

Programme du Colloque

Alimentation et Vieillesse : Former les professionnels

- **9h30 - 9h40 | Introduction par François Guillon, Président d'ALIM50+**

- Contexte et enjeux - Raison d'être du Colloque

- **9h45 - 10h15 | Ouverture**

- **Hélène Amar**, Secrétaire interministérielle du Conseil national de l'alimentation : Présentation de l'avis 92 "L'alimentation comme vecteur du bien vieillir", notamment au travers des recommandations prioritaires sur la formation.

- **10h15 - 10h50 | La formation des professionnels : enjeux et état des lieux**

- **Anaïs Cloppet-Fontaine**, Gériatre, Cheffe de projets, Gêrond'IF. L'alimentation comme déterminant transversal de la santé chez les seniors. L'enjeu de la formation des professionnels

- **Fabienne Tardy**, Directrice, Centre de formation Experiance : Les formations face aux contextes RH et économiques, les défis. Place de l'alimentation dans les plans de formation. Comment renforcer les compétences des professionnels.

Pause : 10h50 à 11h20

- **11h20 - 12h | 1ère Table ronde : La nécessité de former en équipes pluridisciplinaires et multi-métiers** | Modérée par **Aline Victor**, Fondatrice, AVi'Sé

- **Stéphane Besson**, Directeur des ventes Nutrisens | **Carine Delayre**, Enseignant-Chercheur UniLaSalle, Directrice du Collège Santé | **Christophe Mari**, Ingénieur hospitalier, Président Réseau Restau'co | **Stéphanie Roux**, Responsable Projets Nutrition-Santé, Saveurs et Vie Conseil

- **12h - 12h30 | Raison d'être et contenus du Livre Blanc ALIM50+**

- **Claire Sulmont-Rossé**, Directrice de Recherche, INRAE. Co-autrice. Objectifs et thématiques, Comment l'exploiter au service des acteurs du secteur ?
+ *Sondage interactif & QR code pour téléchargement du livre*

- **12h30 - 13h40 | Pause déjeuner**

- **13h40 - 14h30 | 2ème Table ronde : Acheteurs et utilisateurs de formations : difficultés organisationnelles, économiques, sociales, etc. Réussites, insuccès et perspectives** | Modérée par **Laurence Vigné**, DGA, GECCO Food Service

- **David Briand**, Vice-président UDIHR, Responsable Restauration CHU Poitiers | **Marie-Irène Levasseur**, Coordinatrice Service Formation, Agence Autonomy 78-92 | **Danny Forster**, Directeur d'EHPADs en Ardèche | **Jérôme Saglier**, Président Commission Nutrition et Portage de la FEDESAP

- **14h30 - 15h20 | 3ème Table ronde : Les constructions pédagogiques de deux innovateurs-clé** | Modérée par **Carole Galissant**, Directrice Transition alimentaire et Nutrition, SODEXO.

- **Philippe Pouillart**, Enseignant-Chercheur UniLaSalle, Pratique culinaire et Restauration Santé, Alimentation et oncologie | **François Berger**, Consultant Organisations, Méthodes et Intelligence Artificielle - Secteur médico-social

- **15h20 - 15h50 | Synthèse** : Les pistes innovantes et réalistes qu'on peut retenir de la journée, avec **Carole Galissant**, **Aline Victor**, **Laurence Vigné**, modératrices de tables rondes, et **François Guillon**.

- **15h50 - 16h : Mot de clôture du Président** : Une feuille de route pour les professionnels et les institutions...



Lieu du colloque : Maison des Chambres d'agriculture, 9 avenue George V, Paris 8ème - : **150 places** (nombreux accès) | Accès en **Web-colloque**

Tarifs Participants (incl. pause et déjeuner) | **Adhérents ALIM50+** : Présentiel : 30€ - Web-colloque : 20€ | **Non-adhérents** : Présentiel : 45€ - Web-colloque : 30€