

LE JOURNAL DU 1ER ACTEUR SOCIAL ET MÉDICO-SOCIAL
DE LA COMMUNAUTÉ JUIVE DE FRANCE

Bien se nourrir, c'est **prendre soin de la vie**




**L'alimentation
au coeur de nos
engagements**



Page 2
LE GRAND DOSSIER
L'ALIMENTAIRE AU CASIP



Page 3
NUTRITION ET DÉPENDANCE
ACCOMPAGNER LA VIE



Page 7
BONS ALIMENTAIRES
UN CADEAU DU CIEL !

Bien plus qu'un besoin essentiel, l'alimentation est un véritable levier de santé, d'autonomie, de lien social et de dignité. Au CASIP, elle est au cœur de notre accompagnement, qu'il s'agisse de repas livrés à domicile, de projets nutritionnels innovants, d'aides alimentaires ou d'ateliers cuisine. Découvrez, dans le Grand Dossier de ce nouveau numéro de votre Journal, comment, chaque jour, nos équipes font de l'alimentation un outil de soin, d'inclusion et de solidarité.

ÉDITO



Henri FISZER

Président

« En 1915, Franz Kafka, s'inspirant vraisemblablement du sage Hillel, qui vécut à Jérusalem au temps d'Hérode, publie la parabole Devant la Loi.

Devant la Loi se tient un gardien.

Un homme de la campagne vient trouver ce gardien et demande à entrer dans la Loi. Mais le gardien lui dit qu'il ne peut pas lui permettre d'entrer maintenant. L'homme réfléchit, puis demande s'il pourra entrer plus tard.

« C'est possible, dit le gardien, mais pas maintenant. »

Le gardien lui donne un tabouret et le laisse s'asseoir sur le côté, près de la porte. Là, l'homme reste assis des jours et des années. À la fin, après avoir attendu toute sa vie devant la porte de la Loi sans oser entrer, l'homme de la campagne, mourant, demande au gardien pourquoi personne d'autre n'a jamais cherché à entrer. Le gardien lui répond en substance : « Cette entrée n'était destinée qu'à toi. Maintenant, je vais la fermer. »

Rosh Hashana, le Nouvel An juif, est le moment de faire le bilan. Mais faire un bilan, c'est être capable d'entendre sa voix intérieure, que des bruits de toute sorte couvrent. C'est cette voix intérieure, authentique, que la sonnerie du shofar vient chercher, vient révéler. Si le jour de Rosh Hashana est le jour du jugement, il est avant tout le jugement de soi par soi-même.

En hébreu, shana signifie « année », mais aussi pluralité et changement. Dans cet esprit, le Rabbi de Kotzk demanda un jour à ses élèves quelle était la distance entre l'est et l'ouest. Chacun donna une réponse en milliers ou millions de kilomètres. Le Rabbi leur dit : « Non, beaucoup moins, juste quelques degrés. Tourne-toi vers l'Autre et regarde ce dont il a besoin : c'est la distance entre le don et l'indifférence. »

Parmi les besoins fondamentaux auxquels le CASIP subvient, l'alimentation est au tout premier plan. C'est en effet plus de 5 millions d'euros de nourriture que le CASIP fournit chaque année à ses bénéficiaires. Dans nos maisons pour personnes âgées et pour personnes en situation de handicap, le repas est un moment social important. Nous investissons dans les cuisines de nos établissements afin d'optimiser la production et d'améliorer la qualité des repas pour nos bénéficiaires particulièrement fragiles.

Pour les personnes isolées, nous livrons plus de 60 000 repas par an à domicile.

Au CASIP, la solidarité alimentaire, c'est aussi la prévention, la santé et le lien social.

Le CASIP vous invite à entrer et à franchir la porte de la solidarité.

En cette nouvelle année, surmontons ce bruit du « pas maintenant, peut-être plus tard » et soutenons, chacun selon sa vocation propre et ses moyens, la première institution sociale de la communauté.

LE GRAND DOSSIER : L'ALIMENTATION AU COEUR DU SOIN AU CASIP

Bien plus qu'un besoin physiologique, **l'alimentation est au cœur des enjeux du secteur médico-social**. Elle touche à la santé, à l'autonomie, au lien social et à la dignité des personnes les plus vulnérables.

Des repas distribués par les Fourneaux alimentaires du CBIP - l'ancêtre du CASIP au XIX^e siècle - à nos actions d'aujourd'hui, **notre vision de la solidarité et de l'accompagnement s'incarne chaque jour dans des initiatives concrètes**.

Ce dossier vous propose un tour d'horizon de nos engagements autour de quatre grands axes : **l'autonomie, la santé et la nutrition, l'inclusion**, ainsi que le rôle de l'alimentation comme enjeu de solidarité et de cohésion sociale.

À travers des témoignages, des portraits et des récits de terrain, découvrez comment l'alimentation peut devenir un véritable levier d'émancipation, de prévention, de santé... et de soin.

NUTRITION ET DÉPENDANCE : ACCOMPAGNER LA VIE

À l'EHPAD La Colline de Nice, l'un des rares établissements en France à avoir obtenu le label "Humanitude", l'alimentation et l'hydratation des résidents font l'objet d'une attention particulière avec un accompagnement sur mesure.



Une approche globale et personnalisée

« À l'arrivée d'un nouveau résident, nous réalisons un bilan de déglutition qui est ensuite renouvelé au moins une fois par an, ou plus tôt si nous constatons une évolution de son état de santé », explique Gaëlle Euzen, gouvernante des soins et référente Humanitude.

Ces évaluations sont réalisées au calme, dans une salle spécialement aménagée, lors d'un repas en présence des orthophonistes afin d'observer les gestes et les capacités de la personne dans des conditions réelles. « Nous évaluons sa vigilance dans la relation, sa motricité bucco-faciale, sa capacité à coordonner les mouvements de la bouche et sa conscience de la sphère orale », précise Virginie Colombo, orthophoniste à La Colline.

Stimuler l'envie

À partir de ce bilan, l'alimentation est ajustée au cas par cas. « Lorsque la déglutition devient difficile ou que la dépendance s'accroît, nous ajustons les textures afin que les repas restent à la fois sûrs et agréables », explique Olivia Mascherini, orthophoniste.

Plusieurs sortes de textures sont ainsi proposées, de l'haché-morceaux jusqu'au mixé lisse. Les boissons peuvent aussi être adaptées : eau plate ou gazeuse (les bulles pouvant stimuler les réflexes de déglutition), ou même gélifiée quand cela s'avère nécessaire. Au-delà de l'aspect physiologique, l'équipe accorde une grande importance à la présentation des plats. « Nous faisons un véritable effort sur le visuel. Même avec des textures modifiées, les assiettes doivent rester appétissantes. Le regard participe au plaisir de manger et peut réveiller l'envie, notamment chez les personnes dénutries qui ont perdu l'appétit », insiste Gaëlle Euzen.

Les portions sont également adaptées aux habitudes et à l'appétit de chacun : de la baby portion pour les petits appétits à la double portion pour les plus gourmands. L'objectif est clair : faire de l'alimentation un moment de plaisir !

Entretenir l'autonomie

L'une des priorités des équipes est de maintenir, aussi longtemps que possible, l'autonomie des résidents. « Il est essentiel que chacun conserve le sentiment de pouvoir manger seul. Nous utilisons des techniques de guidage qui respectent les capacités, le rythme et la dignité de la personne », explique Virginie Colombo.

Des ustensiles adaptés viennent compléter cet accompagnement et permettre à la personne de rester acteur de son repas : sets de table antidérapants, mugs et couverts ergonomiques faciles à saisir. Pour les résidents nécessitant une surveillance accrue, les repas sont pris dans une salle thérapeutique en présence d'orthophonistes et de soignants. « Cette vigilance peut être temporaire, par exemple après une hospitalisation ou un moment de fragilité, ou s'inscrire dans la durée », précise Olivia Mascherini.

Innover pour mieux accompagner

Dans le souci permanent d'améliorer le confort des résidents, de nouvelles approches thérapeutiques sont régulièrement testées. Depuis quelques mois par exemple, l'atelier "sensorimoteur" est venu compléter la panoplie de soins. Ce sont des exercices précis qui font travailler tous les sens et tous les muscles sollicités pour se nourrir. Des séances hebdomadaires qui donnent déjà des résultats : « Il y a des progrès évidents au niveau des mouvements et du souffle », se réjouit Virginie Colombo. Cette approche personnalisée repose sur une étroite collaboration entre toutes les équipes, du personnel soignant à celui de la restauration et des services.

À La Colline tout est pensé pour mettre le résident au centre du soin afin que chaque repas soit un moment à la fois de soin, de plaisir et de dignité.



APPRENDRE À BIEN MANGER POUR PRENDRE SOIN DE SOI

Au Foyer Michel Cahen pour adultes en situation de handicap, cela fait plusieurs mois que de nombreuses initiatives sont mises en place pour améliorer la santé des résidents, notamment à travers une alimentation plus équilibrée et une activité physique régulière.

« Cela devenait indispensable, car la plupart de nos résidents ont des problèmes de surpoids », explique Violaine Soulié, éducatrice spécialisée.

Chez les personnes en situation de handicap, plusieurs facteurs favorisent la prise de poids : les traitements médicamenteux perturbent le métabolisme, l'âge - avec la ménopause chez les femmes - augmente les risques, une mobilité réduite et enfin l'accès à plus de libertés et les sorties aux fast-food n'arrangent rien.



Le plus difficile est de faire évoluer les habitudes, souligne Noham Chemama, directeur du Foyer. « On y arrive progressivement, mais cela demande beaucoup de pédagogie. Nos résidents n'ont pas toujours conscience de l'importance de prendre soin de leur santé. » Pour relever ce défi, l'équipe a peu à peu intégré une série d'initiatives dans le quotidien des résidents.

Ainsi, chaque mardi soir, un atelier cuisine réunit deux éducateurs et six résidents, pour préparer un repas dans une cuisine pédagogique, courses comprises, et partager le dîner dans une ambiance intime et conviviale. Les repas sont toujours équilibrés, avec des légumes, des fruits et des protéines. Ces soirées sont très attendues et tous les résidents souhaitent y participer. Pour les personnes vivant en appartements autonomes, des ateliers spécifiques associent cuisine et gestion du budget pour les préparer à vivre un jour de manière indépendante. Cela

passé aussi par l'apprentissage du choix des produits et de la préparation de repas équilibrés et peu coûteux.

L'alimentation saine s'invite également dans les moments festifs. Les traditionnels apéritifs de Chabbat ont été entièrement repensés : crudités, sauces légères, eaux aromatisées au citron remplacent progressivement les produits gras et sucrés. Selon Noham Chemama, les résidents adorent ces nouvelles recettes : « Cela leur permet de découvrir de nouvelles saveurs, même si, bien sûr, ils restent très attachés aux chips ! », ajoute-t-il avec humour. Les brunchs healthy certains dimanches ou toutes les initiatives gourmandes sont plébiscitées, preuve qu'il suffit parfois d'un peu de créativité pour inciter à mieux manger.

Des efforts qui s'accompagnent naturellement d'une sensibilisation à l'activité physique : séances de gym adaptées avec un coach professionnel, yoga, sorties à vélo, après-midi piscine...

Mr.F. résident du Foyer Michel Cahen depuis six ans, constate les changements avec enthousiasme : « Les apéros sont vraiment sympas. On découvre de nouvelles choses à manger. J'aime bien aider à préparer, découper les légumes... Et surtout, après, on partage le repas tous ensemble. C'est agréable de ne pas manger seul. »

Les équipes constatent une réelle évolution des comportements. « Beaucoup de résidents prennent peu à peu conscience des bénéfices d'une alimentation équilibrée sur leur santé. »

On peut espérer que le changement s'inscrira dans le temps !

ATELIERS « CUISINE THÉRAPIE »

À la Maison des Seniors et de la Culture du CASIP (MSC) parmi les nombreuses activités proposées, les ateliers gourmands ont un succès fou, au point de devoir refuser du monde. Moments de plaisir où s'échangent les recettes familiales et les traditions de chacun. Entre Boulou et Strudel les souvenirs reviennent et les émotions s'invitent, au gré d'une odeur ou d'un goût retrouvé.

Tous les mois, la cuisine de la MSC s'anime autour de ses ateliers culinaires qui réunissent 6 à 8 personnes. Sabine Bensimon, sa responsable, nous raconte les coulisses de ces moments de convivialité devenus incontournables.

Les ateliers cuisine : du partage à la transmission

L'originalité de ces ateliers réside dans leur dimension participative et mémorielle. Les recettes sont choisies en fonction des envies mais surtout des traditions et des fêtes juives. « Chaque recette est imprimée de façon à pouvoir être conservée par les participants », souligne Sabine Bensimon. « Et on cuisine ensemble ! Chacun partage ses astuces, son savoir-faire et ses petits secrets familiaux. C'est là où se joue la transmission ! » Tous réalisent la recette en individuel pour pouvoir ensuite la ramener chez eux. Sucré ou salé, il y en a pour tous les goûts, avec des excursions exotiques vers l'Asie ou l'Italie. Actuellement, la MSC propose un atelier cuisine par mois qui sera doublé dès septembre pour répondre aux demandes qui se multiplient.

À la retraite depuis 7 ans Kety fait partie des aficionados de ces ateliers gourmands de la MSC : « J'adore les ateliers cuisine, Cela m'apporte beaucoup ! par exemple, je ne connaissais absolument pas les spécialités ashkénazes, c'est une vraie découverte ! Et puis il y a les fêtes, tous ces souvenirs qui remontent, toutes ces traditions oubliées, comme ces biscuits de mon enfance ! Les ateliers nous permettent de faire revivre une époque, c'est le côté "mémoire" qui est précieux. Nos anciens ne sont plus là et c'est à nous maintenant de transmettre le flambeau des traditions. »

Les ateliers repas : quand la cuisine devient festive

Il y a également des ateliers repas qui sont différents des ateliers cuisine. Ce sont soit de petits événements conviviaux, ou de gros ateliers organisés suivant le rythme du calendrier hébraïque, avec des recettes traditionnelles ou par coutumes avant chaque grande fête. « Par exemple c'est un repas israélien pour Yom Ha-atsmaout, ou des salades et des recettes de fruits pour Tou Bichvat. Ça dure toute la journée avec des animations l'après-midi et il y a souvent une cinquantaine de personnes pour déjeuner, c'est joyeux ! » précise Sabine.

Ici on cuisine à quelques-uns pour partager avec tous et cela permet à chacun de participer selon ses envies ! Face à cet engouement, la MSC a fait le choix d'investir sur une cuisine de compétition, entièrement rénovée avec un piano de cuisson professionnel.

Plus que de simples cours de cuisine, ces ateliers incarnent la vocation même de la MSC : créer du lien, transmettre la mémoire et célébrer ensemble les traditions qui font l'identité de la communauté.



L'ACCUEIL DE JOUR DES PERSONNES SANS DOMICILE : RETROUVER LE GOÛT... DE LA VIE !

Inauguré il y a quatre ans, l'Accueil de Jour Rahel et Yehouda du CASIP est bien plus qu'un lieu de répit : c'est un espace de reconstruction. Chaque jour, des femmes et des hommes en situation de grande précarité y trouvent une écoute, un accompagnement et des repères pour reprendre pied. Et cela passe aussi par l'alimentation.

« Les personnes que nous accueillons vivent souvent dans la rue, dans leur voiture ou à l'hôtel social. Cette instabilité, aggravée par les difficultés financières et un profond isolement, fait que cuisiner, faire ses courses ou partager un repas ne sont plus de simples gestes du quotidien : ce sont de véritables étapes vers la reconstruction », explique Mima Uzan, coordinatrice de la structure.

C'est dans cet esprit qu'ont été imaginés les ateliers cuisine. Beaucoup des bénéficiaires ne disposent que d'un micro-ondes et ont perdu l'habitude, ou parfois même les moyens, de préparer un repas. **« Nous voulons leur montrer qu'il est possible de cuisiner des plats simples, équilibrés, savoureux et économiques avec très peu de matériel. »**

C'est ainsi qu'est né l'atelier **« Cuisine au micro-ondes »**, où les participants élaborent ensemble un menu complet : poulet mariné, riz, flan de courgettes, et même fondant au chocolat ! Des courses à la préparation, chacun participe selon ses capacités. Au fil des recettes, les équipes abordent également des notions essentielles d'hygiène alimentaire, de conservation des aliments et de gestion d'un budget.

Mais l'essentiel se joue ailleurs. Pour ces personnes profondément fragilisées, partager un repas devient une parenthèse de normalité et de convivialité. **« Pendant quelques heures, elles ne sont plus définies par leurs difficultés. Elles retrouvent le plaisir d'être**

ensemble, de rire, d'échanger, de raconter leur histoire et de retrouver une place au sein d'un collectif. »

Ces instants sont souvent révélateurs. **« Lorsqu'une personne nous dit : «C'est délicieux !», «À quand le prochain atelier ?» ou encore «C'est moi qui ai préparé ça !», ce sont autant de signes de fierté retrouvée, de confiance en soi et parfois les premiers pas vers une nouvelle dynamique de vie. »**

À travers ses ateliers culinaires et l'ensemble de ses animations, l'Accueil de Jour œuvre chaque jour pour renforcer ce processus. Derrière un simple déjeuner se cachent des enjeux essentiels : restaurer la dignité, renforcer l'autonomie, recréer du lien social et redonner à chacun l'envie de croire à nouveau en l'avenir.



PORTRAIT

Rudy : la cuisine comme boussole

À 41 ans, Rudy est l'incarnation de la résilience. Malgré un parcours de vie particulièrement éprouvant, il n'a jamais perdu son goût des autres, ni sa passion pour la cuisine.

« Un jour, j'ai eu un déclic. Je me suis dit : Je n'ai plus rien à faire ici. » C'est ainsi qu'il quitte la Bretagne, où il s'était installé après une séparation difficile, pour revenir à Paris, retrouver ses racines et tenter de reconstruire sa vie.

Il décroche rapidement un emploi en boulangerie. Mais une succession de coups du sort - un licenciement, une nouvelle rupture sentimentale puis une brouille familiale - le conduit progressivement à la rue. Titulaire d'un CAP Cuisine, cet ancien professionnel de la restauration et de l'événementiel passe alors ses nuits d'hiver dans les cages d'escalier du 19^e arrondissement. Une rencontre va pourtant changer le cours de son histoire. Orienté vers le CASIP, il bénéficie d'un hébergement d'urgence puis découvre l'Accueil de Jour.

« Grâce au CASIP, j'ai découvert la solidarité de ma communauté. Ici, on s'entraide. Il y a toujours quelqu'un pour nous écouter, nous soutenir ou nous encourager. Ce n'est pas seulement un refuge... c'est un foyer. »

Très vite, Rudy retrouve ce qui l'anime profondément : cuisiner pour les autres. **« J'aime préparer des repas et faire plaisir. Quand je cuisine, je me sens utile. »**

Au départ, les ateliers « Cuisine au micro-ondes » le laissent sceptique. Puis il change totalement de regard. **« Je me suis rendu compte qu'avec presque rien, on pouvait faire énormément. »**

Il se souvient notamment d'un atelier organisé à l'occasion de Chavouot : **« Nous avons préparé un repas extraordinaire, avec un délicieux tiramisu. Ensuite, nous sommes tous partis pique-niquer dans un parc. C'était un moment magnifique. »**

Aujourd'hui, l'Accueil de Jour est devenu son point d'ancrage. **« Ici, on rencontre toujours une belle personne, quelqu'un prêt à vous tendre la main. »**

Plus qu'un lieu où l'on vient manger, il y voit un espace de fraternité. **« Chacun apporte ce qu'il peut. On s'encourage, on rit ensemble... Ça fait vraiment du bien. »**

Son objectif est désormais clair : retrouver un emploi en CDI, accéder à un logement et repartir à zéro.

Rudy a retrouvé confiance grâce à la solidarité de toute une communauté. Si vous pouvez l'aider à franchir cette nouvelle étape, en lui proposant un emploi ou en facilitant une mise en relation, n'hésitez pas à contacter Mima Uzan, coordinatrice de l'Accueil de Jour à l'adresse suivante : mima.uzan@casip.fr.

COMMISSIONS DE RESTAURATION : QUAND LES RÉSIDENTS ONT LEUR MOT À DIRE

Au Foyer médicalisé Brunswic, comme dans les autres établissements de la Fondation, les commissions de restauration participent à l'élaboration des menus, mais elles sont surtout des espaces de dialogue, où les résidents peuvent exprimer leurs attentes, faire des propositions et influencer sur leur quotidien.

Un espace ouvert

C'est Nisrin Vela la Cadre hôtelière du Foyer qui a eu l'idée d'en faire un lieu d'écoute et d'échanges. « **À son initiative, nous avons ouvert les réunions à tous les résidents qui souhaitent s'exprimer et plus seulement aux représentants élus du Conseil de la Vie Sociale, et c'est un succès** » souligne Fabrice Gintzburger, directeur du Foyer. Chacun peut faire une suggestion ou émettre une critique en toute liberté. La démarche a pris tout son sens pendant les 6 mois de travaux et de rénovation des cuisines. « **Nous avons tout mis en œuvre pour maintenir quatre services quotidiens et proposer une offre variée, notamment grâce à un service traiteur.** », souligne Nisrin Vela.

Une démarche participative

Tous les trimestres, la commission restauration réunit l'ensemble des acteurs concernés : représentants des familles, direction, chef de cuisine et cadre hôtelière, ainsi que tous les résidents qui le souhaitent. Toutes les envies et les suggestions sont notées, puis étudiées avec le chef de cuisine afin voir ce qui est réalisable. Certaines idées deviennent des succès,



comme la paella revisitée dans le respect de la cachet qui est régulièrement réclamée par les résidents. Ces temps d'échanges sont aussi l'occasion pour les résidents de discuter de sujets pratiques, comme les horaires de service, les délais d'attente entre les plats ou l'organisation des repas. Chaque remarque fait l'objet d'un suivi et des solutions proposées à la réunion d'après. Une transparence essentielle pour donner du sens à cette démarche participative.

Une parole libre

Aimée, siège au Conseil de la Vie Sociale ainsi qu'à la commission restauration. Résidente du Foyer depuis plus de dix ans, elle apprécie d'être écoutée, tout en gardant son franc-parler. « **C'est vrai que chacun peut donner son avis. Mais j'aimerais quand même que cela change un peu plus vite. On retrouve souvent les mêmes plats !** » Une remarque formulée avec le sourire, qui témoigne surtout de la liberté d'expression encouragée au sein du Foyer.

À Brunswic, comme ailleurs à la Fondation, l'essentiel est de préserver cet espace d'écoute, de dialogue et de participation. Une manière concrète de renforcer la confiance et la dignité de nos résidents.

CUISINES ET DÉPENDANCE : RESTRUCTURER POUR MANGER MIEUX

Bien manger ne se définit pas seulement par le contenu de l'assiette. Derrière chaque repas servi dans les établissements du CASIP, il y a toute une organisation qui a pour ambition d'offrir une alimentation de qualité, adaptée aux besoins de chacun, pensée comme un véritable soin.

C'est dans cet esprit que le CASIP a engagé, depuis près de deux ans, une profonde réorganisation de son service de restauration. Un projet d'envergure piloté par Maxime Konieczny, directeur des supports aux opérations, qui se déploiera progressivement jusqu'en 2028. Il nous en dit plus.

Repenser l'organisation

« **Notre objectif est simple : proposer une restauration de qualité et mieux adaptée aux besoins de nos résidents. Trois grands pôles de production vont progressivement être mis en place. Le premier est déjà opérationnel pour les établissements accueillant des personnes en situation de handicap. Deux autres suivront : l'un pour les établissements accueillant des personnes âgées en Île-de-France, l'autre pour les établissements de Nice. Les besoins nutritionnels d'une personne âgée dépendante ne sont pas les mêmes que ceux d'un adulte en situation de handicap. Chaque public a ses spécificités et nous devons pouvoir y répondre de façon adaptée.** »

Cette nouvelle organisation permettra ainsi de calibrer les menus et les quantités, de diversifier les textures ou l'hydratation en fonction de chacun.

Maîtriser la qualité

Cette évolution répond également à une volonté d'améliorer durablement la qualité de la restauration. En regroupant la préparation

des repas par grands secteurs d'activité, les équipes pourront mieux contrôler la qualité des produits, assurer une meilleure régularité et renforcer le suivi nutritionnel des résidents. « **C'est aussi une façon de poursuivre la professionnalisation de notre restauration et de garantir des standards de qualité élevés, tout en optimisant nos moyens.** »

Cette organisation permettra également d'accompagner le développement de la Fondation dans les prochaines années, avec l'ouverture de nouveaux services et l'extension de plusieurs établissements.

Préserver le plaisir de cuisiner

Pour autant, ce nouveau fonctionnement ne fera pas disparaître les petites cuisines au cœur des établissements où les équipes, avec les résidents, pourront continuer à organiser les nombreux ateliers culinaires qui rythment la vie au quotidien. « **Nous tenons à préserver ces espaces de convivialité. Les ateliers cuisine, les goûters, les préparations de fêtes ou les pâtisseries réalisées avec les résidents continueront d'exister. Rien ne remplace la délicieuse odeur d'un gâteau sortant du four !** »

À la Fondation la cuisine devient un moyen de créer du lien, transmettre des souvenirs, encourager l'autonomie et faire de chaque moment passé autour de la table un temps de plaisir. Ce projet représente un investissement important pour l'avenir de la Fondation. Il illustre aussi notre profonde conviction qu'une alimentation de qualité participe au bien-être et à la santé des personnes que nous accompagnons.



DES BONS ALIMENTAIRES...

« COMME UN CADEAU DU CIEL »

À l'approche des grandes fêtes juives, le CASIP distribue traditionnellement des aides alimentaires sous forme de paniers ou de bons d'achat de 50 €, utilisables dans les commerces cacher. En 2025, une opération exceptionnelle est venue renforcer ce dispositif : grâce au soutien de la Claims Conference, 2 500 personnes âgées ont pu bénéficier d'une aide supplémentaire, souvent accueillie comme un véritable cadeau du ciel.

Une aide pour répondre aux besoins essentiels

À l'origine de cette initiative figure le **Basic Needs Fund (BNF)**, un programme créé par la Claims Conference, pour permettre aux victimes de la Shoah d'accéder aux aides auxquelles ils ont droit. Outre les dispositifs d'accompagnement à domicile et les soutiens financiers existants, ce programme prévoit également des aides ponctuelles destinées à couvrir les besoins alimentaires les plus essentiels.

Le CASIP fait partie des institutions agréées chargées de gérer ces dispositifs en France. « **Chaque bénéficiaire recevait un carnet de bons alimentaires d'une valeur totale de 275 euros.** », explique Jennifer Kahloun, responsable du projet BNF au CASIP. Pour en bénéficier, plusieurs critères devaient être réunis : vivre encore à domicile, ne pas résider en établissement pour personnes âgées et disposer de revenus annuels inférieurs à 16 000 euros.

Un travail de longue haleine

Avant de distribuer les bons, il a fallu retrouver les bénéficiaires, les informer et les accompagner dans leurs démarches. « **Avec le Service des Survivants et le Service social, nous avons recontacté des milliers de personnes, dont beaucoup ignoraient même qu'elles étaient inscrites au programme, parfois à l'initiative de leurs enfants.** »

Au total, 2 300 carnets ont été distribués.

Une véritable chaîne de solidarité

Réalisés en partenariat avec la société Edenred, les carnets ont été expédiés par courrier, mais pas uniquement. Pour de nombreuses personnes âgées très isolées, leur remise a nécessité un véritable travail de proximité. « **Certaines ne sortent plus de chez elles. D'autres n'osent même plus ouvrir leur porte. Nous avons parfois dû nous déplacer jusque chez elles, afin que personne ne soit privé de cette aide.** » Cette mobilisation collective a permis à des centaines de bénéficiaires d'effectuer leurs achats dans les commerces partenaires.

« **Nous avons reçu de très nombreux messages de remerciement. Beaucoup nous disaient qu'ils ne s'attendaient absolument pas à recevoir une telle aide et que cela avait véritablement éclairé leur quotidien** », confie Jennifer Kahloun, très émue. « Rien de tout cela n'aurait été possible sans l'engagement des équipes du CASIP et des nombreux bénévoles qui se sont mobilisés. »

Face au succès de cette opération et à l'importance des besoins constatés, la Claims Conference a décidé de la reconduire dès septembre 2026. Une excellente nouvelle pour tous les bénéficiaires, qui pourront ainsi aborder les fêtes avec davantage de sérénité.

Témoignages :

Je ne peux plus marcher ni sortir de chez moi. C'est ma fille qui fait toutes les courses et qui s'occupe de moi. Quand nous avons reçu ce carnet, cela a représenté une véritable aide financière pour elle. Je remercie sincèrement le CASIP pour ce soutien.

MARCELLE A.

Je ne peux pas vous dire à quel point cette aide nous a soulagés. Mon mari et moi avons chacun reçu un carnet. Cela nous a permis d'acheter des produits dans les magasins cacher, où tout est devenu tellement cher. Nous utilisons les bons progressivement, selon les modalités fixées par les commerçants, et cela nous aide énormément.

JEANINE C.

Cette année, on nous a annoncé que nous recevions de nouveaux carnets avant les fêtes. Quelle merveille ! Tout coûte tellement cher aujourd'hui. Notre fils nous aide autant qu'il le peut, mais il a lui aussi sa famille. Alors merci à D.ieu... et merci au CASIP.

JUDITH M.

ENSEMBLE, NOUS POUVONS FAIRE DES MIRACLES

Grâce à votre soutien, nous pouvons continuer à redonner confiance à plus de 30.000 personnes chaque année. **Votre don est essentiel. Il est utile, concret, et intégralement dédié à nos actions sociales.**

Soutenez le CASIP dès aujourd'hui.

BÉNÉFICIER D'AVANTAGES FISCAUX

VOUS ÊTES UN PARTICULIER ?

VOTRE DON OUVRE DROIT À UNE RÉDUCTION D'IMPÔT SUR LE REVENU DE 75 % DE SON MONTANT

Dans la limite de 2000€, et de 66% au-delà. Dans la limite de 20% de votre revenu imposable. En cas de dépassement, l'excédent est reportable sur cinq ans.

VOUS ÊTES UNE ENTREPRISE ?

VOTRE DON OUVRE DROIT À UNE RÉDUCTION D'IMPÔT SUR LES SOCIÉTÉS DE 60 % DE SON MONTANT

Dans la limite de 20.000€ ou de 0,5% du chiffre d'affaires H.T., lorsque ce dernier montant est plus élevé. L'excédent est reportable sur cinq ans.

D'AUTRES FAÇONS DE SOUTENIR LES ACTIONS SOCIALES

La Fondation est reconnue d'utilité publique et exonérée de droits de succession et de mutation.

UNE DONATION

Pour tout acte notarié, donation de valeurs mobilières ou immobilières, et donation viagère, nous vous accompagnons dans vos démarches.

UN LEGS

Votre legs permet de perpétuer le nom de votre famille ou d'un être cher, de montrer à ses enfants, à ses amis que la générosité ne s'arrête pas avec la fin de la vie, d'exprimer son attachement à notre communauté et la solidarité envers les plus démunis.

En désignant la Fondation pour être votre légataire universelle, à charge pour elle de délivrer un legs particulier net de frais et de droits, la part de taxes normalement supportée par vos héritiers, neveux ou amis, est prise en charge par le Casip. Nous pouvons également être désigné comme bénéficiaire d'une assurance-vie.

Prenez contact en toute discrétion avec Daniel Chvika : 07.56.41.47.12

LE MÉCÉNAT

Financier, en nature ou de compétences, n'hésitez pas à contacter le 01.49.23.71.40

POUR FAIRE UN DON

- **Sur notre site sécurisé casip.fr :**

Don immédiat toutes cartes de crédit avec reçu CERFA immédiat par email. Possibilité d'enregistrer un don mensuel en renseignant les coordonnées IBAN. Calculez le montant de votre don et de votre déduction fiscale IFI ou IR

- **Par virement**

Nous contacter au 01.49.23.71.40 ou par email : fundetcom@casip.fr

- **Par téléphone**

01.49.23.71.40

- **Par chèque**

Par chèque libellé au nom du Casip, à envoyer à la Fondation Casip-Cojasor, service des dons 8 rue de Pali-Kao 75020 Paris

- **À nos bureaux**

Prendre rendez-vous au 01.49.23.71.40

Un reçu CERFA vous sera adressé dès votre don enregistré.



SENIORS



HANDICAP



SOLIDARITÉ