



Colloque 2025 Alimentation et Vieillesse : Former les Professionnels

Enjeux, défis, retours d'expériences,
pistes de solutions et innovations



Approche
pluriprofessionnelle
de l'alimentation
des séniors

9 octobre 2025 – 9h30-16h

Maison des Chambres d'Agriculture (APCA)
9 avenue George V, 75008 Paris

PRÉSENTIEL ET WEB-COLLOQUE

Colloque
parrainé par



Contexte et Enjeux :

Le vieillissement de la population constitue un enjeu majeur de santé publique.

En France, d'ici 2050, près d'un tiers de la population aura plus de 60 ans. La **nutrition** joue un rôle central dans le **maintien de l'autonomie**, la **prévention** des pathologies liées à l'âge et la **qualité de vie** des personnes âgées, qu'elles résident à **domicile** ou en **établissement**.

Former tous les professionnels en lien avec l'alimentation des seniors est une priorité !

L'accompagnement nutritionnel des personnes âgées repose sur des compétences variées :

- Identification et repérage des risques de dénutrition,
- Adaptation des repas,
- Sensibilisation aux préférences alimentaires et au maintien du plaisir de manger,
- Intégration des nouvelles connaissances scientifiques et outils pédagogiques.

Mais les dispositifs de formation **restent hétérogènes**, insuffisamment adaptés aux évolutions du secteur médico-social.

Le colloque vise à dresser un état des lieux, à **identifier** les **opportunités d'amélioration**, et à proposer **des pistes de solutions concrètes** pour **renforcer les compétences** des acteurs concernés.



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 : l'état des lieux

🔍 **Camille Mairesse**, Déléguée générale adjointe développement, Gêrond'IF | **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 ? (Leviers technologiques, IA, neurosciences... ?)

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 **Marie-Noëlle Hays**, 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€

Le Colloque du 9 octobre : Former, innover, agir : pour une alimentation adaptée aux seniors et un accompagnement durable

- Ce colloque ambitionne de **poser les bases d'une meilleure structuration des formations** en lien avec l'alimentation des seniors.
- **En croisant les regards des différents acteurs** (experts scientifiques, formateurs, acheteurs de formations, décideurs publics et privés), il s'agit de **construire ensemble des solutions durables** pour améliorer l'accompagnement nutritionnel des personnes âgées et renforcer les compétences des professionnels et des aidants



contact : alim50plus@gmail.com

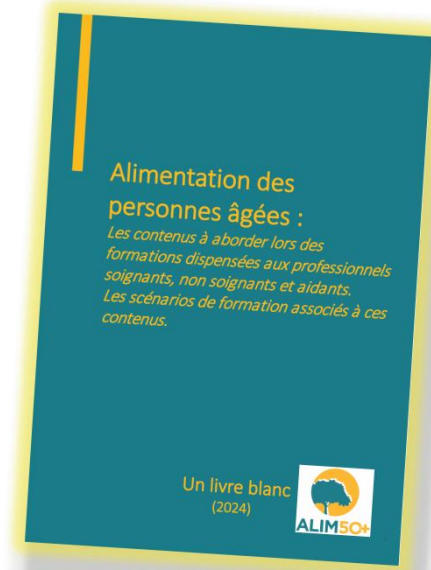
Le Livre Blanc « Formation »

En novembre 2024, après 3 ans de travaux en groupe, 2 études commanditées et 1 enquête auprès de 10 professionnels et 13 formateurs, ALIM50+ a publié le

✓ **Livre Blanc Ressource sur la Formation des professionnels ***

Publics concernés :

- Personnel de la restauration, chefs cuisinier(ère)s, commis de cuisine
- Auxiliaires de vie, aides à domicile, aidants - Aides-soignants - Agents de service hospitalier
- Infirmiers DE - Diététiciens nutritionnistes – Orthophonistes
- Médecins généralistes - Pharmaciens d'officine et préparateurs en pharmacie
- Kinésithérapeutes - Ergothérapeutes, psychomotriciens - Assistants de service social
- Prestataires de livraison de repas - Entreprises de l'agroalimentaire
- Chercheurs et acteurs sociétaux, élus, chefs de projets, directeurs d'établissement, CCAS



(*) Téléchargeable sur
www.alim50plus.org

L'association



... c'est : Imaginer ensemble
l'alimentation des plus de 50 ans

Créer un pont entre
la santé et l'économie

- **Association professionnelle...**
... ouverte, multi-métiers et multidisciplinaire
- **Fondée en 2014...**
... pour imaginer l'alimentation des + de 50 ans
- **50 membres...**
... issus de toute la chaîne de valeurs : santé, agroalimentaire, restauration, distribution, services à la personne, enseignement, recherche,...
- **Activités...**
... information, échanges et débats, promotion d'études et recherches, influence et prises de position, et plateforme de services.

→ [Lien de présentation de l'association](http://www.alim50plus.org)

www.alim50plus.org



IAA
ANDROS
Institut DANONE
LARZUL
LA PICOREE
NUTRISSENS
SANAE - Groupe Nutriset
SAVENCIA
SODIAAL
SYSCO
Enseignement Recherche
AgroParisTech
AgroSup Dijon
Carnot Qualiment
CHU Dijon
ESA Angers
INRAE
Institut LYFE (ex. P. Bocuse)
Institut Nutrition - RESTALLIANCE
Institut UniLaSalle
Pôles, clusters et syndicats
CNIEL
GECO Food Service
Gérontopôle AURA
SILVER VALLEY
Synpa, les ingrédients alimentaires de spécialité

Professionnels de santé
AVi'Sé (Aline VICTOR)
Brigitte LE REVEREND
Cécile BLANCK
Christine GUCCIARDI
Florence THOREZ
Jules MORCEL
Laure SOULEZ-LARIVIÈRE
Marie de SAINT-SEINE
Marie-Laure DEREUMAUX
Annie-Pierre PINEAU
Fabienne VERDUREAU (Mémoire & Santé)
RHF et Services
AGORES
API Restauration
Colette Club
COMPASS (Medirest)
ELIOR
LA POSTE
Les Menus Service (Vendée)
Radeau
Réseau OMERIS
Réseau RESTAU'CO
SAVEURS ET VIE
Les Insatiables (Groupe SOS)
SODEXO