

Sous-Groupe Alimentation des Séniors

Jeudi 9 février 2023

En violet les relevés de décision



RAPPEL DES REGLES DU DROIT DE LA CONCURRENCE

Les adhérents du GECO Food Service et les participants aux réunions s'engagent à respecter les règles du droit de la concurrence.

En particulier, ils ne doivent pas communiquer ou échanger d'informations sensibles concernant leur politique et stratégie commerciale, marketing, publicitaire, industrielle et d'achat, notamment toute information relative aux prix, conditions de vente, opérations promotionnelles, bénéfices, marges, parts de marché, méthodes et coûts de production, de distribution et d'approvisionnement.

Le processus d'élaboration de positions établies ne doit pas servir de prétexte aux entreprises pour coordonner leur stratégie ni leur permettre d'imposer individuellement leur position dans un but qui leur est propre.

Chaque entreprise est responsable de sa stratégie commerciale et des décisions qu'elle prend à ce titre.

LISTE INSCRITS

ANDROS Restauration	BERSANO	Caroline	Chef de Projet Marketing
BIGARD	MARILLIER	Nathalie	Responsable Commerciale Viandes cuites / textures
BONDUELLE	FAVARD	Jean-Yves	Diététicien-Nutrition Project manager
BONDUELLE Long Life Food Service	TEIXEIRA	Philippe	Conseiller culinaire expert
CAP TRAITEUR	RAJOELINA	Aina	Chef de produit Santé
Charles&Alice	DECHANET	Pauline	Chef de Produit Senior RHF
D'AUCY FoodService	DOUIS	Nathalie	Responsable Marketing
ESPRI RESTAURATION	LEPREVOST	Valentin	Marketing Food service
LACTALIS	SALAMETH	Emmeline	Ingénieure R&D Nutrition
LESIEUR Professionnel	BOEGLIN	Anaïs	Affaires Réglementaires&Nutrition
MARIE /LDC	BON	Alexandra	Chef de Projet Nutrition Cellule Recherche et Innovation
SAVENCIA Fromage & Dairy Foodservice	REALINI	Justine	Responsable Qualité
OLGA RESTAURATION	GRIESS	Stanislas	chargé de développement
GECO Food Service	VIGNE	Laurence	Secrétaire Générale Adjointe
GECO Food Service	SANSON	Michel	Président

ORDRE DU JOUR

- Rappel des objectifs de ce sous-groupe Alimentation des Seniors
- Bilan 2022
- Retour sur Atelier #3 -Mardi 6 Décembre 2022
- Projets (2023)
- Alim 50 + Veille
- Autres Veilles

RAPPEL DES OBJECTIFS DU SOUS-GROUPE

ALIMENTATION DES SENIORS

- Être en veille sur les sujets Alimentation des Seniors
- Balayer les sujets et diverses publications apportées par Alim 50+
- Synthétiser , catégoriser et prioriser les sujets pour les Adhérents
- Elaborer des livrables (ex : des ateliers) pour apporter et renforcer l'expertise sur cette thématique

Retour ATELIER SENIORS # 3

(6 Décembre 2022)

>Intervenants :

API RESTAURATION 30 mn avec les 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 les échanges

Témoignages

- Véronique DUQUENOY Adjointe de Direction
 - Monsieur DERCHE Responsable restauration
-
- **Danièle COLIN** Diététicienne Nutritionniste -Club Expert Nutrition Alimentation (CENA)
30 mn avec les échanges

>Nombre d'entreprises / participants :30 entreprises-46 participants

janvier 2022 → 21 Entreprises -27 participants

janvier 2020 → 26 entreprises -30 participants



> **RAPPEL** : Atelier # 1 janvier 2020 - Atelier # 2 janvier 2022 (consultables en ligne [Espace Adhérents / Ressources/Nutrition / Séniors/conf Ateliers](#))

Retour ATELIER SENIORS # 3

(6 Décembre 2022)

>Tour de table /retours « Votre avis compte pour nous » :

Interventions + intéressantes	Attentes	Thématiques et Formats	
Les retours d'expérience de Danièle Colin et l'intervention du chef de cuisine de l'EHPAD La Feuillie : du concret qui permet de mieux se figurer les contraintes réelles et les aspirations des convives en EHPAD. Un temps d'échange intéressant pour comprendre la mécanique de fonctionnement du service de restauration, et se rendre compte de certaines réticences que nous n'avions pas forcément en tête (aliments transformés des industriels vs praticité/hygiène/gain de temps que nous valorisons avec nos produits !)	Poursuivre ces ateliers en privilégiant un format de table ronde/intervention comme celui de la réunion du 06/12 → ne pas proposer forcément une longue présentation, mais accorder du temps aux discussions et retours d'expérience sur quelques thèmes clés identifiés en amont, avec des acteurs concrètement impliqués auprès des seniors.	Perception et valorisation de l'offre des produits laitiers et des fromages en institution médicalisée tels que les EHPAD Partage autour d'initiative « locale » intéressante comme ALISA	Est-ce qu'une sorte de <i>Vie ma vie</i> de chef de restauration en EPHAD pourrait être intéressant pour aller plus loin sur ce sujet
Intervention nutritionniste sur les pbmatiques de déglutition et autres contraintes des seniors Cuisinier EHPAD Approche terrain		Développement des contraintes sur des produits « solides »	
API Restauration car on comprend mieux le fonctionnement de leur entreprise vis-à-vis des EHPAD, le lien de fonctionnement entre les deux Le témoignage de l'EHPAD, car c'est un cas concret	En veille constante, sur les projets de recherche, la dénutrition, les produits en textures modifiées	Les besoins des EHPAD vis-à-vis des industriels, les textures modifiées en Webinaire ou conférence présentiel	Informations trop généralistes dans l'intervention du CENA

> **RAPPEL** : Atelier # 1 janvier 2020 - Atelier # 2 janvier 2022 (consultables en ligne [Espace Adhérents / Ressources/Nutrition / Seniors/conf Ateliers](#))

Projets/sujets (2023)

> Comprendre les standards internationaux pour les textures <https://iddsi.org/France>

Proposition de formation NUTRIKEO

Notre accompagnement

Organisation d'une journée de formation :

Matinée :

- Tour de table des participants
- Module de formation théorique
 - Mise en pratique

Après-midi :

Témoignages :

- Acteur fournisseur de la restauration collective
 - Cuisinier
 - Aidant ?

Organisé par le GECO



OPTION : Atelier de cuisine autour des textures modifiées avec un chef

Option : atelier de cuisine autour des textures modifiées

Cuisine en groupe pour réaliser un menu adapté à un patient souffrant de dysphagie avec concours



Atelier réalisé avec la présence d'un Chef

- Identification des recettes en amont avec un Chef
- Présence du Chef durant la session pour donner conseils et astuces
 - Jury pour identifier l'équipe gagnante



Menu travaillé avec les produits des adhérents présents

En fonction des participants, intégrer quelques uns de leurs produits pour montrer ce qu'ils peuvent apporter, ou comment les twister, pour en faire des solutions



Mise en pratique et dégustation

- Réalisation de 2 ou 3 équipes (selon le nombre de participants)
- Concours de dégustation à l'issue de l'atelier
- Déjeuner basé sur les réalisations

Contenu de la formation



Pourquoi un besoin de textures modifiées

Les cibles: séniers, handicap...
La problématique : dysphagie, trouble de la déglutition...
Les enjeux nutritionnels



Zoom sur les enjeux des séniers

La dysphagie chez les séniers
Impact sur la dénutrition
Comment les accompagner
Les attentes en termes d'alimentation



L'implication des professionnels de santé

Quels sont les professionnels de santé impliqués ?
Quelles solutions peuvent-ils apporter ?
Les limites de leur suivi



Le rôle des aidants

Leur rôle
Les difficultés qu'ils rencontrent
Le soutien qu'ils peuvent avoir



Focus sur les textures modifiées

Quel est l'intérêt
Comment l'évaluer - zoom sur IDDSI
Exemples de produits



Mise en pratique

Evaluer la texture de différents aliments avec exemples concrets de produits (compote, purée,...) et outil d'évaluation

Idée de la formation IDDSI Oui :
Mais axer la formation Atelier sur la méthodologie à destination des R&D des IAA en binôme avec les Marketeurs ,
Interroger Nutriculture François BERGER pour une autre proposition

Projets/sujets (2023)

> Développement des produits agroalimentaires perspectives et prospectives :

Inviter

-Isabelle Maitre Chercheur Enseignant Agro-alimentaire ESA Angers

-Claire Sulmont -Rossé Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation INRAE pour des inputs techniques , scientifiques et chiffrés

> <https://theses.hal.science/tel-01338599/document>

> Tests sensoriels dans le développement de nouveaux produits : travailler avec des personnes âgées
JANVIER 2023 (Claire Sulmont-Rosse/ Ronan Symoneaux/Isabelle Maitre)



Perceptions sensorielles et préférences alimentaires des seniors : Contribution au maintien du statut nutritionnel et à l'appréciation des produits
Isabelle Maitre

► To cite this version:

Isabelle Maitre. Perceptions sensorielles et préférences alimentaires des seniors : Contribution au maintien du statut nutritionnel et à l'appréciation des produits. Sciences agricoles. Université d'Angers, 2014. Français. NNT : 2014ANGE0014 . tel-01338599

OK pour prévoir une intervention de ces chercheuses lors d'une réunion du sous-groupe



Projets/sujets (2023)

>**Sujet réglementaire** sur Les « Denrées Alimentaires Destinées à des Fins Médicales Spéciales » ou DADFMS.- se rapprocher de l'Alliance 7

Ok pour prévoir une intervention du Syndicat Français de la Nutrition Spécialisée sur les Compléments Nutritionnels Oraux afin de mieux comprendre la réglementation , le degré d'expertise réglementaire , l'éligibilité des produits pour être qualifiés de CNO , les processus R&D.

>**Communication** Comment communique-t-on auprès des Séniors selon leur tranche d'âge ? Quelle communication pour quelle prévention ? Comment adresser des messages pertinents sans stigmatisation?

>**Le portage à domicile**

>**GECO Food Service**

Une conférence Automne 2023 : Mettre en lumière que les adhérents du GECO Food service sont sensibilisés aux évolutions et problématiques de l'alimentation des Séniors (Adhérents/prospects/presse)

Veille ALIM 50+

Programme Alim 50+

- [des newsletters](#), de l'information
- des groupes de travail pluridisciplinaires
- des événements



Veille ALIM 50+



>13 octobre 2022« Optimiser l'alimentation des personnes âgées en perte d'autonomie à domicile

Aujourd'hui, le maintien ou le retour au domicile des personnes âgées dépendantes est une option majeure face aux défis immenses de la démographie. Parmi les aides apportées, L'AIDE AU REPAS joue un rôle clef.

- Pr. [Agathe Raynaud-Simon, AHPH](#) - La dénutrition chez les personnes âgées dépendantes à domicile
- [Virginie Van Wymelbeke-Delannoy, CHU Dijon](#) - Le portage de repas à domicile : quel impact sur le statut nutritionnel de la personne âgée ?
- [Antoine Gérard, Domitys](#) - Pourquoi les personnes âgées ne veulent pas de prévention ? Analyse des objections face aux dispositifs de prévention
- [Claire Sulmont-Rossé, INRAE](#) - Optimiser l'offre alimentaire à destination des personnes âgées en perte d'autonomie à domicile
- [Projet Fortiphy](#)
- [Juliette Plitta, diététicienne, Saveurs et Vie Conseil](#) - Le Passeport Nutrition Santé (PNS)
- [Constance Le Blan, Adaptia](#) - Regard d'un ergothérapeute pour adapter l'environnement alimentaire des personnes âgées en perte d'autonomie

[Cécile Blanck, FOSAD, Diététicienne-nutritionniste, Paris](#)

[Corinne Girard, Responsable des commissions thématiques, Réseau francophone des villes amies des aînés \(RFVAA\)](#)

[Armelle Tilly, Présidente de l'agence interdépartementale de l'Autonomie \(Hauts-de-Seine et](#)



[Paul Tronchon, Président, Saveurs et VIE](#)

Fiches

Objectifs :

- Faire connaître aux séniors la diversité des plats proposés par Saveurs et Vie grâce aux cartes d'aliments
- Apprendre les bienfaits nutritionnels de nombreux aliments
- Stimuler l'envie de les consommer d'avantage
- Favoriser une alimentation + variée
- Aider les séniors à prendre soin de leur santé au travers de leur alimentation

18

saveurs et Vie
NUTRITION SANTÉ
L'expertise nutrition santé

Optimiser l'offre alimentaire à destination des personnes âgées en perte d'autonomie à domicile

Claire Sulmont-Rossé

Veille ALIM 50+

> Cookinaire Institut pour la Nutrition 24 Novembre 2022

Image en incrustation

COOKINAIRE EXCLUSIF

SEMAINE NATIONALE DE LA DÉNUTRITION

JEUDI
24 NOVEMBRE 2022 | 14h00 | CAMPUS UNILASALLE DE BEAUVAIS

CUISINEZ POUR FAIRE
RECULER LA
DÉNUTRITION

UNI LaSalle
Beauvais

INSTITUT
NUTRITION
INNOVER POUR LE PLAISIR ET LA SANTÉ

BIENVENUE

#CookinaireIN2022

Table Ronde #1.

Julie Branchu
Ingénieur Alimentation Santé et Diététicienne,
spécialiste de la dénutrition

Dr Michèle Chabert
Neurophysiologiste, spécialiste des apprentissages
alimentaires au sein du laboratoire CHART

Dr Hassan Younes
Enseignant chercheur en nutrition, à UniLaSalle

SEMAINE DE LA DÉNUTRITION 2022

CUISINEZ POUR FAIRE
RECULER LA DÉNUTRITION

UniLaSalle
Beauvais

Table Ronde #1.

Julie Branchu
Ingénieur Alimentation Santé et Diététicienne,
spécialiste de la dénutrition

Dr Michèle Chabert
Neurophysiologiste, spécialiste des apprentissages
alimentaires au sein du laboratoire CHART

Dr Hassan Younes
Enseignant chercheur en nutrition, à UniLaSalle

SEMAINE DE LA DÉNUTRITION 2022

CUISINEZ POUR FAIRE
RECULER LA DÉNUTRITION

UniLaSalle
Beauvais

Mots clés :

Attention à la T° des plats (baisse de la patabilité)

Motivation à manger : T°, Aliment connu,
Diversité alimentaire , la surprise

Veille ALIM 50+

>Colloque du Groupe Protéines et Nutrition le 2 décembre 2022 sur la "Végétalisation de l'alimentation des personnes âgées".

09h15 - les protéines végétales pour les personnes âgées : un avantage ou un risque pour la santé

Marine GUEUGNEAU - Chargée de recherche Nutrition humaine - INRAE Université Clermont-Ferrand

09h45 - procédés de transformation/digestibilité*

Véronique SANTE-LHOUELLIER -Directrice de recherche, directrice unité QuaPA (Qualité des produits animaux), Clermont-Ferrand

10h15 - éclairage d'un gériatre : lien entre protéines végétales et ostéoporose/sarcopénie

Agathe RAYNAUD-SIMON - Chef du département de gériatrie Bichat - AP-HP Nord

10h45 - personnes âgées et végétarisme : effet de génération, deux tendances fondamentales concurrentes, et un peu de bon sens

François GUILLON, Président ALIM50+, Consultant «The Food Strategy Factory», past Enseignant-Chercheur UniLaSalle., Versailles

11h15 - recommandation d'une cheffe pour faciliter l'acceptation de cette transition alimentaire

Marie NATALIZIO, Cheffe & Chef de projets culinaires, Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse

Slides en ligne dans l'Espace Adhérents/ressources documentaires/Nutrition/séniors/ Colloque

Veille ALIM 50+

>Colloque du Groupe Protéines et Nutrition le 2 décembre sur la "Végétalisation de l'alimentation des personnes âgées (suite)

- Végétaliser l'alimentation des Séniors induit des questionnements sur la qualité des AA , les FAN (facteurs antinutritionnels) , sur la digestibilité
- Impact des protéines végétales sur la santé musculaire des séniors reste à définir ? **Utilisation de stratégies** nutritionnelles (ex: complémentarité des sources) et/ou de **bioprocédés** (ex: germination ou fermentation) pour améliorer les propriétés anaboliques des protéines
- Selon IFOP pour France Agrimer 2021- 1 français sur 3 est Flexitarien non étiqueté, ou flexitarien ou régime sans viande
 - Les 50-70 ans sont flexitariens non étiquetés avec une préférence pour les produits bruts ou peu transformés (au détriment des viandes de synthèse et insectes)
- Végétariens / vegan / omnivores – Peu d'études spécifiques aux personnes âgées
- Peu d'information sur état de santé des > 70 ans –Facteurs confondants multiples liés au mode de vie
- Alimentation vegan inappropriée pour les personnes âgées
- Attitude de prudence
 - >pour préserver la quantité / qualité des protéines chez les personnes âgées – surtout chez les personnes âgées fragiles, à risque de sarcopénie ou de dénutrition
- Attention aux injonctions de diminuer les achats d'aliments riches en protéines animales à l'hôpital et en EHPAD

Slides en ligne dans l'Espace Adhérents/ressources documentaires/Nutrition/séniors/ Etudes support/ Colloque

Veille ALIM 50+

> Webinaire le 8 décembre Alim 50+

>INCA 3 Séniors (65-79 ans) et les repères nutritionnels pour la population (RNP)-Anne-Marie Berthier

- Apports en énergie légèrement inférieurs aux recos
- Répartition des macronutriments conformes avec des lipides légèrement inférieurs ,AGS légèrement supérieurs
- Minéraux : des moyennes en dessous des RNP –calcium 60% <RNP

Politiques publiques

[ANSES](#) - Pas de spécificité pour les séniors

[HCSP](#) : repères alimentaires idem population générale –conseils généraux sur l'importance du plaisir à manger , du maintien du poids et d'une activité physique régulière (30mn d'activité dynamique /j)

En attente des messages de Santé publique France



Le 8 décembre, ALIM50+ discutera les perspectives de l'alimentation des séniors avec ses Adhérents Experts (*)
"Entre théories actuelles, pratiques de terrain et plaisir, comment accompagner les séniors ?"

Programme en page d'accueil :
www.alim50plus.org
Inscription gratuite et obligatoire :
<https://urlz.fr/jMbH>

(*) Anne-Marie Berthier (Consultante), Dr. Christine Chansiaux-Bucalo (Géiatre, Centre Hospitalier Rives de Seine), Martine Culis (SODEXO), Nicole Darmon (INRAE), Agnès Giboreau (Institut Paul Bocuse) François Guillon (ALIM50+), Eric Sanchez (AG2R LA MONDIALE), Laure Soulez-Larivière (Diététicienne), Yvette Soustre (CNIEL)



L'alimentation des séniors en France (INCA3) et état des lieux des recommandations nutritionnelles officielles

A.-M. Berthier
Webinaire du 08/12/2022



Étude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires 3 (INCA3) 2014-2015

Veille ALIM 50+

> Webinaire le 8 décembre Alim 50+

>A LAPAGE recherche interventionnelle visant à améliorer l'alimentation et l'activité physique du sujet âgé 2020-2023 –N.DARMON

- Lutter contre les ISS séniors isolés et/ou précaires
- Améliorer et harmoniser la forme et le contenu des ateliers
- Evaluer l'impact , les processus , le rapport coût /efficacité



Promotion de la diversité alimentaire dans ALAPAGE



→ 11 familles d'aliments
→ 21 sous-familles

11/13

Promotion de la diversité alimentaire par des outils pédagogique (magnet à coller sur le frigo °)

Développement d'un score alimentaire pour les seniors à partir d'INCA3, plus ce score est important et plus l'alimentation est variée.

Les acteurs du projet



Equipe projet

- GRS Recherche santé publique et logistique
- INRAE Recherche et intervention alimentation
- AVIGNON Recherche et intervention activité physique
- université BORDEAUX Recherche santé des seniors

25 Structures

450 Séniors

20 Animateurs
Diététiciennes
Professionnels activité physique adaptée

Partenaires

- MUTUALITE FRANÇAISE
- Association santé Education et prévention sur 100 territoires PACA
- Sud Eval
- Carsat
- ASSOCIATION GÉOGRAPHE
- Pôle santé

5/13

Promotion de l'activité physique dans ALAPAGE



→ Principe : inscrire l'activité physique dans les gestes de la vie quotidienne

Veille ALIM 50+

> Webinaire le 8 décembre Alim 50+

>ALISA

Programme
ALISA
ALimentation Saine,
durable et Accessible

NOTRE CIBLE : LES PLUS DE 55 ANS

Personnes dynamiques et autonomes

Transition biographique : le passage à la retraite

Besoin d'activités
Conserver / recréer un tissu social stimulant

Pivot générationnel : enfants, petits-enfants et parfois parents

Le 8 décembre 2022

Programme
ALISA
ALimentation Saine,
durable et Accessible

Nikta VAGHEFI & Daniel TOME

INSTITUT FOR A POSITIVE FOOD

PAUL INSTITUT RECHERCHE Solène JETZER & Agnès GIBOREAU

RECHERCHE

Vif Vivons se forme

Flora DEMORY & Thibaut DESCHAMPS

- Concevoir le pilote d'un programme duplicable pour la cible
- Co-construire avec et pour les villes une solution clé en main
- Développer des compétences en pratique
- Pour une alimentation saine durable et source de plaisir au quotidien

Slides de ce webinaire en ligne dans l'Espace Adhérents/ressources documentaires/Nutrition/séniors/réunions s/groupe



ALIM 50+

GROUPES DE TRAVAIL

Groupe de réflexion (GR) - Groupe de travail (GT)	Acquis 2021-2022	Orientation 2022-2023	First step
GR "Réflexion : tendances lourdes"	Proposition de thèmes 2022-2023		Séance de concertation pour spécifier et planifier l'activité du GR, et recrutement des participants (sous-groupes ?)
	Besoin et stratégie de prévention multifactorielle (alimentation comprise) à partir de 50 ans		
	Glissement du pouvoir vers l'aval, c'est-à-dire du BtoB vers le BtoBtoC		
	Offre produits, services outils pour une alimentation individualisée		
GR "Ehpad" issu du webinaire sur l'esthétique des repas : optimiser l'alimentation Ehpad et institutions	Proposition par F. Berger de 10 principes et actions	Examen en GR de ces "10 points", établissement d'un consensus ALIM50+ et diffusion	Séance de travail, discussion autour d'un consensus et d'une stratégie de diffusion
GT «Diététicien(ne)s» : rôle pour les seniors	Etude benchmarking internationale - Article Revue AFDN	Poursuite de la valorisation : impact auprès des pouvoirs publics et des instances professionnelles	Séance de concertation pour planifier l'activité du GT
GT "Education-Formation"	Etude : Mapping des formations de professionnels à l'alimentation des seniors - Article CND	Poursuite de l'étude par une enquête auprès des entreprises et institutions opérant des formations internes	Séance de concertation pour spécifier et planifier l'activité du GT, et recrutement des participants
	Constat de la méconnaissance générale des seniors (besoins, attentes, usages) par les acteurs et les futurs acteurs (étudiants)	Définir un axe stratégique sur la formation et l'éducation	

Intérêt de participer pour le GECO FS ?

OUI sur le sujet Formation : Apports de nos Savoir Faire et de nos outils d'accompagnement en tant qu'IAA

ALIM 50+

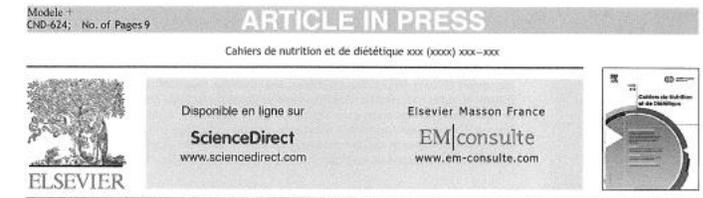
GROUPES DE TRAVAIL

>Groupe Formations –avec François Guillon -Claire Sulmont-Rossé /co-pilote LV

- 29 avril 2022, restitution de l'étude « **Former les professionnels de santé et de restauration à l'alimentation des personnes âgées : revue critique des offres de formation disponibles en France** » conduite par une équipe d'étudiants de Master 1 Master Nutrition Humaine et Santé Publique tuteurée par Claire Sulmont-Rossé (INRAE) et Gabrielle Cauchy (Silver Fourchette)
- Décembre 2023 : Projet de rédiger un livre blanc de contenus à aborder lors de formations dispensées aux professionnels soignants, non soignants et aidants.

Ce livre blanc : **un socle de thématiques utiles au service de l'ingénierie des formations destinées aux cibles ci-dessus dans le cadre de la formation continue (excluant les programmes de formation initiale).** Chaque thématique pourrait définir les cibles, les objectifs, les thèmes à aborder, citer les références scientifiques et/ou guides de références.

- Alim 50+ Mars 2023 Recrutement d'un-e stagiaire M2 en ingénierie de la formation : **Enjeux pour les IAA intégrer les formations en cuisine opérées par les conseillers culinaires dans ce livre blanc**



PRÉVENTION SANTÉ PUBLIQUE

Former les professionnels à l'alimentation des personnes âgées : revue critique des formations en France

Critical review of French training courses on nutrition for professionals in gerontology

Claire Sulmont-Rossé^{a,*}, Anne-Laure Daulaine^b,
Ali Kone^b, Nina Ferrari^b, Floriane Neves^b,
Romanuce Ahouanmagnagahou^b, Gabrielle Cauchy^c,
François Guillon^d

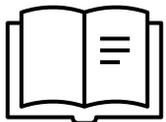
^a Centre des sciences du goût et de l'alimentation, CNRS, INRAE, Institut Agro, université Bourgogne Franche-Comté, 21000 Dijon, France

^b Master nutrition humaine et santé publique, UFR santé, médecine et biologie humaine, université Sorbonne Paris Nord, 93017 Bobigny, France

^c Silver Fourchette, 75000 Paris, France

^d Association Alim 50+, 78000 Versailles, France

Reçu le 4 février 2022 ; accepté le 29 mai 2022



VEILLE

> Prospectives



En ligne dans l'Espace Adhérents/outils GECO/
Etudes&Data/ Etudes annuelles



RECOMMANDER
LES BONNES PRATIQUES

RECOMMANDATION

**Diagnostic de la
dénutrition chez la
personne de 70 ans
et plus**

Tour de table et conclusions
Calendrier : Réunion du sous-groupe Fin juin
voir Doodle

MERCI POUR VOTRE PARTICIPATION

