibiliser tous les publics à cette cause

Description

<i>Origines et contexte</i>	<p>L'association Mémoire & Santé a développé depuis 2011 "Le Sans Fourchette®"</p> <p>afin de proposer aux personnes fragilisées et/ou malades souffrant de troubles neuro-évolutifs des sorties gastronomiques au restaurant accompagnées de leurs aidants et/ou de leurs proches.</p> <p>Grâce à la réussite et aux enseignements de plus de 40 opérations réalisées, "Le Sans Fourchette®" entre désormais dans une phase de développement régional et national, en coopération avec des restaurateurs volontaires.</p> <p>Marseille Provence gastronomie 2019 (MPG 2019) 9 réalisations en 2019 soit 500 convives avec les restaurateurs partenaires et les lycées hôteliers.</p> <p>Mémoire & Santé développe et positionne son expérience depuis 9 ans dans différents lycées des métiers d'hôtellerie-restauration français de différentes académies.</p> <p>Académie d'Aix Marseille :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lycée Hotelier de Bonneveine, Marseille - Lycée Professionnel Hôtelier Pastré Grande Bastide, Marseille - Lycée Professionnel Hôtelier de la Méditerranée, La Ciotat - Lycée Professionnel Hôtelier Martin Bret, Manosque <p>Académie de Montpellier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lycée Hôtelier Georges Frêche, Montpellier <p>Académie de Toulouse :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lycée Hôtelier Lautréamont, Tarbes - Institut Supérieur de Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (ISTHIA), Université de Toulouse – Jean Jaurès <p>Académie d'Orléans-Tours :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lycée Hôtelier de Blois <p>Académie de Paris :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lycée Hôtelier Jean Drouant, Paris <p>Académie de Bordeaux :</p>
-----------------------------	--

- Lycée Hôtelier de Biarritz

La Fondation Médéric Alzheimer et la Fondation de France s'associent pour promouvoir une société solidaire et inclusive vis-à-vis des personnes âgées en difficulté cognitive.

En 2018 a eu lieu une Journée de travail et de réflexion sous l'égide du Plan Maladies neurodégénératives. Lors de cette journée, les deux fondations ont commandité une étude pour repérer en France et en Europe des initiatives permettant de faire évoluer le regard sur la maladie (notamment chez les jeunes générations) et de mobiliser les acteurs de proximité (commerces, transports, loisirs, culture, cultes...).

Le projet pilote « Le Sans Fourchette[®] » fait partie des initiatives inspirantes pour « Faire évoluer le regard sur la maladie en sensibilisant les jeunes générations ».

Les handicaps liés aux troubles des fonctions cognitives et mnésiques (appelés aussi handicaps invisibles) produisent des "désocialisations" progressives des personnes malades et de leurs proches. Ces personnes souffrent de leur pathologie et de la rupture sociale qui s'installe petit à petit. Dans ce but l'association Mémoire & Santé apporte des réponses innovantes, pragmatiques et adaptées aux personnes atteintes de ces handicaps ainsi que pour les personnes en interaction avec elles.

L'innovation et l'originalité de l'action « Le Sans Fourchette[®] » viennent de la convergence entre trois regards professionnels (médical, social et gastronomique) qui se sont opérés par la rencontre de deux personnes au sein de Mémoire & Santé.

L'idée créatrice est née de leurs échanges. Fabienne Verdureau (Neuropsychologue et Orthophoniste) et Richard Lepage (Restaurateur, le Grand Puech) ont créé le projet «Le Sans Fourchette[®]» avec la conviction que le repas gastronomique sous forme de bouchées était un levier pour ouvrir les lieux de restauration à des personnes malades et leurs aidants et lutter contre leur isolement social.

Une originalité qui est certainement le fait d'avoir associé dès le début les jeunes futurs restaurateurs en école hôtelière, avec l'idée que pour insuffler un changement il était indispensable d'agir avec les professionnels du futur.

<p><i>Outils et démarche</i></p>	<p>« Le Sans Fourchette[®] » a pour objectif de promouvoir une société inclusive :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il redonne aux personnes malades leur autonomie dans l'alimentation autour d'un repas convivial et gastronomique dans un restaurant. 2. Il fait profiter pleinement aux personnes malades et à leurs proches et aidants des plaisirs de la vie autour d'un repas convivial dans un restaurant. 3. « Le Sans Fourchette[®] » forme et sensibilise des futurs restaurateurs dès l'enseignement initial aux maladies cognitives liées à l'Âge (maladie d'Alzheimer) mais aussi aux maladies entraînant un handicap invisible. 4. Il guide une réflexion sur des mets adaptés aux capacités restantes des patients afin de valoriser leur autonomie et de ne pas les mettre en situation de handicap. Il est aussi un vecteur de réduction des déchets alimentaires. <p>Cette démarche peut se développer avec un « Label Le Sans Fourchette[®] » afin de contrôler la démarche qualité de la réalisation du concept.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. « Le Sans Fourchette[®] » en rentrant dans les lycées, filières soignantes et/ou filière hôtellerie restauration : <ul style="list-style-type: none"> ● favorise l'intergénération, ● favorise la "déstigmatisation" de la maladie et du handicap invisible. 6. Une personne âgée est en risque plus important de dénutrition entraînant en cascade le développement de pathologies associées. Cette maladie silencieuse est pourvoyeuse d'isolement social en premier lieu et le développement via « La bouchée » peut être une des réponses appropriées pour réduire les difficultés des personnes à préparer le repas avec les étapes habituelles des courses. Vivre seul, parfois loin et sans aide promeut considérablement la dénutrition progressivement.
<p>Étapes</p>	
<p>Cette action comprend quatre phases distinctes :</p> <p>Phase I - Identification Écoles hôtelières / restaurateurs partenaires et lieux - Introduction et explication du concept "Le Sans Fourchette[®]" aux équipes partenaires. - Mise en place d'une convention entre les deux parties définissant la nature du partenariat (ponctuelle, en vue de labellisation, reconduction de la procédure, validation de la labellisation en projet) - Budgétisation et recherche de financement partenaire ou annuel</p> <p>Phase II - Formation technique des personnels soignants, et/ou , en cuisine et en salle, encadrement de la réflexion par rapport aux handicaps invisibles, guidance quant à la cohérence du menu et mise en salle adaptée - Diffusion de l'information concernant le repas aux associations, structures de santé et réseaux de patients et aidants. - Gestion des réservations et remplissage</p> <p>Phase III - Aide à la réalisation des repas et présence pour cette réalisation - Évaluation à chaud de l'équipe M&S / auto-évaluation - Evaluation des convives - Discussion de retour d'expérience avec les équipes.</p> <p>Phase IV - Retour d'expérience avec les élèves et les professeurs - Auto-analyse sur la réalisation des bouchées - Programmation pour l'année suivante avec le corps enseignant pour la pérennisation.</p>	
<p>Partenariats, moyens, impacts, indicateurs</p>	
<p><i>Partenariats</i></p>	<p>Des partenariats de différents niveaux ont été développés avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plusieurs lycées hôteliers (Marseille, La Ciotat, Blois notamment), - Plusieurs restaurateurs de la région Aix-Marseille, Paris, le Var Le Poséidon ESAT, parmi une dizaine de chefs étoilés (Pierre Reboul, Mickaël Féval, Jérôme Faure, Sébastien Richard) qui soutiennent l'action « Le Sans Fourchette[®] » et participent à sa promotion. En 2019 « Le Sans Fourchette[®] » est invité à réaliser 9 déjeuners en lien étroit avec - Marseille Provence Gastronomie 2019 (MPG 2019), financé par le Conseil départemental 13

	<p>- Trois fondations : La fondation des Petits Frères des Pauvres, La Fondation de France, Fondation Médéric Alzheimer. En 2019 - Projet pilote Fondation Médéric Alzheimer & Fondation de France. « Le Sans Fourchette ® » fait partie des initiatives inspirantes pour « Faire évoluer le regard sur la maladie en sensibilisant les jeunes générations ». Action innovante co-construite avec une école d'aide-soignante et d'enseignement de cuisine. - Les associations France Alzheimer, ISATIS, les Petits frères des pauvres, - Une université toulousaine, En 2018/2019 Partenariat B2V – ISTHIA pour une étude anthropologique/sociologique du manger main (Etudiants Master 1) et réalisation de repas « Le Sans Fourchette ® » de terrain (Toulouse, Marseille). L'action se fait en partenariat avec des associations ou organismes porteurs de mêmes valeurs comme Les Petits Frères des Pauvres, ISATIS, France Alzheimer, Fondation de France, la Fondation Médéric Alzheimer.</p>
<p><i>Moyens</i></p>	<p>- Humains : Association porteuse, conseil restauration, service communication 8 Bénévoles œuvrent au déploiement de « Le Sans Fourchette ® » sur le terrain.</p> <p>- Financiers : Fondation de France, Malakoff Médéric, Fondation Médéric Alzheimer, AG2R La Mondiale, Fondation d'Entreprise Crédit Agricole Alpes-Provence, Klésia, I2ML (Institut Méditerranéen des Métiers de la Longévité), le Département des Bouches-du-Rhône CD13, la Conférence des financeurs (départements 13, 83, 75), Caisse de retraite Agirc Arcco, B2V et la Fondation des Petits Frères des Pauvres.</p> <p>- Logistiques :</p> <p>Mémoire & Santé est une association loi 1901 à but non-lucratif. Elle est reconnue d'intérêt général et peut obtenir des dons et mécènes. Elle est dotée de trois antennes, Marseille, Paris et le Var, le siège social se situant à Marseille.</p> <p>Mémoire & Santé développe selon une charte, le dispositif « Le Sans Fourchette ® », qui est une marque déposée à l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI) et ne peut pas être réalisé sans l'accord et la présence de Mémoire & Santé.</p> <p>- Formation :</p> <p>Organisme de formation sous référence ISN, Mémoire & Santé Formation est un organisme déclaré enregistré sous le numéro 93131696713 du préfet de région Provence-Alpes-Côte d'Azur.</p>

<p><i>Impacts, évaluation, recul</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Statistiques sur le questionnaire : Enquête de satisfaction auprès des bénéficiaires et accompagnants : 140 réponses, le taux de satisfaction sur le goût des bouchées et l'accueil est proche de 100 % (voir détail en annexe). - Réalisations : Voir en annexe - Distinctions : <ul style="list-style-type: none"> - 2012 - Fondation Médéric Alzheimer - 1er prix "Initiatives Locales Donateurs" - 2013 - Fondation de France - "Vivre ses Choix, Prendre des Risques" - 2014 - Klésia - Prix "Accompagnement Handicap" - 2017 - Nomination aux trophées de la Silver Economie - 2018 - Fondation des Petits Frères des Pauvres - Prix "Cultiver le lien intergénérationnel : se rencontrer, échanger, faire ensemble" et Prix "Coup de coeur" - 2017 et 2018 - Soutenu par le Commissariat Général - Fête de la Gastronomie Goût De France (Ministère de l'Economie et des Finances) - - Recul, freins et/ou difficultés : Ressenti des membres de l'association : "Nous sommes fréquemment confrontés à des aprioris négatifs face au manger main. D'une part, le manger mains est souvent associé aux "fast foods" et à la malbouffe. Nous devons expliquer et démontrer que cela s'applique aussi très bien à la restauration gastronomique. D'autre part, le manger main souffre d'une connotation négative dans le milieu socio-médical où il est souvent vécu comme une régression, une infantilisation ou quelque chose de sale. Nous devons démontrer que « le Sans Fourchette® » se fait dans des conditions d'hygiène irréprochables. Notre approche est de ne pas mettre les personnes en situation de handicap supplémentaire et de privilégier le bien-être. Ainsi, si l'utilisation des couverts est rendue difficile du fait de la maladie ou de l'âge, notre évidence est de développer un repas « Le Sans Fourchette® » qui ne nécessite pas l'utilisation de couverts. Ainsi, les personnes malades, accompagnants et aidants peuvent tous profiter d'un moment de gastronomie sans difficulté ni distinction. Pour les lycées hôteliers, l'enseignement de la démarche « Le manger main ou finger food » n'est pas intégré dans les programmes de l'Education Nationale. De plus, il faut un travail en amont d'une année voire deux ans pour créer une dynamique sur un lycée afin d'en voir les effets. Une fois la démarche effectuée, la réussite donne envie de l'inscrire au programme. Le turn-over des chefs d'établissement et des professeurs ne permet pas toujours d'envisager la pérennisation de l'action, et donc de renforcer les liens et de faire grandir des expériences. Pour les professionnels du soin, une phase de sensibilisation est nécessaire auprès des équipes soignantes des structures afin d'enlever toute idée préconçue du regard péjoratif de "manger avec les doigts dans un restaurant."
<p><i>Projets, suites envisagées</i></p>	<p>Chaque action demande une levée de fond financière dédiée avec une rentabilité suffisante pour faire deux types d'actions en parallèle :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● L'action et la réalisation en quatre phases dans les lycées hôteliers, les restaurateurs et le travail de formation auprès de la totalité des partenaires. ● Le travail parallèle de communication et d'appel de fond financier nécessaire pour monter l'action et la pérenniser.

<i>Transférabilité</i>	<p>L'association participe activement au réseau Social Sciences for Dementia par des initiatives citoyennes et associatives auprès des personnes atteintes de maladies neuro-évolutives, leur permettant ainsi d'intégrer le handicap dans la société. L'action peut se déployer progressivement dans tout le pays en apportant ainsi une contribution significative au « bien vieillir ensemble ». Pour réaliser cette généralisation progressive ont été définis 3 axes principaux :</p> <p>1 – multiplier les opérations (minimum 5 par an) dans des lieux choisis et visibles en accentuant au maximum de nos moyens l'effort de communication</p> <p>2 – promouvoir le Label « Le Sans Fourchette® » auprès des associations de restaurateurs et passer rapidement le relai aux premiers volontaires, tout en les aidant (notamment via nos réseaux et notre Système d'Information pour assurer les pleines réservations) avec pour objectifs 5 en 2018, 20 en 2020, 100 en 2025</p> <p>3 – généraliser la mise en place de conventions avec les lycées hôteliers, passer le relai à des enseignants volontaires en les assistant avec pour objectifs 2 conventions en 2018, 5 en 2020, 10 en 2025.</p>
<i>Conditions de réussite</i>	<p>Des subventions suffisantes et pérennes pourront permettre le déploiement de cette action sur le territoire (temps plein chef de projet et mi-temps de secrétariat).</p> <p>L'Education Nationale et les lycées hôteliers ne prennent pas en compte le versant financier de l'action. Il faudrait les amener à rechercher des financements afin de pérenniser cette action dans le long terme. Le volontariat et l'implication des lycées et CFA pour un partenariat de qualité, impliquent :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'accessibilité des salles aux fauteuils roulants - le partenariat avec des établissements (EHPAD) et associations (malades et aidants) pour organiser la venue des convives - un nombre de repas «Le Sans Fourchette®» réalisés - une mesure de la satisfaction des bénéficiaires grâce à une enquête - une enquête auprès des élèves pour mesurer leur sensibilisation - la vérification (par Mémoire & Santé) du savoir-faire acquis chez les futurs restaurateurs pour réaliser des bouchées selon les critères établis lors de la formation. <p>Des partenariats de long terme avec des accueils de jours, maisons de retraites associations de malades et aidants afin d'être en lien avec les bénéficiaires</p>
<i>Contacts</i>	
<p><i>Fabienne Verdureau</i> Chef de projet Innovation Psycho-social Tel:+33 (0)6 08 49 36 95</p>  <p>MÉMOIRE & SANTÉ</p> <p>Association Mémoire & Santé 58 Bd Notre Dame, 13006 Marseille Tel: +33 (0)4 91 33 69 73 Email: association.memoireetsante@gmail.com</p>	
<i>Documents de référence et liens</i>	
<p>www.memoireetsante.com www.lesansfourchette.com</p>	

Annexes

Actions pour l'année 2019,

L'association Mémoire & Santé a réalisé 9 Actions du « LE SANS FOURCHETTE® » sur Marseille 13 Trois types d'actions seront menés : o Actions Restaurants : 4 repas seront réalisés en coopération avec des restaurateurs locaux en mobilisant des chefs renommés et pour lancer un label chez les restaurateurs volontaires. o Action Ecole hôtelière : 3 repas seront réalisés en partenariat avec des lycées hôteliers locaux, afin de sensibiliser les futurs restaurateurs à la bienveillance pour les personnes atteintes de handicap invisible et les personnes âgées dépendantes. o Action Gala : 1 repas/soirées sera organisé afin de communiquer sur les actions de Mémoire & Santé

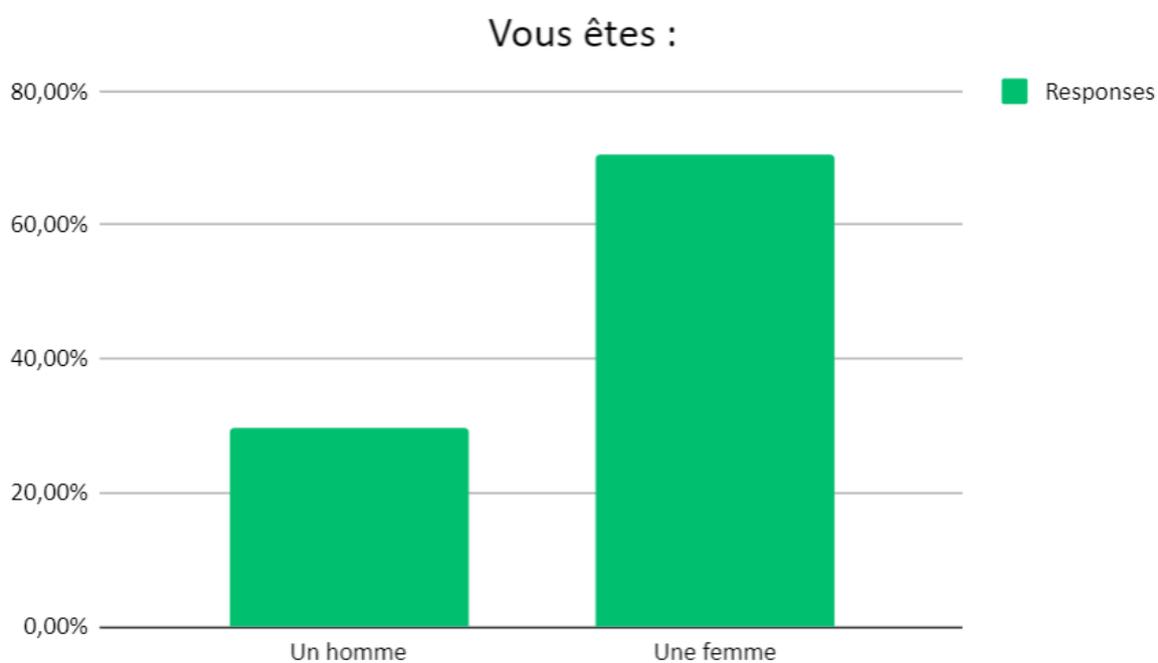
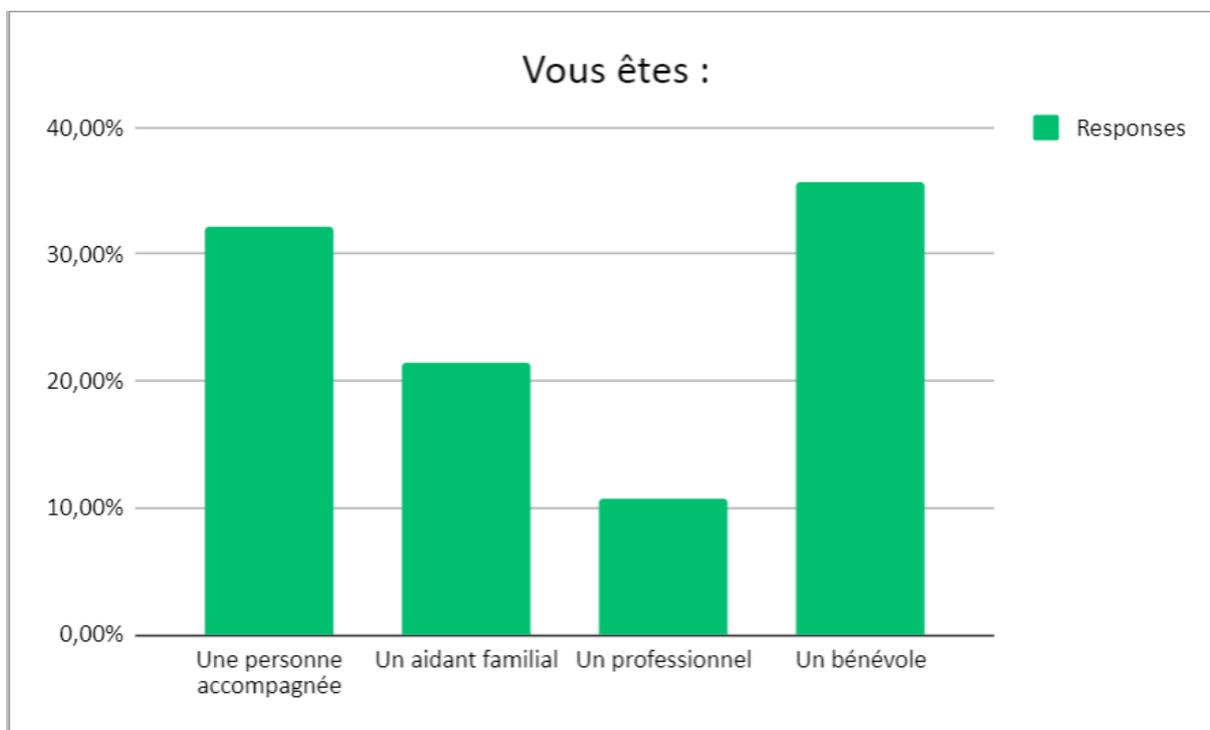
RÉSULTATS INTERMÉDIAIRES - NOVEMBRE 2019 - L'objectif de sensibilisation et formation des restaurateurs au handicap invisible est déjà largement atteint. Trois équipes de professionnels renommés (cuisine et salle) ont été sensibilisées et formées. Les excellents retours des convives attestent de la réussite de ces actions. - De plus, les élèves de trois classes de trois lycées professionnels, ainsi que leurs professeurs, ont été sensibilisés également au handicap invisible. Ils ont conçu et réalisé, avec notre encadrement, des repas sous formes de bouchées gastronomiques spécifiquement adaptés pour les personnes âgées dépendantes. - Ce volet de notre action envers les futurs professionnels de la restauration contribue certainement à opérer un changement vers une société bienveillante, davantage inclusive de ces aînés dépendants. - 8 déjeuners gastronomiques LE SANS FOURCHETTE® dans le cadre de MPG 2019 ont été réalisés (voir tableau détaillé ci-après) pour un total de 411 convives bénéficiaires, personnes âgées souffrant de troubles neuro-évolutifs ou d'isolement social, accompagnées de leurs aidants. - Ces chiffres représentent environ 80% de l'objectif annuel visé, réalisé en un peu plus d'un semestre. L'objectif initial sera donc atteint dans les prochains mois.

Le plan Maladies Neuro Dégénératives 2014-2019

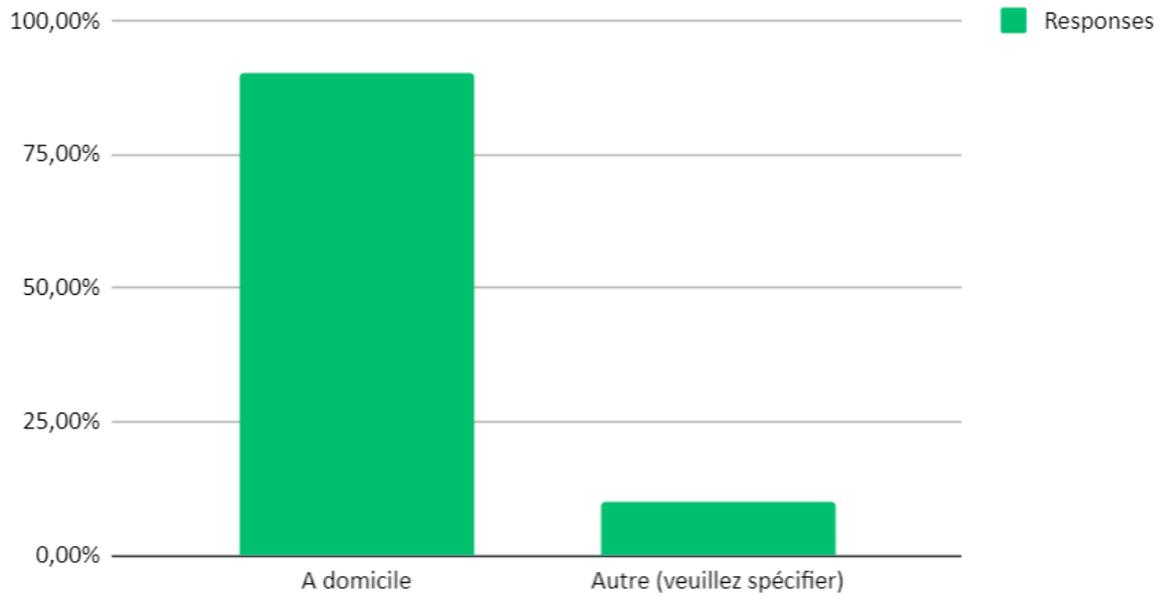
Le projet Le « Sans Fourchette® » s'inscrit clairement dans le plan Maladies Neuro Dégénératives 2014-2019 et peut se définir comme une contribution à l'axe stratégique No 2 de ce plan interministériel : « Favoriser l'adaptation de la société aux enjeux des maladies neurodégénératives et atténuer les conséquences personnelles et sociales sur la vie quotidienne ». En effet, notre projet associatif reprend les mêmes enjeux que ceux du Plan MND : -enjeu 5 : faciliter la vie avec la maladie au sein d'une société respectueuse, intégrative et volontaire dans son adaptation -enjeu 6 : favoriser le lien social, les liens de proximité et lutter contre l'isolement -enjeu 7 : soutenir les proches-aidants dont font partie les aidants familiaux -enjeu 9 : faire des droits de la personne et de la réflexion éthique un levier de la conduite du changement Une sortie gastronomique « Sans Fourchette® » c'est une réponse pragmatique et efficace, pour les malades et pour leurs aidants, qui se concrétise par un progrès perceptible vis-à-vis de chacun de ces enjeux. Par ailleurs, nous sommes convaincus que le vieillissement de la population n'est pas seulement une donnée essentielle pour l'avenir, mais qu'il ouvre des perspectives novatrices pour entreprendre aujourd'hui. Le marché de la Silver-économie en Europe est estimé à 92 milliards d'euros et devrait dépasser les 120 milliards en 2020 soit et 2,4 % du PIB en 2040 (Source : rapport Lauvergeon, « Innovation 2030 », publié en 2013).

Résultats enquête satisfaction 2019 auprès des bénéficiaires et accompagnants

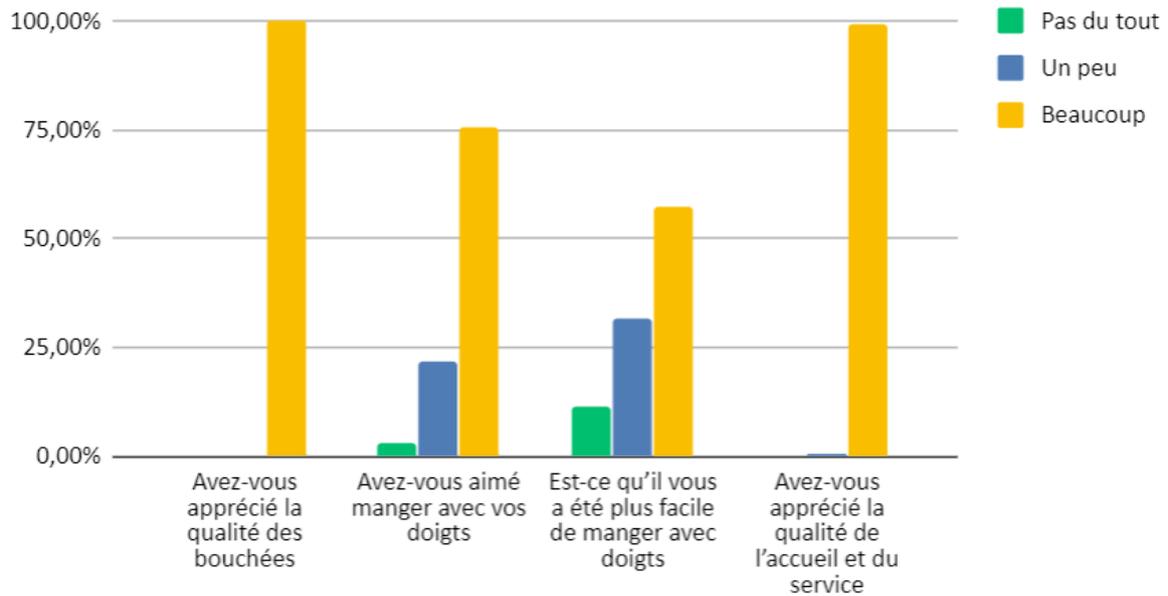
Vous êtes :		
Choix	Réponses	
Une personne accompagnée	32,14%	45
Un aidant familial	21,43%	30
Un professionnel	10,71%	15
Un bénévole	35,71%	50
	Répondues	140
	Non exploitables	2



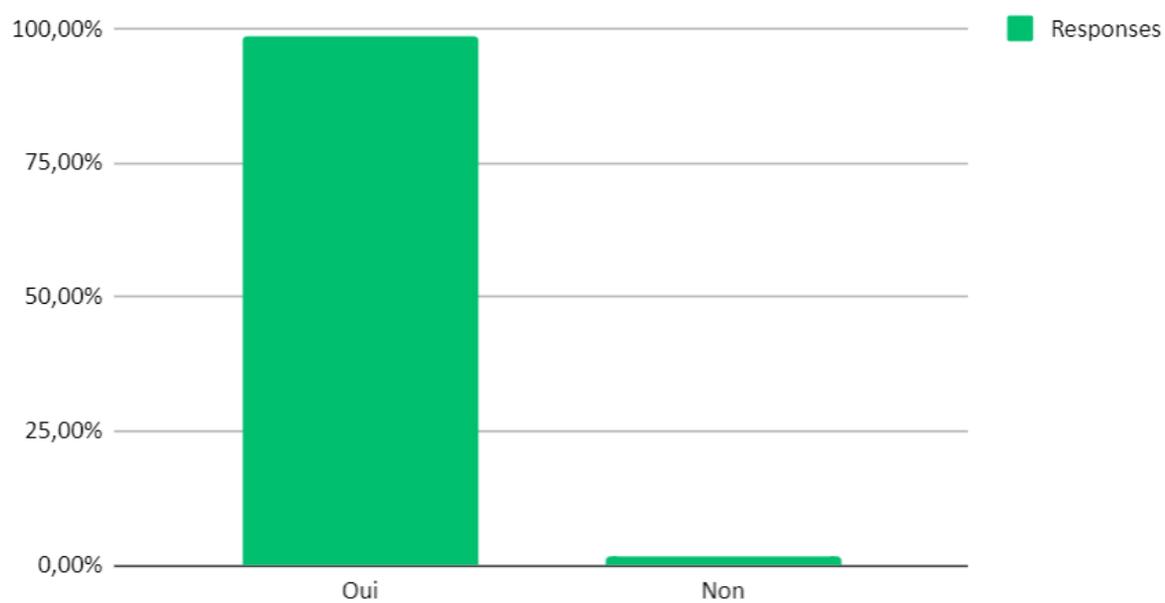
Vivez vous



Niveau de satisfaction concernant les items suivants :



Souhaiteriez-vous revenir à un repas « le sans fourchette » ?



Dernière mise à jour le : 28/10/2020