

Programme prévisionnel de la Finale Nationale Silver Fourchette

➤ **Rendez-vous Lundi 4 juin 2018**
À partir de 13h00.



Palais d'Iéna, siège du CESE
9 avenue d'Iéna
75016 Paris

Programme de la journée

La Finale Nationale Silver Fourchette, un temps fort pour **valoriser les 14 départements partenaires** de l'édition 2017-2018, les équipes de professionnels engagées dans le concours de gastronomie, la dynamique collective entre acteurs publics, privés et associatifs impulsée à l'échelle des territoires.

Un événement inédit qui **dévoile en avant-première les suites** de Silver Fourchette, ses ambitions et les partenaires qui demain, s'engagent à promouvoir une alimentation santé et plaisir, accessible à tous, responsable, et connectée aux réalités des territoires.

L'événement vise à réunir entre 500 et 1000 personnes : grand public, familles, seniors, professionnels, services départementaux, élus, fédérations, entreprises, fondations...

Trois espaces à découvrir entre 13h00 et 22h00.

N.B. Ceci est un programme prévisionnel soumis à variations et ajustements potentiels. La participation des intervenants et des partenaires est en attente de confirmation.

#1 Silver Chefs, de 14h00 à 18h45.

Vivre en direct l'épreuve faisant concourir 13 meilleures brigades départementales !



Animation de l'épreuve par **Laurent MARIOTTE**, Animateur de télévision et de radio et Chroniqueur culinaire français.

- **13h00 – 13h30** : Ouverture au public, arrivée des comités de soutien munis de leur banderole et de leur kit de supporter.
- **13h30 – 14h00** : Entrée en scène des 13 brigades accompagnées du Président du Conseil Départemental et du Chef étoilé parrain.
- **14h00 – 18h40** : Epreuve du concours (3h) :
Préparation de 8 plats et 8 desserts sur le thème : **Voilà l'été !**

Les comités de soutien, installés sur les estrades, assistent en direct à l'élaboration des menus. Une retransmission en direct est projetée sur grand écran. Les Présidents des Conseils départementaux présentent les spécificités de leur département, le présentateur revient sur le parcours de sélection des brigades. Evaluation technique des brigades par les jurys techniques.

- **17h00 – 18h45** : Lancement de la dégustation en présence de 12 membres du jury
 - 6 membres du jury dégustent les plats, 6 membres du jury dégustent les desserts.
- **18h45 – 19h15** : Délibération en chambre par les membres du jury.
- **18h50 – 19h20** : Lancement de la Web Série sur le gaspillage alimentaire à travers un atelier animé par 2 chefs experts sur le sujet : François Pasteau et Alessandra Montagne.

#2 Silver Lab, de 14h30 à 18h30.

Découvrir et tester les innovations et des expérimentations terrain autour de l'alimentation.

Présentation des projets incubés dans le Lab Silver Fourchette

STANDS

- **Mesurer en temps réel la production de déchets en EHPAD pour lutter contre le gaspillage alimentaire**
Partenariat entre Idéolys et GROUPE SOS Seniors dans 2 EHPAD pilotes / Présentation des premiers résultats de l'expérimentation
- **Découvrir la BOX Silver Fourchette à destination des aidants**
Partenariat entre Malakoff Médéric en collaboration avec Moi Chef / Tout pour reproduire facilement une recette plaisir et santé signée d'un Grand chef
- **Lancement du premier Séminaire de Chefs**
Partenariat avec l'ARS Normandie et tous les établissements de la région / Lancement d'une dynamique inter-établissements pour partager les pratiques en matière d'alimentation et de nutrition

DEGUSTATIONS

- **Le Comptoir d'innovations culinaires**
Animé par Elior
- **Dégustations inédites en texture modifiée & Finger Food**
Animé par Nutri-Culture
- **Cuisiner avec un produit qui réunit les générations**
Animé par le Groupe Bel – Recettes à base de Vache qui rit
- **Bar à cocktails**
Pour découvrir des associations culinaires inédites, animé par Robot-Coupe et des élèves de lycée hôtelier

MINI-CONFERENCES (45 minutes : 30 minutes de présentation / 15 minutes de Q/R)

- **Projet de Recherche – Action (Groupe Sodexo)**
Découvrir en avant-première le projet de recherche sur les facteurs influençant la prise alimentaire de la personne démente.
Animé par Sodexo et le Comité d'Expert
- **Cap sur l'enrichissement (Groupe Bel)**
Les besoins nutritionnels spécifiques aux personnes de plus de 60 ans.
- **Réenchenter le quotidien des aidants (Malakoff-Médéric)**
Présentation de la BOX Silver Fourchette et événement de lancement
- **Présentation du Séminaire de Chef (ARS Normandie)**
Présentation de la démarche inter-établissement, programme du Séminaire et cohésion d'équipe

#3 Silver Meeting, de 16h00 à 19h30.

Assister aux prises de parole « grand format », dialoguer avec les personnalités politiques sur les enjeux du bien- vieillir et du bien-manger de demain.

- **16h00 – 16h15** : Mot d'ouverture par et Patrick BERNASCONI, Président du CESE et Thierry Marx, Parrain de Silver Fourchette et Président de Cérémonie



Patrick BERNASCONI,
Président du Conseil économique, social et environnemental



« En soutenant le concours Silver Fourchette, je souhaite mettre à l'honneur les talents gastronomiques de nos territoires, placés au service de ceux qui portent notre héritage. »
Thierry MARX, PARRAIN DE SILVER FOURCHETTE

#1. 16h30 – 17h30 : Les territoires s'engagent pour la transition !

Invitée d'honneur



Brune POIRSON*, Secrétaire d'Etat auprès du Ministre d'Etat, Ministre de la Transition Ecologique et Solidaire, ouvre le débat.
Entrée en scène à 16h30, discours d'ouverture.

Table ronde n°1, en présence de :

- ✓ **Antoinette GUHL**, Adjointe à la Mairie de Paris, chargée d'Economie Sociale et Solidaire, de l'Innovation sociale et de l'Economie circulaire
- ✓ **Joëlle MARTINAUX**, Présidente de Union Nationale des centres communaux d'action sociale (UNCCAS)

- ✓ **Témoignage**, projet « 47 dans vos assiettes » dans le Lot-et-Garonne
- ✓ **Témoignage** de la grande Ferme, Cœur d'Essonne

Pitch

Si Silver Fourchette aborde la question du temps du repas et toutes les dimensions qui le composent, l'assiette vient naturellement questionner toute la chaîne : **de l'approvisionnement jusqu'à la gestion des déchets**. A ce titre, le Silver Fourchette Tour mobilise les producteurs locaux, les lycées agricoles, promeut les circuits-courts et une alimentation durable et responsable. Dans un établissement pour personnes âgées, 20 kilos de nourriture sont jetés par jour, soit 7 tonnes par an et l'équivalent de 12 300 repas qui partent à la poubelle. Lancée en 2016, la **campagne Silver Fourchette Anti-gaspi** permet à tous les établissements participants d'identifier des leviers simples et efficaces pour limiter la production de déchets.

Silver Fourchette mobilise tous les acteurs du territoire, publics et privés, jeunes et moins jeunes. De septembre 2017 à février 2018, ce sont plus de 30 000 personnes qui ont été sensibilisées, 54 ateliers de cuisine, 39 conférences, 20 projets pédagogiques, 41 épreuves du concours de gastronomie en lycée hôtelier, 300 établissements participants, 1200 jeunes en formation professionnelle, 176 villes partenaires et 14 départements mobilisés. Cette dynamique territoriale est au cœur de notre concours. Organiser la finale au Palais d'Iéna, c'est saluer la synergie de tous ces acteurs.

#2. 17h30 – 18h30 : **Quand « Santé et Nutrition » riment avec « Plaisir et Cohésion » !**

Invitée d'honneur



Agnès BUZYN, Ministre des Solidarités et de la Santé, clôture le débat.
Entrée en scène à 18h15.

Table ronde n°2, en présence de :

- ✓ **Marie-Anne MONTCHAMP**, Présidente de la Caisse Nationale de Solidarité pour l'autonomie (CNSA)
- ✓ **Christophe DEVYS**, Directeur Général de l'Agence Régionale de Santé d'Ile-de-France.
- ✓ **Maryse DUVAL**, Directrice Générale de GROUPE SOS Seniors

Pitch

« *Bien manger, c'est l'affaire de tous !* ». Tel est le slogan du **Programme National pour l'Alimentation (PNA)** qui vise à garantir à chacun une alimentation de qualité. Améliorer l'alimentation des personnes âgées, c'est s'intéresser non seulement au contenu de l'assiette mais aussi à tout ce qui est autour du repas et qui en fait un moment agréable. La conservation d'un **lien social** et le **plaisir de manger** participent à la **prévention de la dénutrition** et par là-même limitent la perte d'autonomie des personnes âgées.

La prise de conscience croissante des enjeux sanitaires de la nutrition a conduit ces dernières années à une forte mobilisation gouvernementale pour la mise en place d'une **véritable politique nutritionnelle**, qui s'appuie sur l'action de **multiples acteurs** intervenant dans la prévention : professionnels du système de santé, partenaires publics institutionnels, associations, médias et acteurs économiques.

La **Caisse Nationale des Solidarités et de l'Autonomie (CNSA)**, à travers la Conférence des Financeurs, fait de la nutrition, un **axe majeur des politiques de prévention de la perte d'autonomie des personnes âgées** impulsée à l'échelle départementale.

Le format atypique et innovant de Silver Fourchette se révèle être un outil puissant pour **décloisonner les univers et fédérer le plus grand nombre** autour de la question du bien-manger en faveur du bien-vieillir.

En tant que **catalyseur d'un nombre inédit d'acteurs et d'actions** à l'échelle nationale, Silver Fourchette se matérialise comme un important outil de sensibilisation et de dissémination des bonnes pratiques, accessible à tous.

#3. 18h30 – 19h30 : **Futures générations de Chefs : Cap sur l'emploi et la formation professionnelle !**

Invitée d'honneur



Muriel PENICAUD, Ministre du Travail, clôture le débat.
Entrée en scène à 19h15.

Table ronde n°3, en présence de :

- ✓ **Jean-Michel FRAMERY**, Inspecteur de l'Académie de Créteil.
- ✓ **Sophie BELLON**, Directrice Générale du Groupe Sodexo.
- ✓ **Thierry MARX**, Chef étoilé et Créateur de Cuisine Mode d'Emploi
- ✓ Témoignage d'un **élève de lycée** qui s'est révélé

Pitch

Si la filière de l'hôtellerie-restauration crée chaque année des **milliers d'emplois**, encore faut-il encourager les nouvelles générations de professionnels à s'intéresser à ces métiers, accompagner leur parcours dans l'emploi et l'évolution des compétences. **Qualification et formation** représentent les premiers leviers pour l'accès à l'emploi et l'évolution des trajectoires professionnelles.

Silver Fourchette réunit dans son parcours **toutes les générations de chefs et cuisiniers professionnels, actuels ou en devenir**. Il en ressort une disparité très forte des connaissances, des savoir-faire et beaucoup d'enjeux à accompagner les pratiques des uns et des autres.

Revenir sur les fondamentaux des acquis, des compétences, la posture du Chef, comprendre le rôle de l'alimentation sur la santé, découvrir de nouvelles techniques culinaires et s'inscrire dans des parcours professionnels évolutifs nous semblent donc essentiels.

Valoriser ces professions par la formation permet aussi d'engager les établissements dans une démarche de progrès et d'approche globale de la restauration.



Cérémonie des prix, de 19h30 à 20h15.

Invité d'honneur



Julien DENORMANDIE, Secrétaire d'Etat auprès du ministre de la Cohésion des territoires. **Entrée en scène 19h30**. Discours de clôture

1. Discours de clôture (Ordre des prises de parole à définir) – 15 minutes
 - **Thierry MARX**, Président de Cérémonie et Parrain de Silver Fourchette.
 - **Julien Denormandie**, Secrétaire d'Etat auprès du ministre de la Cohésion des territoires
2. Diffusion du film de restitution de l'Edition 2017-2018 - 5 minutes
3. Annonce des résultats et remise des prix – 20 minutes
Les 13 brigades sont positionnées devant l'estrade. Toujours accompagnées du Président du Conseil départemental et du Chef étoilé parrain, les brigades montent sur scène à tour de rôle et se font remettre un prix et un diplôme.

Le podium est annoncé par :

- **Prix spécial du meilleur commis**, par Guillaume GOMEZ, Chef de l'Elysée
- **Nomination de la brigade n°3** par Marie SAUCE, Présidente des Toques Françaises
- **Nomination de la brigade n°2** par Marie-Anne MONTCHAMP, Présidente de la CNSA
- **Nomination de la brigade n°1** par Thierry MARX, Parrain de Silver Fourchette

Déroulé général

- 10h00 - 13h00 : Accueil des 13 brigades et des partenaires du Lab Silver Fourchette
- **13h00 : Ouverture au public**
- **13h30** : Entrée en scène des 13 brigades départementales, accompagnées des Présidents des Conseils Départementaux et des Chefs étoilés parrains
- **14h00 - 18h45 : Epreuve du concours / Dégustation et Animation de l'espace Lab**
- **16h00 – 19h30: Silver Meeting**
- **19h30 – 20h15 : Cérémonie des prix**
- 20h15 : Cocktail
- 22h00 : Fin de l'événement

Nos partenaires



Les Chefs engagés

