

INVITATION

Colloque Nutrition

Le plaisir à table autour des textures modifiées



Le Jeudi 8 Février 2018

Préambule :

Laura GUERIN : sociologue

Regard porté par une Sociologue sur l'alimentation en EHPAD à partir de son travail de thèse : manger ensemble ; mourir ensemble : ethnographie du repas collectif en EHPAD.

Présentation IDDSI* :

* *International Dysphagia Diet Standardisation Initiative*

Lucie BORJON, Responsable BU Dysphagie

Initiative internationale de standardisation des textures pour dysphagique. Développer une terminologie internationale standardisée et des définitions pour la texture modes aliments à texture modifiée et liquides épaissis pour les personnes souffrant de dysphagie.

1ère Table Ronde :

Modérateur : **Dr D PISON**

Présentation du programme de Recherche mené par SODEXO :

Mixons Moins, Mangez mieux

Avec **Michel BRAS**, cuisinier, chef triplement étoilé, **Yann TANNOU** et **Xavier CORMARY**, orthophonistes libéraux, formateurs en établissements recevant des personnes âgées, et **Martine CULIS**, diététicienne diplômée d'état, spécialiste de la restauration des personnes âgées chez SODEXO.

2ème Table Ronde :

Modérateur : **Jean Marc THOUMIEUX**

Les textures modifiées entre théorie et pratique

Avec la participation **Virginie POUYET** (Nutrisens) et **Agnès GIBOREAU** (Institut Paul Bocuse).

Julien GARNIER (SENEC-ec6) et l'équipe de MEDIREST.

Conclusion et perspectives :

Retour d'expérience sur une analyse des jetés alimentaires

Albane GUISTI, diététicienne diplômée d'état et **Catherine ALVAN**, directrice Bien Etre et Soins.



Domaine S' Joseph

38 Allée Jean-Paul II
69110 S^{te} Foy-lès-Lyon



14^H - 18^H

Accueil café à 13^H30



**Dégustation
de produits déstructurés**

offerte par nos partenaires



Réponse souhaitée avant le 25 Janvier 2018 :

☎ 04 69 16 60 16

@ v.francon@acppa.fr