

## Les Rencontres de l'Institut Nutrition

# L'INNOVATION AU SERVICE DU PLAISIR DE MANGER DES PERSONNES FRAGILES



Cité Internationale de la Gastronomie, Lyon 2



de 9h30 à 15h30

### 9h30 - Conférence d'ouverture

Comment mangeront nos aînés dans 20 ans ?

AVEC **MARIE KHEROUF**, CONSULTANTE SENIOR PROTÉINES XTC NUTRIKÉO

### 10h15 - Tables Rondes

TR. 1 L'expérience culinaire comme levier de bien-être : repenser le plaisir à table.

AVEC **FABIENNE VERDUREAU LE SANS FOURCHETTE®**, **CATHERINE PINET FERNANDES** SOCIOLOGUE DE L'ALIMENTATION, **ROMAIN BRIVET** CHEF DE CUISINE RESTALLIANCE, **BAPTISTE PELLICER** ET **CHRISTELLE CHARTON** DU CH DE FUMEL

TR. 2 - Réinventer les repas dans le secteur du médico-social : innover avec et pour les résidents.

AVEC **CLAUDE JEANDEL** PRÉSIDENT DU CONSEIL NATIONAL DE GÉRIATRIE, **GUILLAUME GARDIN** DIRECTEUR DE L'INNOVATION GROUPE AESIO ET **BERNADETTE GROSSEUX** DIRECTRICE GÉNÉRALE DES ÉTABLISSEMENTS MÉDICO-SOCIAUX DU CENTRE DE LA GABRIELLE

TR. 3 - Trouble du spectre autistique et éducation sensorielle : relever le défi d'une alimentation apaisée.

AVEC **NATHALIE POLITZER** DIRECTRICE DE L'INSTITUT DU GOUT, FONDATRICE DU PROGRAMME « JE MANGE UN LUNDI BLEU »

### 12h15 - Présentation des projets IN 2025-2028

### 12h30 - Cocktail Déjeunatoire

### 14h - Ateliers sur inscription :

**Atelier spécial EHPAD** : Participez à la Fresque de la Dénutrition en EHPAD.

**Atelier spécial SSR** (animé par l'équipe gériatrie des HCL) : Découvrez un outil efficace pour prévenir les risques de fausse route à l'hôpital.

**Atelier spécial handicap** : Découvrez des outils validés pour réussir l'intégration de plats végétariens dans l'assiette des jeunes en situation de handicap.