

SAINT-PIERRE-EN-FAUCIGNY

Les aînés bien dans leurs assiettes

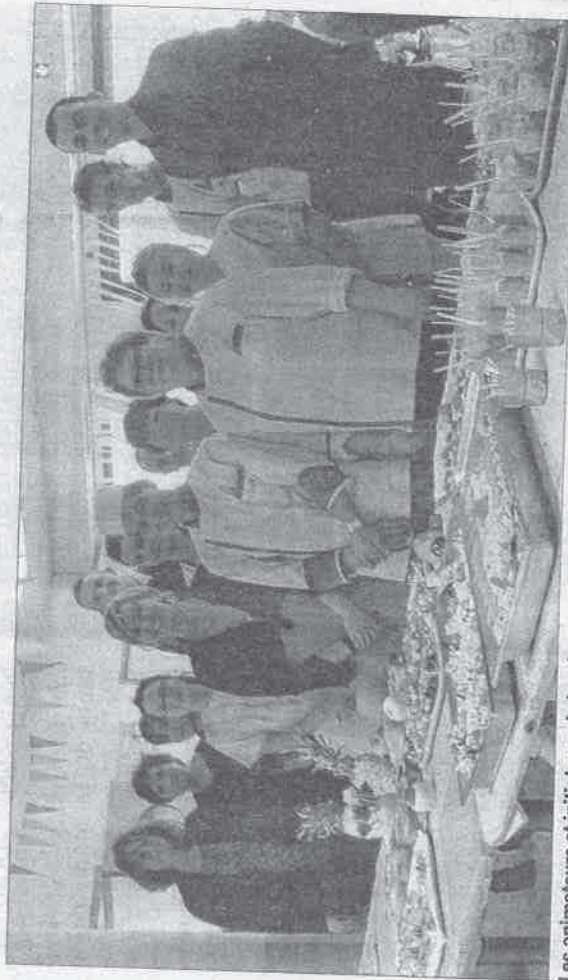
Le programme national de sensibilisation visant à promouvoir une alimentation saine et plaisir pour les seniors a fait une halte à l'Ehpad "Bien vivre ensemble" dans la semaine. Il est soutenu par le conseil départemental de Haute-Savoie et mis en forme par sa chargée de projet Julie Moïnard, qui a conçu de nombreux rendez-vous autour d'ateliers cuisine-santé, repas famille, conférences... et un concours de chefs qui s'est déroulé mercredi sous la forme d'un repas-buffet partagé, aux familles, amis, aux personnels, etc.

Tous qui ont été accueillis par le directeur (à droite) et le cadre de santé de l'établissement Marie-Hélène Roi ainsi que par M. Maquart responsa-

ble Savoie/Haute-Savoie de Sud'Est restauration, sa responsable de secteur Mme Lee qui intervient avec son équipe, et par l'animatrice de la structure Lucie-Levrat Borcard. Ce moment a été l'occasion de lancer le Silver Fourchette 2018, auquel l'établissement saint-pierrais participe dans l'objectif de promouvoir le plaisir alimentaire des seniors ainsi que les métiers de la restauration dans les établissements d'hébergement.

Ce sont une cinquantaine de repas servis midi et soir. Un comité qui réunit l'entreprise de restauration, les membres de l'hôpital et les familles discutent et proposent les menus qui seront servis, dans le respect des patients.

M.L.



Les animateurs et initiateurs de la mise en œuvre du projet Silver fourchette autour du chef de cuisine, qui va défendre les couleurs de l'Ehpad au concours des "Top chef de la restauration seniors", en présentant un plat et un dessert de sa création en mars à Annecy. Toute cette semaine également, l'Ehpad propose à ses résidents des animations autour de la gastronomie. Photo: M. MAQUART