

# ETUDE MESURE D'IMPACT

2019/20

silver  
fourchette

# SOMMAIRE



p. 3  
Edito



p. 5  
Silver Fourchette  
en bref



p. 6  
À retenir



p. 7  
Méthode  
d'enquête



p. 8  
Résultats  
Seniors



p. 10  
Résultats  
Chefs



p.12  
Témoignages



p. 13  
Perspectives

# ÉDITO

Depuis 2014, Silver Fourchette va à la rencontre des Seniors et de tous ceux qui les accompagnent pour leur proposer des **actions concrètes, pédagogiques et positives autour du bien manger**, et leur donner des clés pour agir sur leur santé.

Forte de quatre années d'existence et d'un déploiement sur 30 départements, Silver Fourchette a décidé fin 2019 de tirer les leçons de son expérience et d'initier **une mesure de son impact social** sur quatre de ses activités clés : deux à destination des Seniors (Ateliers de cuisine et Conférences) et deux à destination des Chefs cuisiniers en EHPAD (Concours de gastronomie et Séminaire des Chefs).

Les questionnaires papiers et numériques construits pour la collecte de données ont été remplis par **410 Seniors et 75 Chefs cuisiniers**.



*« Avec cette étude, notre équipe a conduit la première étape d'une évaluation d'impact social de long terme des activités de Silver Fourchette. En tant qu'entrepreneurs sociaux, nous sommes en effet convaincus que cette étude, et la mesure d'impact social au sens large, peuvent constituer des outils indispensables pour le développement de notre projet.*

*Les résultats de l'étude, ensuite, sont très positifs : l'intérêt des interventions de Silver Fourchette dans une évolution des pratiques et expériences alimentaires des Seniors et des Chefs cuisiniers semble validé. Cela nous encourage à continuer dans le développement de Silver Fourchette tout en améliorant toujours nos pratiques.*

*Pour aller plus loin, nous allons réfléchir à nos formats d'activité, au contenu des activités et à nos modalités d'intervention. »*

*- Floriane Lenoir, Directrice de Silver Fourchette*



Ce document présente les principaux résultats et enseignements de l'étude d'impact de Silver Fourchette, accompagnée par KOREIS Conseil de septembre 2019 à mars 2020.

Il s'agit de valider l'intérêt de l'action de Silver Fourchette et de faire émerger des premières pistes d'amélioration afin de répondre au mieux attentes et évolutions de nos bénéficiaires.

# SILVER FOURCHETTE

## A LA RENCONTRE DES SENIORS ET DE CEUX QUI LES ACCOMPAGNENT

Silver Fourchette, programme de prévention à destination des plus de 60 ans, partage au travers d'actions ludiques et conviviales des conseils et astuces pour comprendre et mettre en pratique l'alimentation plaisir et santé adaptée aux plus de 60 ans.

Une alimentation adaptée et équilibrée associée à une activité physique et cognitive, est la clé principale au bon fonctionnement de l'organisme. En assurant un apport nutritif nécessaire, l'alimentation devient donc essentielle pour rester en bonne santé. Avec les années, nos besoins et nos habitudes alimentaires évoluent. Pour préserver son capital santé et maintenir son énergie physique et mentale, il convient donc d'adapter son alimentation à son âge. Silver Fourchette donne les clés aux seniors pour bien manger au quotidien tout en se faisant plaisir !

Déjà présent dans plus de 30 départements et 10 régions, depuis 2014, ce sont plus de 2 000 actions concrètes et pédagogiques qui contribuent aux changements des pratiques alimentaires pour ainsi favoriser la bonne santé et retarder la perte d'autonomie. Parmi ces actions, nous retrouvons :

« **LES ATELIERS DE CUISINE** » : ils durent 2h et se déroulent en 3 temps : théorie, pratique, dégustation. Ils sont toujours animés par une diététicienne et un chef de cuisine connaissant les spécificités de l'alimentation des seniors

« **LES CONFÉRENCES** » : elles durent 2h et donnent la parole à 3 à 4 intervenants aux profils différents : un expert santé, un expert seniors, un acteur local, un témoin. L'animateur permet le dialogue avec la salle et de répondre à toutes les questions.

« **LE SÉMINAIRE DES CHEFS** » : il est construit sur trois journées, la première journée est ouverte à tous les professionnels et aborde les fondamentaux de l'alimentation des seniors. Les deux autres journées sont dédiées aux chefs et se déroulent en cuisine où ils peuvent se familiariser avec les techniques spécifiques.

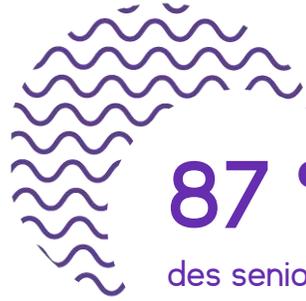
« **LE CONCOURS DE GASTRONOMIE** » : il est un challenge pour tout l'EHPAD. La première étape se déroule dans l'établissement et prend en compte le menu, la décoration des tables, le service et les animations annexes. Les sélections, se déroulent ensuite en lycée hôtelier, jusqu'à la Finale nationale à Paris.

# À RETENIR



90 %

des seniors interrogés estiment disposer d'une **meilleure compréhension des enjeux d'une alimentation adaptée** pour leur santé



87 %

des seniors se déclarent capables de choisir des **produits frais, locaux et de saison adaptés** à leurs besoins



90 %

des seniors ayant participé aux ateliers estiment avoir eu des **échanges conviviaux** avec les autres participants au cours de l'activité

COTÉ SENIORS

COTÉ CHEFS-CUISINIERS



95 %

des chefs interrogés suite à leur participation au Séminaire des chefs estiment que cette activité contribue à **revaloriser la profession de chef cuisinier en établissement**



97 %

des chefs déclarent disposer d'une **meilleure connaissance des besoins nutritionnels des personnes âgées** suite au Séminaire des chefs



78 %

des chefs déclarent avoir **changé leurs pratiques culinaires** suite au Séminaire des chefs, pour une **meilleure adaptation aux envies et besoins des résidents** de leur établissement

# MÉTHODE D'ENQUÊTE

## ECHANTILLON SENIORS

410 répondants

83% de femmes

17% d'hommes

97% sont âgés de plus de 60 ans

92% sont autonomes - non bénéficiaires de l'APA

65,6% ont participé aux ateliers de cuisine

34,4% ont participé aux conférences

Les répondants se répartissent équitablement entre vivant en couple et vivant seul(e).



## ECHANTILLON CHEFS

75 répondants

59% ont participé aux Séminaires des Chefs

41% ont participé au concours de gastronomie



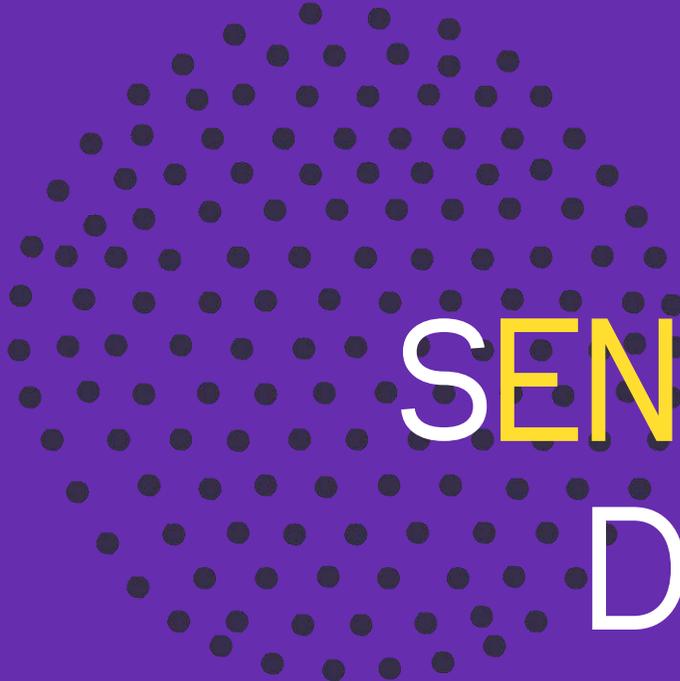
## METHODOLOGIE

La collecte de données s'est appuyée sur des **questionnaires papiers** administrés auprès des **séniors** ayant participé aux Ateliers de cuisine et aux Conférences, et auprès des **Chefs cuisiniers** ayant participé à deux journées du Séminaire des Chefs en novembre 2019. Elle a été enrichie de **questionnaires numériques** administrés auprès des Chefs cuisiniers ayant participé à une autre journée du Séminaire des Chefs en avril 2019 et au Concours de gastronomie (toutes éditions confondues).

Cette démarche s'est appuyée sur la formalisation préliminaire d'un **référentiel d'évaluation** offrant une description des différents bénéficiaires et parties prenantes de l'association et une **représentation théorique des liens existants entre la mise en œuvre des 4 activités et l'apparition d'effets recherchés parmi les bénéficiaires**. Ce référentiel a permis d'identifier les **8 questions de recherche** qui ont structuré l'étude.

## LIMITES

- Un dispositif quantitatif simple, ne répondant pas à l'ensemble des questions posées
- L'absence de données contrefactuelles
- Biais potentiels induits par le mode de collecte et de retranscription
- Biais spécifiques à la collecte de données auprès des seniors



# SENIORS À DOMICILE

Les résultats

# RÉSULTATS SENIORS

## 1 Prise de conscience

La majorité des seniors ayant participé aux actions Silver Fourchettes déclarent porter une **plus grande attention au plaisir de bien manger**. Nous notons une **envie d'adapter leurs pratiques alimentaires**. Les interventions de Silver Fourchette semblent par ailleurs contribuer à rassurer les Seniors en vue d'un passage à l'action.

## 2 Meilleures informations

Suite aux actions Silver Fourchette, plus de **95% des seniors** estiment avoir une **meilleure compréhension des enjeux d'une alimentation adaptée** pour leur santé. Ils disent avoir acquis des connaissances sur la façon d'acheter des **produits frais, locaux, de saison et adaptés**, sur la façon de limiter leur **gaspillage alimentaire** en réutilisant les restes et sur la façon de réaliser des **recettes simples et nouvelles en fonction de leurs besoins**.

## 3 Nouvelles compétences

91 % des seniors interrogés se sentent désormais capables de choisir des produits frais, locaux, de saison et adaptés à leurs besoins. Plus globalement, ils ont de nouvelles compétences en termes de techniques de cuisine et de conservation et réutilisation des restes.

## 4 Création de lien social

95 % des répondants confirment avoir eu des échanges conviviaux et **créé des liens** avec les intervenants et participants présents lors des différentes animations

Les données de l'étude confirment amplement une amélioration de la compréhension des enjeux d'une alimentation adaptée par les Seniors, ainsi qu'une amélioration de la compréhension de leurs besoins nutritionnels. Le format Atelier semble d'ailleurs être le plus propice à cette prise de conscience.

L'intérêt des interventions Silver Fourchette dans une évolution des pratiques et expériences alimentaires des Seniors semble donc validé par ces premiers travaux.



# CHEFS CUISINIERS

Les résultats

# RÉSULTATS CHEFS

## 1 Meilleure compréhension

97 % des répondants ayant participé au Séminaire des Chefs déclarent avoir une **meilleure compréhension des besoins nutritionnels des personnes âgées** et faire davantage attention aux goûts individuels et aux besoins physiologiques de chacun pour leur offrir une alimentation adaptée. L'étude semble aussi indiquer une **sensibilisation accrue des équipes des établissements** au lien entre alimentation et bonne santé des seniors. Ce résultat est particulièrement saillant suite au Concours de gastronomie.

## 2 Reconnaissance du métier

Le Séminaire des Chefs et le Concours semblent **contribuer à la valorisation de la profession de chef** en établissement. Les chefs déclarent ressentir une **reconnaissance accrue de la part des directeurs d'établissement** (surtout après le Séminaire des Chefs), **des résidents de leurs établissements** (surtout suite au Concours), et **des autres services des établissements**. Dans une moindre mesure, ils se sentent aussi plus reconnus par les jeunes en formation et le grand public.

## 3 Nouvelles compétences

Les chefs interrogés ont acquis ou perfectionné leurs **compétences techniques** en termes d'optimisation de la prise alimentaire des résidents, d'adaptation de l'alimentation en vue de la prévention de la dénutrition et, dans une moindre mesure, en termes d'animation des repas, conservation et réutilisation des restes et sélection et achat de produits adaptés. Suite au Séminaire des Chefs, près de 80 % de ces chefs **déclarent avoir fait évoluer leurs pratiques culinaires en vue d'une meilleure adaptation aux envies et besoins des résidents**.

## 4 Liens professionnels

68 % des Chefs indiquent avoir noué de **nouveaux liens professionnels** dans le cadre du Séminaire, en premier lieu avec leurs pairs et, dans une moindre mesure, avec d'autres acteurs de l'accompagnement des résidents.

L'intérêt des interventions Silver Fourchette dans une évolution des pratiques des Chefs pour une meilleure prise en compte des besoins et envies des seniors semble donc **validé par ces premiers travaux**

# TÉMOIGNAGES

“ Les éléments apportés tout au long de ce séminaire m'ont confortée dans le sens ou l'importance du choix, des préférences du résident doivent être au centre de nos préoccupations. C'est à cette tâche que je souhaite me consacrer. - Directrice d'EHPAD

“ Personnel et étudiants très près des personnes âgées, journée très humaine - **Micheline, 76 ans**

“ Bonne mise en avant du métier de cuisinier ! Les animateurs sont très professionnels et ont un bon humour ! - **Chef-cuisinier**

“ Excellente prestation, fortement appréciée. Prise de conscience d'une alimentation plus structurée. Bravo et merci ! - **Catherine, 62 ans**

“ Je vous remercie vivement pour l'organisation de ce concours fédérateur, gratifiant et pourvoyeur d'enthousiasme et de bonheur pour nos équipes comme pour les résidents et leurs familles. - **Directrice d'EHPAD**

“ L'intervention est de très bonne qualité. Un vrai professionnalisme. Les échanges avec les autres chefs permettent d'aller de l'avant. - **Chef-cuisinier d'EHPAD**

“ Concours très intéressant valorisant le travail des professionnels de la cuisine pour seniors. Bravo - **Thierry Becherot, Secrétaire général des Disciples d'Escoffier**

“ Professionnels et disponibles, attentifs et compétents, les animateurs, cuisiniers, diététiciennes et représentantes Silver Fourchette ont assuré leur prestation avec un sourire réjouissant - **Pierre, 81 ans**

“ Grâce au séminaire, j'ai découvert beaucoup de choses, plusieurs techniques de cuissons, les textures, le matériel, j'ai rencontré des gens formidables, j'ai partagé beaucoup de conversations avec beaucoup de points en commun... Je suis prêt à recommencer cette expérience quand vous voulez et la faire connaître également. - **Chef-cuisinier d'EHPAD**

“ Plus qu'un concours, une aventure humaine, L'équipe animation a su mobiliser l'ensemble du personnel dans les différentes actions menées pour cet événement. Une dynamique, une entraide, tous réunis pour porter les couleurs de l'établissement et soutenir notre chef cuisinier. - **L'équipe de l'EHPAD d'Ornans**

# PERSPECTIVES



La réalisation de cette première étude valide l'intérêt des interventions de Silver Fourchette dans la double perspective d'évolution des pratiques et expériences alimentaires des seniors et des pratiques des chefs pour une meilleure prise en compte des besoins et envies des résidents.

L'étude nous encourage à :

- Réfléchir sur les contenus ou formats permettant de favoriser la mise en pratique pour les seniors et faciliter leur appropriation.
- Intégrer les chefs cuisiniers à un réseau professionnel actif et stimulant.
- Favoriser l'implication des équipes de l'établissement dans l'alimentation des résidents.
- Continuer à construire notre réseau d'expert et travailler ensemble pour apporter la preuve concrète de notre contribution à la prévention de la perte d'autonomie des Seniors

Notre souhait est d'intégrer les différents leviers et biais afin de pérenniser et approfondir cette démarche.

Au niveau global, nous souhaitons enrichir cette analyse pour qu'en plus, cet outil puisse renforcer la légitimité des actions de préventions d'alimentation sur la santé.

La clé du succès de notre démarche fut la mobilisation des équipes, de nos partenaires et de nos bénéficiaires seniors et chefs.

**MERCI À TOUS !**

« Le bilan de cette première étude est très positif et nous encourage dans cette direction. Le niveau de réponse aux questionnaires, d'abord (plus de 480 !) dépasse ce que nous attendions : nous souhaitons remercier très chaleureusement toutes les personnes qui ont partagé leurs avis et expériences dans le cadre de l'enquête.

Nous avons beaucoup appris de cette première démarche d'étude et souhaitons l'approfondir : nous allons notamment nous préparer à la mise en place de travaux communs avec des chercheurs pour apporter la preuve robuste de notre contribution à la prévention de la perte d'autonomie des Seniors ».

- Floriane Lenoir, Directrice de Silver Fourchette



silver  
fourchette

Etude réalisée avec l'appui de KOREIS Conseil

