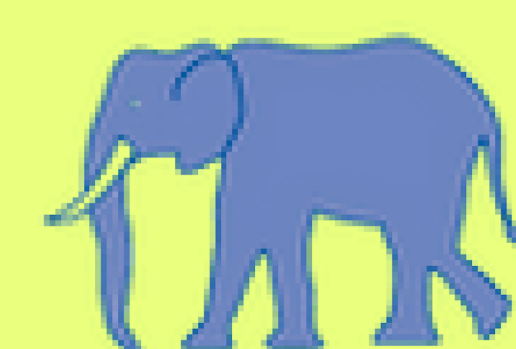


LA SANTÉ FAIT SA RENTRÉE

RÉENCHANTONS LE CARE
GRÂCE À L'INNOVATION



MÉMOIRE & SANTÉ

LE SANS FOURCHETTE® BY MÉMOIRE & SANTÉ

Emmanuelle Laurine PhD, Fabienne Verdureau, Stéphane Pernin, Richard Lepage

POURQUOI ?

Manger en utilisant des couverts peut s'altérer et s'avérer complexe pour certains.
La pince naturelle "pouce-index" reste durablement acquise chez tous notamment les personnes âgées, fragilisées ou malades. Manger avec ses doigts une bouchée spécifiquement conçue et accessible à tous est l'enjeu.

QUOI ?

PLAISIR, GASTRONOMIE & SOLIDARITÉ

A travers une formation et sensibilisation aux handicaps invisibles, nous invitons les professionnels de la restauration à la réflexion et à l'élaboration de menus innovants ne mettant plus les personnes en situation de handicap.

COMMENT ?

Savoir faire et savoir être des Bouchées Gastronomiques
Former et sensibiliser aux handicaps invisibles des maladies neuro-évolutives.

Tous les partenariats en lien avec les commerces et les collectivités locales, lieu de vie des personnes notamment les professionnels de la restauration, des jeunes restaurateurs en apprentissage et des professionnels volontaires, afin de conduire un changement en profondeur de notre approche et notre société.

QUAND ?

En 2011 l'association MÉMOIRE & SANTÉ, lance le concept innovant, "LE SANS FOURCHETTE®".

Un repas « diner ou déjeuner » organisé durant :

- L'année scolaire pour les lycées hôteliers
- Toute l'année pour les restaurants & les événements ponctuels
- La Semaine de la dénutrition, journée mondiale de la MA, journée des aidants, ect

OU ?

MÉMOIRE & SANTÉ développe son expérience dans différents lycées des métiers d'hôtellerie-restauration, dans des restaurants en PACA et dans toute la France.

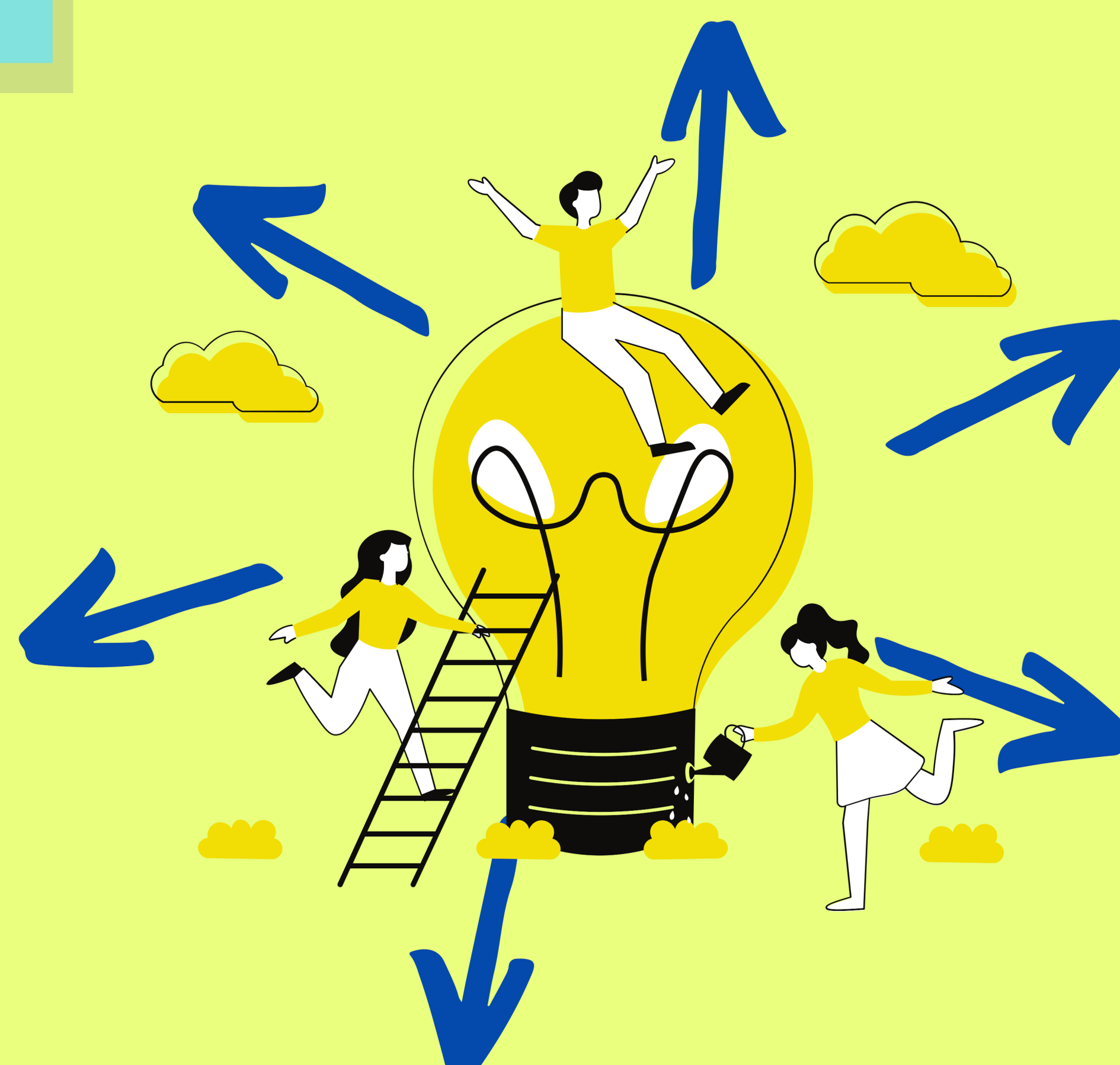
QUI ?

Notre public :

Le grand public et toutes les personnes impactées par les maladies neuro-évolutives et leurs aidants.
Les Soignants

Nos partenaires principaux :

- Des restaurateurs volontaires
- Des lycées hôteliers
- Des associations
- Des fondations solidaires
- Des EHPAD
- Des collectivités territoriales



Facteurs clés de réussite

Des reconnaissances et soutiens de notre concept de 2012 à aujourd'hui :
FONDATION MÉDÉRIC ALZHEIMER, FONDATION DE FRANCE, KLÉSIA, FONDATION DES PETITS FRÈRES DES PAUVRES, FONDATION CREDIT COOPERATIF, ANNÉE DE LA GASTRONOMIE – Label et prix pour la réalisation de déjeuner diner Inclusif, MARSEILLE PROVENCE TOURISME GASTRONOMIE
Formation, implication, adhésion et compréhension des équipes hôtelières.
Intégration de la contrainte technique pour réaliser des bouchées gastronomiques. Inclusion et mixité des participants entre personnes malades leurs aidants & familles & soignants
Solidarité intergénérationnelle

Résultats

Tous concernés ! Ensemble, favorisons l'innovation sociale, la lutte contre l'isolement et la dénutrition ...

- 40 déjeuners entre 2010 à fin 2019
- 3500 convives réunis
- 10 lycées hôteliers
- 20 chefs étoilés volontaires
- 800 élèves futurs restaurateurs sensibilisés
- 80 professeurs ont été sensibilisés et formés



association.memoireetsante@gmail.com



#Inclusion

#Maladies Neuro dégénératives

#Aidant

#Manger main

#Gastronomie



<https://associationmemoire.wixsite.com/memoire-et-sante>

www.lesansfourchette.com



<https://alzheimer-ensemble.fr/vos-initiatives/proposer-un-repas-convivial-et-inclusif-avec-le-sans-fourchette> Lien pour en savoir +

