Programme du Colloque

Alimentation et Vieillissement : 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, Gérond'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, GECO Food Service

🎤 **David Briand**, Vice-président UDIHR, Responsable Restauration CHU Poitiers **| Marie-Iréne 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 **Marie-Noëlle Haye**, vice-Présidente d'AGORES

🎤 **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 | Questionnements, remue-méninges et discussion avec la salle : Sandrine Doppler**, Experte en Intelligence Économique & Stratégique Food

🎤 **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€