



Atelier Séniors #2

Jeudi 27 Janvier 2022



Liste des participants

Entreprise	NOM	PRENOM	Fonction
ALPINA SAVOIE	HUYNH	Amélie	Chef de produit junior
ANDROS RESTAURATION	BRIQUET	Marie	Directrice Marketing
BEL	KHEROUF	Marie	Chef de projet nutrition
BEL	BERTRAND-RIBOT	Véronique	Responsable Clients Nationaux
BONDUELLE Food Service	DOMONT	Lauranne	Chef de projet marketing
BONDUELLE Food Service	MEQUINION	Alice	Channel Manager Collectivité (Marketing)
CAP TRAITEUR	LE GOFF	Denis	Directeur Grands Comptes RHF
CAP TRAITEUR	DEBROIZE	Hubert	R&D
CHARLES ET ALICE	DECHANET	Pauline	Chef de Produits
CHARLES ET ALICE	SPATOLA	Pauline	Chef de produit junior
DANONE Produits Frais	BRAS	Caroline	Category Manager
DANONE Produits Frais	LEMIERE	Elodie	Compte clé
ESPRI Restauration	BEUNET	Hélène	Responsable Marketing RHD
EUREDEN	DOUIS	nathalie	Directrice marketing
Groupe LDC	BON	Alexandra	Chef de projet Nutrition
LACTALIS FOOD SERVICE	GLOAGUEN LAURENT	Joëlle	Directrice DDV & RSE
LACTALIS R&D	NOUVEL	Laurine	Ingénieure R&D Nutrition
LESIEUR	BOEGLIN	Anaïs	Responsable des Affaires réglementaires et Nutrition
LESIEUR Professionnel	CLOT	Ludivine	Chargé de projets Trade Marketing
McCAIN	MARTIN	Céline	Category Manager
NESTLE France	BENEVELLI	Céline	Directrice des ventes
NUTRITION&SANTE	JOUBREL	Gwenaëlle	Head of Science Nutrition & Regulatory
OVOTEAM	BOUQUETOT	Yoann	Commercial
PANZANI	FUHRMANN	Chloé	Responsable Marketing Food Service
SAVENCIA F&D Foodservice	BRACHAT-REALINI	Justine	Responsable Qualité & RSE
SOCOPA	BEGUIN	Déborah	Responsable Marketing BtoB
SODIAAL Professionnel	DUQUOC	Charlotte	Responsable Marketing CHD Solutions France
SODIAAL Professionnel	RUGGERI	Caroline	Marketing
SODIAAL	CHOQUE	Benjamin	Responsable Nutrition Groupe
ST MICHEL Professionnel	MOTTE	Audrey	Responsable marketing food service
ST MICHEL Professionnel	BETRON	Mathilde	Chef produits
TRIBALLAT Food service	GRIESS	Stanislas	Chef de marché - Comptes clés
UNILEVER Food Solutions	KOUBAA	Sonia	Responsable Grands Comptes

Intervenants			
ESA	Maitre	Isabelle	Enseignant Chercheur en Agro-Alimentaire ESA USC INRAé – GRAPPE
IRIWorldwide	Pemin	Virginie	Chef de Projet
Nutri Culture	Berger	François	Fondateur & Consultant
Bonduelle FS	Teixeira	Philippe	Conseiller Culinaire Sud Ouest
EHPAD Les Terrasses de Beauséjour	Daycard	Patrick	Chef de cuisine
Cap traiteur	Haegeli	Laurent	Directeur Général
Geco Food Service	Repelin	Laurent	Président du GECO Food Service
Geco Food Service	Vigné	Laurence	Secrétaire Générale Adj.
Geco Food Service	Lehoux	Frédérique	Directrice générale

PROGRAMME

- **Introduction Laurent Haegli**
Président de la Commission Nutrition et Vice-Président Geco Food Service 5mn
- **Qui sont les mangeurs après 65 ans ? 25 mn-5mn d'échanges**
Intervention du Dr Isabelle Maître
Enseignant Chercheur en Agro-Alimentaire ESA Angers USC INRAe – GRAPPE
- **Que recouvrent les marchés des Séniors en Consommation Hors Domicile ? 60 mn**
Intervention de Virginie Pernin Chef de projet IRI Gira Foodservice 30 mn
Les évolutions sociodémographiques des séniors -Panorama des lieux d'accueil et de consommation Hors Domicile
Intervention de François Berger Fondateur de Nutri Culture 30 mn
Les besoins et les réalités des repas en EHPAD (Formation, accompagnement, prise de conscience, valorisation)
Panorama des lieux d'accueil et typologies des séniors 3^{ème} et 4^{ème} âge
Les attendus versus les entreprises du Food service et des marchés en GMS ?
- **Cuisinier en Ehpad, quelles réalités ? 30 mn**
Intervention de Patrick Daycard Chef de Cuisine les Terrasses de Beauséjour
- **Témoignage d'un acteur d'entreprises : Distributeurs et IAA Quelles approches et quelles difficultés 20mn**
Intervention de Philippe Teixeira Conseiller culinaire chez Bonduelle Europe Long Life
- **Conclusion Laurent Repelin Président du GECO Food Service 10 mn**





Laurent Haegeli

Vice Président du GECO Food Service
Président de la Commission Nutrition



Isabelle Maitre

Enseignante-Chercheuse en IAA

Groupe de Recherche en Agroalimentaire sur les Produits et les Procédés (GRAPPE)

Science et Techniques des Aliments et Bioressources





Virginie Pernin

Chef de projet

Experte des marchés du Food Service



IRi

Growth delivered.





François Berger
Fondateur et Consultant

 **Nutri**
CULTURE

Patrick DAYCARD
Chef Cuisinier
Les Terrasses de Beauséjour
Fargues-Saint-Hilaire (Gironde)





Philippe Teixeira

Conseiller culinaire Sud-Ouest

Bonduelle Europe Long Life-réseau Food Service





Conclusion
Laurent REPELIN
Président du GECO Food Service