

Atelier Séniors #3

Mardi 6 décembre
2022



Liste des participants

LISTE DES ENTREPRISES INSCRITES

ENTREPRISES	NOM	PRENOM	FONCTION
ANDROS	BERSANO	Caroline	Chef de projet Marketing
ANDROS	BOSSE	Vincent	Directeur Commercial Distribution RHF
BEL	DANFLOUS	Raphaëlle	Category Manager Senior
BEL	MUNSCH	Elise	Category Manager Collectivités
BEL	DUPOUY	sarah	Group manager
BIGARD	GERIN	Christian	Directeur Commercial RHD
BONDUELLE	AUDUREAU	VINCENT	Directeur Grands Comptes
CAP TRAITEUR	RAJOELINA	Aina	Chef de produit Marketing
Charles & Alice Restauration	JOURNET-VITTOZ	Léna	Assistante chef de produit RHF
CONDIFA	SPATZ	Marie	Chef de Produits
CONDIFA	THALMANN	Nathalie	Marketing manager
DAUCYFOODSERVICE	BELLON	Céline	Cheffe de produit
DAUCY FOODSERVICE	CHEVREL	Marie-Eloise	Responsable R&D
ELECTROLUX Professional	PANDO	Nicolas	boisson et cuisson rapide
ENTREMONT ALLIANCE	RUGGERI	Caroline	Marketing
ESPRI Restauration	LEPREVOST	Valentin	Chef de Marché
ESPRI Restauration	PAOLETTI	Nathalie	Commerciale
EUREDEN	DOUIS	Nathalie	Directrice marketing
FLORETTE FRANCE	DIENST	Laurent	Responsable Grands Comptes Food Service
Groupe LDC	BON	Alexandra	Chef de projet Nutrition
LACTALIS Foodservice	TREZAUD	Florence	Responsable marketing clients nationaux
LACTALIS R&D	SALAMEH	Emmeline	Chargée de Recherche en Nutrition
Les Ateliers du Gout	GUILLAUMIN	Delphine	Directrice R&D - Qualité
LESIEUR	CLOT	Ludvine	Chargée de projets Trade Marketing
LESIEUR	BOEGLIN	Anais	Responsable Réglementation et Nutrition
MARIE Surgelés	LEBARS	Aurélie	Chef de produits
MARIE Surgelés	GATARD	Emeline	Responsable R&D
McCAIN	MARTIN	Céline	Category Manager
(SOREAL)	RICHARD	Camille	Responsable R&D RHF
OLGA	GRIESS	Stanislas	Chef de marché / CC
OLGA	COINDET	Blandine	Responsable BU Boissons & Cuisine
OVOTEAM	BOUQUETOT	Yoann	Commercial
PANZANI	TOUAT	Alizée	Responsable Marketing Food Service
PASQUIER	CAMPFORT	Valentine	Chargée de marketing
Pierre Martinet	MARCHAL	Talia	Assistante chef de marque Martinet
SAVENCIA	CANALE	Emilie	Développement des ventes
SAVENCIA F&D FoodService	MARTINI	Estelle	Développement des Ventes RHF
SAVENCIA F&D FoodService	BOURDON BANO	Julia	KAM
SAVENCIA F&D Foodservice	BRACHAT-REALINI	Justine	Responsable Qualité & RSE
SAVENCIA F&D Foodservice	THORET	Sophie	Kam
SAVENCIA F&D Foodservice	LAMBERT	Marie-Eve	Directrice de Clientèle
SOCOPA	BEGUIN	Déborah	Responsable Marketing
SODIAAL	CAUCHOIX	Antoine	Ingénieur de recherche
SODIAAL	CHOQUE	Benjamin	Responsable Nutrition
St MICHEL Biscuits	LE GUYADER	Jean-Yves	Chef de Marchés
UNILEVER	KOUBAA	SONIA	Responsable Grands Comptes Food Service

INVITES ET GECO Food Service

API RESTAURATION

Christine

HUSS

Directrice du Pôle Nutrition

Mickael

SALIN

Directeur grands comptes séniors
médicosocial - chargé de
développement

Marion

Libert

Diététicienne nutritionniste coordinatrice
- chargée de missions nutrition sur les
grands comptes séniors -médico-social

EHPAD La Feuillie

Véronique
MonsieurDUQUENOY
DERCHEDirectrice adjointe
Responsable des Opérations

CENA Club Expert Nutrition Alimentation

Danièle

COLIN

Diététicienne Nutritionniste Expertise
Accompagnement Formation

GECO Food Service

Laurent
Frédérique
LaurenceREPELIN
LEHOUX
VIGNÉPrésident
Directrice générale
Secrétaire générale adjointe

PROGRAMME

- **Introduction Laurent REPELIN**

Président Geco Food Service 5 mn

- **API RESTAURATION 30 avec échanges**

Interventions :

- Christine HUSS Directrice du pôle Nutrition Santé
- Michael Salin Directeur grands comptes séniors médicosocial - chargé de développement
- Marion Libert - Diététicienne nutritionniste coordinatrice - chargée de missions Nutrition sur les grands comptes séniors -médico-social

- **EHPAD Noury - La Feuillie /EHPAD Gilles Martin - Buchy 30 mn avec échanges**

Témoignages

- Véronique DUQUENOY Adjointe de Direction
- Monsieur DERCHE Responsable restauration

- **Danièle COLIN Diététicienne Nutritionniste -Club Expert Nutrition Alimentation (CENA) 30 mn avec échanges**

- **L'avenir des EHPAD : Comment nos invités voient l'avenir des Ehpads en termes d'accueil, de restauration, de services, de digitalisation ? 20 mn avec échanges**

- **Conclusion Laurent Repelin**



Laurent REPELIN
Président du GECO Food Service

-
- >**Christine Huss** Directrice du pôle Nutrition Santé
 - >**Michael Salin** Directeur grands comptes séniors
médicosocial - chargé de développement
 - >**Marion Libert** Diététicienne-nutritionniste coordinatrice -
chargée de missions nutrition sur les grands comptes séniors -
médico-social



-
- > **Véronique DUQUENOY** Directrice adjointe
 - > **Grégory DERCHE** Responsable des opérations

EHPAD Noury - La Feuillie
EHPAD Gilles Martin - Buchy

Semaine de lutte contre la Dénutrition



>Danièle COLIN

Diététicienne-Nutritionniste Club Expert
Nutrition Alimentation



Danièle COLIN

Diététicienne Nutritionniste Indépendante
Consultante en Restauration collective
(dans toutes ses dimensions...)
Actions de Formation et de Prévention

Vice présidente du
Membre du GEM-RCN et
GT Nutrition du CNRC

Copilote des travaux au sein du GEM-RCN pour actualiser les
Recommandations Nutritionnelles pour les **Personnes Agées**





Association de 16 Diététiciennes – Nutritionnistes réparties sur le territoire

- ✓ **Diététiciens-nutritionnistes** diplômés, avec le statut de travailleur **indépendant**
- ✓ Avec des **compétences et expertises** dans différents domaines de l'alimentation et la nutrition
- ✓ Avec des **valeurs communes et le partage** de leurs expériences professionnelles, réseaux de connaissances et de veille scientifique sur les thématiques liées à l'alimentation
- ✓ Et des capacités **d'actions sur-mesure** au plan régional ou national

OBJECTIF

Agir pour créer un environnement favorable à la santé

La Force d'un Réseau, des Expertises à la carte

QUELQUES PROJETS PORTES PAR CENA



PLAISIR À LA CANTINE initié en 2009 et inscrit dans le **Programme National pour l'Alimentation** développé avec le Ministère de l'Agriculture de l'Agro-Alimentaire et de la Forêt

Déployé et coordonné par CENA sur plusieurs territoires

« **NOURRIR ET SOURIRE** », accompagne les établissements pilotes pour adapter les repas aux besoins et au profil de chaque résident, systématiser le dépistage de la dénutrition et de ses facteurs favorisant, et privilégier un environnement favorisant le plaisir et le bon déroulement des repas.

dans le cadre du dispositif
« **Alimentation: plaisir de sens pour les résidents en EHPAD** (DRAAF AURA)

CONSEIL NATIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Interventions et aide à la rédaction des recommandations (ou futures lois) dans plusieurs groupes de travail dont le groupe « nutrition », « accompagnement » « choix dirigés »

SELFIDEAL sélectionné en 2017 dans le cadre de l'appel à projet du PNA :

SELFIDÉAL
LA QUESTION DU CHOIX

Mené par 3 membres CENA en Bretagne, Pays de Loire et Nouvelle-Aquitaine

Objectif :

- ✓ étudier l'impact du nombre de choix sur le gaspillage et sur le comportement des lycéens face à un nouvel aliment.

Subventionné par la DRAAF Bretagne, la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes et la Fondation Olga Triballat. Et des partenaires : ALTIC structure, ONIRIS, UPOND (Université Paris Ouest Nanterre la Défense).

GUIDE PRATIQUE POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS VOTRE STRUCTURE lancé de 2015 à 2017 par l'UNAT Rhône-Alpes et piloté par CENA Dans le cadre d'une démarche de développement durable dans les établissements de tourisme social et solidaire.



Bien manger c'est
l'affaire de tous !

A TOUS LES REPAS

BIEN MANGER C'EST :

- **Adapter les repas aux besoins et aux profils de chaque personne** (goût, variété, régimes spécifiques, textures adaptées, enrichissement...) notamment pour lutter contre la dénutrition.
- **Systematiser le dépistage** des troubles bucco-dentaires, troubles de la déglutition, des risques de dénutrition et évaluer régulièrement le suivi des régimes spécifiques des personnes.
 - **Privilégier un environnement favorisant le plaisir et le bon déroulement du repas** (accompagnement par un personnel sensibilisé, horaires adaptés, variété des repas, présentation de la table et de l'assiette, information et communication sur les menus, les produits et les savoir-faire, choix de la place des personnes à table, convivialité, événements thématiques...).



CHARTRE NATIONALE
POUR UNE ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE
dans les établissements médico-sociaux



Alimentation en EHPAD

Les stratégies alimentaires

- Selon l'état nutritionnel
 - « normal »
 - Prévention (Recommandations nutritionnelles GEM –RCN)
 - À risque de dénutrition ou Dénutrition
 - Stratégies alimentaires ou nutritionnelles INDIVIDUELLES
- Selon les déficits ou des pathologies, Selon les goûts
 - Stratégies INDIVIDUELLES

Le **PLAISIR** est fondamental, quelque soit la stratégie alimentaire mise en place

Alimentation en EHPAD

Freins observés pour les opérationnels

- Déficit d'informations, manque de visibilité
- Communication
 - Interne
 - Résidents
 - Famille
- Moyens humains
- Moyens matériel
- Moyens économiques
- Moyens organisationnels pour l'individualisation dans un système collectif

Conclusion Laurent REPELIN



Votre avis compte pour nous !

Atelier SENIORS #3

Nom.....

Prénom

Entreprise

Fonction

Qu'avez-vous pensé des interventions proposées ?

Quelles sont les interventions qui vous ont le plus intéressé ? Pourquoi ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Retrouvez toutes les présentations des ateliers et de la Communauté GECO sur les Seniors sur le site internet du GECO :

[www.gecofoodservice/Espace adhérents/ ressources documentaires /nutrition/seniors](http://www.gecofoodservice/Espace%20adh%C3%A9rents/ressources%20documentaires/nutrition/seniors)

ateliers ou réunions du sous-groupe ou Etudes support

