

*Innover
pour le*
Plaisir & la Santé
des personnes fragiles, aujourd'hui et demain

RAPPORT D'ACTIVITÉS 2020-2025



Sommaire

2020-2025 : en chiffres clés	4
Notre mission	6
Les trois leviers d'action de l'Institut Nutrition	8
1. Soutenir la recherche-action	8
Les lauréats du prix de l'IN	10
2. Expérimenter des solutions concrètes	12
Le projet Végéssime	12
La Fresque de la Dénutrition en EHPAD	14
3. Décrypter les tendances sociétales	16
Créer le dialogue, partager les connaissances	18
Les Rencontres de l'Institut Nutrition	19
Les podcasts « Dans l'assiette de... »	20
Les Cookinaires	20
Les Webinaires	21
Une gouvernance partagée	22
Le Conseil d'administration	22
Le Conseil scientifique	23



Le mot du président

Depuis trente ans, Restalliance nourrit les personnes fragilisées par l'âge, le handicap ou la maladie dans les EHPAD, les hôpitaux, les établissements médico-sociaux ou à domicile.

Prendre soin de ces personnes à travers l'alimentation est notre mission et notre engagement quotidien. Chaque jour, nos équipes mettent leur expertise et leur passion pour servir des repas adaptés à leurs besoins spécifiques.

Parce que nous souhaitons mieux accompagner nos convives, nous avons créé, en 2020, l'Institut Nutrition. Avec une mission ambitieuse : Innover pour le plaisir et la santé des personnes fragiles, aujourd'hui et demain. C'est une fierté et une joie de contribuer à cette mission es-

sentielle, qui donne tout son sens à nos métiers et illustre notre responsabilité, aux côtés des soignants.

Manger est un acte essentiel qui répond à de nombreux besoins : physiologiques, sociaux et hédoniques. Pourtant, pour les personnes âgées ou en situation de handicap, le repas peut devenir source de difficultés ou de frustrations. Il nous appartient, ensemble, de réhabiliter le plaisir autour de la table !

C'est pourquoi, l'Institut Nutrition récompense et soutient des initiatives de terrain, organise des événements et développe des outils pour accompagner les chefs, les médecins, les diététiciens, les infirmiers, les directeurs d'EHPAD et tous les professionnels d'établissements médico-sociaux qui œuvrent chaque jour auprès de ces convives.

Nous sommes convaincus qu'en décloisonnant les savoirs et en mutualisant les compétences, nous pouvons trouver des solutions innovantes pour améliorer la sécurité et le plaisir du mangeur fragilisé.

La nutrition est au centre de nombreux enjeux, et le travail de prospection de l'institut est un véritable atout pour anticiper ces défis et continuer à servir nos convives, par cœur.

Il nous appartient,
ensemble, de réhabiliter
le plaisir autour
de la table !

Christophe DASSONVILLE

Président fondateur du Groupe Restalliance et
Président de l'Institut Nutrition



2025 LES CLÉS



Notre mission

Innover pour le plaisir et la santé des personnes fragiles, aujourd'hui et demain

Observer, décrypter, analyser & comprendre les attitudes, les attentes qui impactent le comportement alimentaire des personnes fragilisées par l'âge, le handicap et la maladie, est une priorité **pour lutter contre la dénutrition** et innover en cherchant des pistes d'amélioration concrètes dans **la prise en charge nutritionnelle de ces patients**. Nous avons à cœur de **décloisonner les univers**, créer des passerelles **pour innover et favoriser la collaboration** entre le monde des cuisines, celui des soignants et celui des chercheurs.

NOTRE ÉTAT D'ESPRIT

- FAVORISER LE DIALOGUE
- INSPIRER LA COMMUNAUTÉ DE SOIGNANTS

NOTRE SINGULARITÉ

- LE CHOIX DU PUBLIC DES MANGEURS FRAGILES
- LA THÉMATIQUE PASSIONNANTE DES PRATIQUES ALIMENTAIRES

Ces personnes fragiles qui sont-elles ?

- **Les personnes âgées**, dépendantes ou autonomes, à domicile ou en institution
- **Les personnes en situation de handicap** quel que soit leur niveau de dépendance et leur âge
- **Les personnes en situation temporaire ou longue durée d'hospitalisation** tous âges confondus



Unique et inédite dans le secteur de la restauration collective, l'Institut Nutrition, fondation d'entreprise de Restalliance, porte un regard nouveau sur les pratiques alimentaires.

Mathilde Lecoq,

Directrice générale du groupe Restalliance et membre du Conseil d'administration de l'Institut Nutrition



Les trois leviers d'action DE L'INSTITUT NUTRITION

Unique dans son domaine, l'institut organise ses activités
autour de **trois grands leviers d'action** :

1

Soutenir
la recherche-action

p. 8-11

2

Expérimenter
des solutions concrètes

p. 12-15

3

Décrypter
les tendances sociétales

p. 16-17

1 *Soutenir* la recherche-action

L'Institut Nutrition souhaite faire du **soutien à la recherche-action**
sur les pratiques alimentaires des personnes fragiles une priorité.
Notre volonté est de **favoriser la mixité des disciplines** et les **initiatives**
émanant du terrain et des établissements.

Le Prix de l'Institut Nutrition

Le Prix de l'Institut Nutrition a pour ambition d'aider à la réalisation d'un projet original de « Recherche-Action » sur le comportement alimentaire des mangeurs fragiles. Ce dernier doit permettre de **faire avancer la compréhension des déterminants qui impactent le plaisir de manger et d'encourager les initiatives d'actions.** Il vise à soutenir le développement d'une solution, d'une initiative ou encore d'une stratégie innovante pour promouvoir une alimentation favorisant le plaisir et la santé.



L'OBJECTIF

**SOUTENIR DES PROJETS
QUI RÉHABILITENT
LE PLAISIR DANS
L'EXPÉRIENCE DU REPAS**



3 CRITÈRES DE SÉLECTION

- INNOVATION
- INTERDISCIPLINARITÉ
- MESURE D'IMPACT



**VALEUR
10 000 €**



**5 PRIX REMIS
DEPUIS 2020**



À travers son appel à projet de prix, l'Institut Nutrition cherche à récompenser des projets innovants, basés sur la collaboration entre des structures de terrain et des équipes de recherche. Une approche vertueuse et pertinente.

Claire Sulmont Rossé,
Directrice de recherches à l'INRAE, membre du jury du prix de l'Institut Nutrition



À qui s'adresse le prix de l' Institut Nutrition ?

→ Toutes les structures de soins qui sont en contact et qui accueillent des mangeurs fragiles : établissement hospitalier, structure médico-sociale accueillant des publics âgés, malades ou en situation de handicap, résidence service et autonomie, start-up de la filière médico-sociale, association qui œuvrent auprès de ces publics fragiles.

Les lauréats du prix DE L'INSTITUT NUTRITION

LAURÉAT 2020

G.L.A.C.E.*

CENTRE HOSPITALIER DE FUMEL

🔧 **OBJECTIF** : stimuler le réflexe d'hydratation des séniors en **EHPAD**, à travers un moment récréatif, via l'expérimentation d'un chariot de glaces en été et de boissons chaudes en hiver. Ce chariot devient un support d'animation haut en couleurs et socle de médiation et de relations intergénérationnelles.

* Glacier Libre et Ambulant au Caractère Epoustouflant



Philosophie

- Adaptation du chariot : en bar à thé et café viennois, à huîtres, à Complément Nutritionnel Oraux et en table de dégustation
- Chariot délocalisé sur : le Centre Hospitalier de Fumel ; le Pôle de santé du Villeneuvois ; le Centre Hospitalier d'Agen.



**+ DE 5 000
RÉSIDENTS
CONCERNÉS**



**+ DE 120
UTILISATIONS
DU CHARIOT**



**+ DE 200
SOIGNANTS
SENSIBILISÉS**

Cet outil ouvre de nouveaux espaces de discussions entre les résidents mais également avec le personnel, grâce à son côté ludique et convivial.

Nous sommes fiers et heureux car trois CHU nous ont déjà contacté pour dupliquer notre initiative

Baptiste Pellicer,

Coordinateur et porteur du projet
au sein du Centre Hospitalier de Fumel

Christelle Charton,

Diététicienne nutritionniste

LAURÉAT 2021

"DYPHAGING PILOTE" HOSPICES CIVILS DE LYON

🔧 **OBJECTIF** : évaluer la faisabilité d'un parcours de **dépistage et de prévention de la dysphagie sarcopénique** au sein de la filière gériatrique et médico-sociale. La dysphagie sarcopénique, qui correspond à une perte de masse et de force musculaire s'exprimant dans la filière oro-pharyngée, est fréquente chez les sujets âgés fragiles et s'accompagne de risques de fausses routes et de complications sévères des poumons. Concrètement c'est la création d'une fiche à destination de l'équipe soignante pour mieux protéger les patients et coordonner le soin.

LAURÉAT 2022

LETTRES SAVOUREUSES IME DU CENTRE DE LA GABRIELLE

🔧 **OBJECTIF** : proposer des **ateliers de médiation culinaire et littéraire** qui doivent permettre à des jeunes en situation de surpoids/obésité d'expérimenter une façon originale de cuisiner tout en intégrant d'autres formes de créations, notamment littéraires. Concrètement, des ateliers d'art-thérapie pour appréhender les fruits et légumes autrement.





Notre association a remporté le prix pour son concept innovant, LE SANS FOURCHETTE®, qui propose aux personnes atteintes de maladies neuro-évolutives de déguster un repas gastronomique et convivial sans couverts au restaurant. Le prix de l'Institut Nutrition nous a permis de lancer un Observatoire intergénérationnel, une vaste enquête qui permettra d'évaluer la perception de la jeune génération sur la vieillesse et les maladies neuro-évolutives et mesurer l'impact des actions de formation menées par l'association auprès des jeunes.

Le but : contribuer à construire une offre de restauration plus inclusive et à changer le regard que la société porte sur le vieillissement et le handicap.

Fabienne Verdureau,
Chef de projet innovation psycho-sociale,
fondatrice de LE SANS FOURCHETTE®



LAURÉAT 2023

LE SANS FOURCHETTE® ASSOCIATION MÉMOIRE & SANTÉ

 **OBJECTIF** : sensibiliser et former **les restaurateurs et lycées hôteliers au handicap invisible des maladies cognitives liées à l'âge**, comme la maladie d'Alzheimer, afin qu'ils apprennent à adapter leurs mets et permettre l'intégration du handicap dans la société. Concrètement, un partenariat avec des lycées hôteliers pour les sensibiliser à la maladie neurodégénérative. LE SANS FOURCHETTE®, ce sont des repas au restaurant à partager avec ses proches.

LAURÉAT 2024

"À TABLE LES SOUVENIRS" EHPAD RÉSIDENCE QUIÉTUDE DE RIORGES

 **OBJECTIF** : inspirée de la **cuisine-thérapie**, l'idée est de **créer une cuisine mobile** permettant de créer des repas, **en intégrant les résidents dans toutes les étapes** de la préparation, de la sélection des recettes à la dégustation. Cette cuisine mobile recrée un environnement chaleureux et stimulant, rappelant les souvenirs culinaires et les plaisirs gustatifs.



L'obtention de ce prix est une aubaine, qui va au-delà du seul volet financier : notre idée a été récompensée et, pour nous, c'est une grande fierté. L'Institut Nutrition nous permet également de mettre en avant les bienfaits de cet outil grâce à l'étude scientifique menée en parallèle sur ce projet.

Il nous a accompagné dans la construction des questionnaires d'impact de la cuisine mobile et des ateliers Cuisine sur la nutrition des résidents. Ainsi, une enquête à T0 sera menée avant l'inauguration du chariot puis d'autres enquêtes (T1, T2 et T3), afin d'évaluer l'impact de la démarche.

Natacha Vergnaud et Emerance Schunemann,
Directrice et Diététicienne nutritionniste,
EHPAD Résidence Quiétude de Riorges



→ L'objectif : augmenter la fréquence pour organiser deux repas thérapeutiques par mois pour un groupe de 6 à 10 résidents, et un goûter toutes les semaines pour 20 résidents.



2 Expérimenter des solutions concrètes

À l'Institut Nutrition, nous avons à cœur **d'innover et d'expérimenter « dans la vraie vie »** pour aider à améliorer les pratiques alimentaires des personnes fragiles.

Le projet Végéssime

Le projet Végéssime a pour objectif de **favoriser une intégration réussie de plats végétariens gourmands au sein d'institutions s'occupant de jeunes en situation de handicap** en mobilisant tous les acteurs au sein des établissements. Les légumineuses présentent de nombreux bénéfices nutritionnels mais demeurent sous représentées dans les menus de restauration collective alors qu'une enquête INRAE de 2020 révèle que 87 % des chefs souhaitent introduire une plus grande diversité de légumineuses dans leur menus 91 % d'entre eux demandent davantage de recettes pour les mettre en valeur. Le projet Végéssime a la volonté d'adresser cette attente avec l'ambition de concilier transition alimentaire et plaisir de manger chez les jeunes en situation de handicap.



L'OBJECTIF

CONCILIER TRANSITION ALIMENTAIRE ET PLAISIR DE MANGER POUR LES JEUNES EN SITUATION DE HANDICAP



Le Centre de Recherche et d'Innovation de l'Institut Lyfe s'implique dans la transition alimentaire et a donc naturellement accepté de s'impliquer au sein du projet Végéssime. Notre rôle est de créer des ateliers autour de l'alimentation végétale pour les jeunes en situation de handicap et de tirer des grandes recommandations autour de l'alimentation végétale pour faire accepter les légumes et les légumineuses aux jeunes.



Julien Ferretti, chef du centre de recherche de l'Institut Lyfe

Ce projet a été conçu en partenariat avec la **Fondation Gabriel-François Richard** qui a apporté son soutien dans la mise en place des phases de test et avec le **Centre de Recherche et d'Innovation de l'Institut Lyfe** qui a apporté une aide précieuse à travers des études et des ateliers autour des légumineuses pour comprendre les préférences gustatives et sensorielles des jeunes en situation de handicap.

Ce projet a reçu le soutien financier de la **Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt**.



4 OUTILS UNIQUES EN LIBRE ACCÈS

→ DES RECETTES

Un livre de recettes

Le projet Végéssime est désireux d'allier transition alimentaire et plaisir de déguster. **Chaque recette de ce livre a été soigneusement pensée, ajustée et testée pour satisfaire les jeunes en situation de handicap** en offrant un équilibre nutritionnel parfait, tout en conservant toutes les saveurs qui rendent la cuisine si délicieuse.

Notre but ultime ? Mettre les légumineuses au centre de chaque plat, de manière savoureuse et adaptée aux besoins de chacun.



Des fiches animations

Nous avons créé trois ateliers interactifs pour emmener les jeunes dans un voyage sensoriel à la découverte des légumineuses, leur révéler les secrets de leur cycle de vie et les initier à la préparation de plats délicieux et nutritifs.



→ DES FICHES TECHNIQUES POUR LES CHEFS

Chacune des recettes a été élaborée en considérant les besoins, les attentes, les envies des jeunes et répondre aux exigences de la restauration collective. Elles allient bien-être nutritionnel, préservation des saveurs et gourmandise, avec l'objectif de placer les légumineuses au cœur de repas de manière savoureuse et adaptée aux besoins des jeunes dont le handicap peut entraîner des troubles de l'alimentation.

→ UNE FORMATION

La formation, « Apprendre à cuisiner et intégrer les protéines végétales en restauration collective pour les jeunes en situation de handicap » aide les professionnels de la restauration collective à intégrer les légumineuses dans l'alimentation des jeunes en situation de handicap. En **4 modules autonomes**, elle sensibilise à leurs bienfaits nutritionnels et environnementaux et fournit des outils pour préparer des repas savoureux et adaptés. Cette formation, entièrement **gratuite**, ne nécessite pas de prérequis.



**162 PERSONNES INSCRITES
DEPUIS LA CRÉATION
DE LA FORMATION**

TAUX DE SATISFACTION



La Fresque de la Dénutrition en EHPAD

La Fresque de la Dénutrition en EHPAD est un **atelier collaboratif** inspiré de la Fresque du Climat, destiné à **sensibiliser les professionnels de santé aux causes et conséquences de la dénutrition des personnes âgées en institution**, à travers un jeu de cartes créatif et participatif.

La Fresque de la Dénutrition en EHPAD ambitionne de **devenir un levier de changement**, encourageant une prise de conscience collective et des actions concrètes pour améliorer la qualité de vie des personnes âgées à risque de dénutrition.



LA FRESQUE DE LA DÉNUTRITION

LES OBJECTIFS

- **ÉCLAIRER SUR LES FACTEURS DE RISQUES**
- **VALORISER ET DONNER DU SENS AUX ACTIONS QUI SONT DÉJÀ RÉALISÉES**
- **FAIRE ÉMERGER DE NOUVELLES PISTES D'ACTION**



Un atelier participatif, créatif et ludique pour tout le personnel d'EPHAD

- Des cartes qui parlent des facteurs de risques, des causes et des conséquences de la dénutrition
- Un animateur et 5 ou 6 participants
- Deux formats :
 - 1h30 de sensibilisation
 - 1 journée de formation **certifiée Qualiopi** pour une approche plus complète.
- Pour les **directeurs ou responsables d'établissement**, le **personnel soignant** (médecin coordinateur, diététicien, infirmier et IDEC, aide-soignant, ergothérapeute, kinésithérapeute, psychologue), le **personnel de restauration** (chef de cuisine, cuisinier, serveur), le **personnel hôtelier** (ASH, responsable hébergement, gouvernant) et les animateurs.



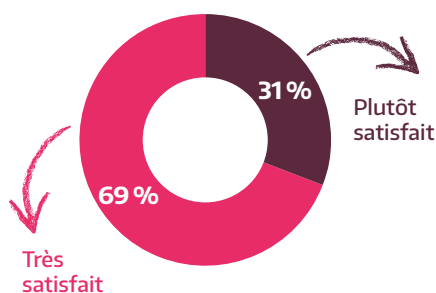
Chacun apporte une vision différente de la dénutrition, ce qui permet de faire avancer la réflexion sur ce sujet dans nos EHPAD. Cette Fresque aide à comprendre comment la dénutrition survient et à envisager des actions à mettre en place dans la résidence, avec une réflexion qui ne vient pas uniquement du médecin, mais des autres membres du personnel : du chef cuisinier à l'animateur, en passant par les infirmiers. En mélangeant les réflexions de différents EHPAD, on peut intégrer de nouvelles actions.



Docteur Terra,

Directeur Médical Aésio et Médecin Coordinateur,
Résidence la Cerisaie

TAUX DE SATISFACTION GLOBALE DE LA FRESQUE



4.77 / 5

Évaluation moyenne de la Fresque de la Dénutrition
sondage effectué entre septembre 2024 et janvier 2025



Si vous voulez devenir fresqueur ou proposer un atelier
au sein de votre établissement :

www.institut-nutrition.fr/nos-activites/la-fresque-de-la-denuitration



3 Decrypter les tendances sociétales

L'Institut Nutrition s'attache à comprendre et analyser les tendances actuelles de la société qui viendront impacter, demain, la façon de manger et les attentes des personnes à domicile et en institution. Nos rapports intègrent **l'étude des « nouveaux comportements »** afin d'affiner notre compréhension des enjeux et **définir des leviers d'action**, pour stimuler l'envie de manger et favoriser le bien-être des mangeurs fragiles.



7 MONOGRAPHIES ET RAPPORTS

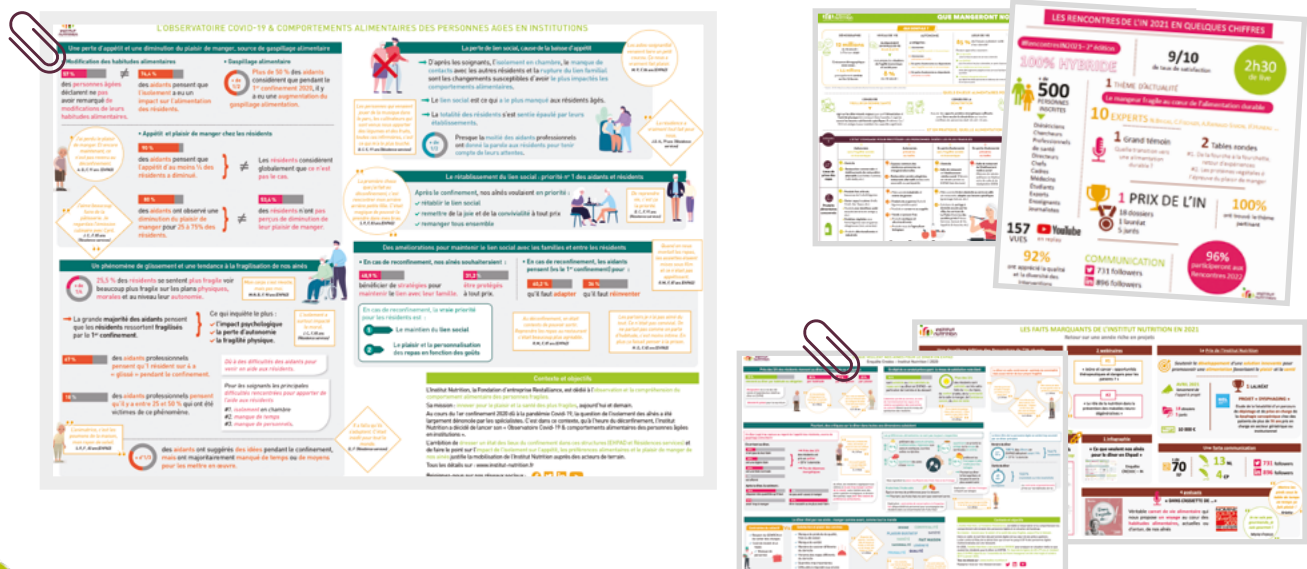
5 INFOGRAPHIES

LES OBJECTIFS

→ **AFFINER NOTRE COMPRÉHENSION DES ENJEUX SOCIÉTAUX**

→ **DÉFINIR DES LEVIERS D'ACTION POUR RÉPONDRE AUX DÉFIS DE DEMAIN**

→ DES INFOGRAPHIES POUR RETENIR L'ESSENTIEL



→ Que mangeront nos aînés en 2030 ? : l'essentiel à retenir

→ Les faits marquants 2021 de l'IN

→ Les chiffres clés des Rencontres 2021

→ Ce que veulent nos aînés pour le dîner en EPHAD ?

→ Observatoire Covid-19 & Comportement alimentaire

→ DES RAPPORTS POUR DÉFINIR DES LEVIERS D'ACTION



- Ce que veulent nos aînés pour le dîner en EPHAD ?
- Que mangeront nos aînés en 2030 ?
- Le mangeur fragile au cœur de l'alimentation durable
- Observatoire Covid-19 & Comportement alimentaire

→ DES SYNTHÈSES POUR TOUT COMPRENDRE



Selon le rapport prospectif de l'Institut Nutrition et du Crédoc, en 2030, les personnes âgées de plus de 70 ans seront plus nombreuses, plus individualistes et davantage conscientes de l'importance de l'alimentation dans la prévention du vieillissement. Elles accorderont une attention particulière aux produits locaux, de saison et issus de l'agriculture biologique. Les modes de consommation devront s'adapter à ces nouvelles attentes, en proposant une alimentation à la fois nutritive et source de plaisir, tout en prévenant la dénutrition

Franck Lehuede,

Directrice du pôle Grande Consommation
Crédoc



- Alimentation végétale & Séniors
- Comment bien nourrir son cerveau ?
- Innover pour le plaisir et la santé : principes fondateurs

Nos publications et études sont en lien avec l'actualité et sont disponibles en téléchargement libre sur notre site :
www.institut-nutrition.fr/publications



Créer le dialogue, partager les connaissances

NOTRE ÉTAT D'ESPRIT

Notre fondation cherche à **créer un dialogue entre la cuisine, la recherche scientifique et les soignants** pour favoriser l'innovation et le bien-être des mangeurs fragiles. Elle propose des temps de sensibilisation et d'échange sous forme de webinaires et d'un événement annuel : Les Rencontres de l'Institut Nutrition.

Les Rencontres de l'Institut Nutrition

Dès 2020, l'Institut Nutrition lance les Rencontres de l'IN. Un rendez-vous annuel qui réunit des sociologues, des gériatres, des nutritionnistes, des psychiatres, des diététiciens, des chercheurs et autres professionnels de santé et des chefs pour des **tables rondes orientées autour de thématiques et de champs d'investigation thérapeutiques d'avenir**.



+ DE 250
INSCRITS PAR ÉDITION



+ DE 10
EXPERTS PAR ÉDITION



10 TABLES RONDES
SUR DES THÉMATIQUES
VARIÉES



Nous sommes fiers d'avoir créé ce rendez-vous nutrition incontournable à destination des professionnels du secteur médico-social et sanitaire. Chaque année, ce sont plus de 250 personnes qui nous rejoignent pour débattre, grandir en compétences grâce aux partages de nos experts et se nourrir d'initiatives inspirantes. Cet événement où se croisent scientifiques, chercheurs, soignants et cuisiniers est l'occasion d'incarner notre philosophie et de décroiser les savoirs faire.

Anne Moreau,
Délégée Générale de l'Institut Nutrition



Le replay des Rencontres est disponible sur la chaîne YouTube de l'Institut Nutrition



ÉDITION 2020

COVID-19 ET COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES DES PERSONNES ÂGÉES EN INSTITUTION

Au programme de ces premières Rencontres, des thématiques en lien avec l'actualité Covid-19 mais aussi des tables rondes orientées autour de thématiques et de champs d'investigation thérapeutiques d'avenir.

- Thèmes abordés : *Les résultats de l'Observatoire Covid-19 & Comportements / Enjeux & perspectives de la psychiatrie nutritionnelle pour la santé mentale alimentaire des personnes âgées en institution / Impact de la pleine conscience sur la prévention du surpoids*



Retrouvez la synthèse
de cette 1^{ère} Rencontre

ÉDITION 2021

LE MANGEUR FRAGILE AU CŒUR DE L'ALIMENTATION DURABLE

Plaisir de manger des mangeurs fragiles et questions sur l'éthique et la responsabilité des professionnels de santé... un beau contenu pour des Rencontres enrichissantes qui ont permis de faire un état des lieux des enjeux et perspectives de cette évolution vers une alimentation plus durable : apports en protéines végétales, loi Egalim, agriculture durable, transition nutritionnelle.

- Thèmes abordés : *Quelle transition vers une alimentation durable ? / De la fourche à la fourchette : retour d'expériences sur la transition alimentaire en restauration collective dans le secteur de la santé / Les protéines végétales à l'épreuve du plaisir de manger : comment accompagner les mangeurs fragiles ?*



Retrouvez la synthèse
de cette 2^e Rencontre

ÉDITION 2022

COMMENT BIEN NOURRIR SON CERVEAU À TOUT ÂGE ?

La nourriture moderne, trop sucrée, très grasse et transformée, est partout. Autour d'un grand témoin et de deux tables rondes, les Rencontres ont permis aux professionnels présents d'échanger sur les conséquences de l'alimentation sur le cerveau, la santé mentale ou encore les émotions.

- Thèmes abordés : *Les effets du sucre sur le cerveau / Prévenir la maladie d'Alzheimer dans l'assiette : mythe ou réalité / Néophobie et particularités alimentaires : pistes pour l'accompagnement des enfants handicapés.*



Retrouvez la synthèse
de cette 3^e Rencontre

ÉDITION 2023

BIEN VIVRE ET MANGER ENSEMBLE

Inclusivité, intergénération, bien-être, repas partagés, aspects sensoriels et plaisir de manger sont autant de thèmes qui ont été abordés par les experts présents et autant de questions auxquelles ils ont tenté de répondre par leurs recherches, leurs expériences et leurs témoignages...

- Thèmes abordés : *Démocratie alimentaire : la nutrition chaude / Le plaisir, allié ou ennemi d'une alimentation favorable à la santé / Impliquer le mangeur pour préserver son autonomie.*



Retrouvez la synthèse
de cette 4^e Rencontre

ÉDITION 2025

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

Rendez-vous pour la 5^e édition des Rencontres, le 18 février 2025.

- Thèmes abordés : *Comment mangeront nos aînés dans 20 ans ? / L'expérience culinaire comme levier de bien-être : repenser le plaisir à table / Réinventer les repas dans le secteur du médico-social : innover avec et pour les convives / Alimentation & Handicap : les paradoxes du surpoids.*

Les podcasts « Dans l'assiette de... »



Pour l'Institut Nutrition, **les plus grands experts de la nutrition, ce sont les mangeurs !**

Nous aimons par-dessus tout nous mettre à l'écoute des mangeurs fragiles, parce que c'est la voie royale pour les servir au mieux et avec cœur ! Ce podcast a été conçu comme un **carnet de souvenirs alimentaires**.

Et pour y apporter un regard professionnel, nous avons aussi donné la parole à des **experts de la nutrition**. Ces podcasts « experts » ont aussi pour objectif de démocratiser et rendre accessible leur parole !



12
ÉPISODES

+ DE **500** ÉCOUTES

LES OBJECTIFS

→ **SE METTRE À L'ÉCOUTE DES MANGEURS FRAGILES DE LEURS RESSENTIS ET ENVIES**

→ **RENDRE ACCESSIBLE LA PAROLE D'EXPERTS**

Tous les podcasts à écouter sur
<https://podcast.ausha.co/dans-l-assiette-de>



Les Cookinaires



Dans le cadre de la 3^e Semaine de la Dénutrition, l'Institut Nutrition et l'école d'ingénieurs UniLaSalle ont co-organisés un cookinaire, le 24 novembre 2022. Il s'agit d'une **cooking class et d'une table ronde**, le tout sous forme de webinaire d'un format de 1h30 ! Au menu de la cooking-class « Cuisinez pour faire reculer la dénutrition », quand la maladie d'Alzheimer perturbe la prise alimentaire : Gratin de potimarron au comté et au confit de canard, poire pochée à la cannelle et nappage au chocolat noir.

→ Les experts présents :

Philippe Pouillart, enseignant chercheur et pratique culinaire et santé UniLaSalle, Chef Toque Blanche ; **Julie Branchu**, ingénieure alimentation santé et diététicienne spécialiste de la dénutrition, quand la maladie d'Alzheimer perturbe la prise alimentaire ; **Dr Michèle Chabert**, neurophysiologiste, spécialiste des apprentissages alimentaires au sein du laboratoire CHArt ; **Dr Hassan Younes**, enseignant chercheur en nutrition à UniLaSalle.

→ Les invités : Dolorès, personne atteinte de la maladie d'Alzheimer et son aidant, Thierry.

L'OBJECTIF

CUISINER POUR FAIRE RECULER LA DÉNUTRITION FACE À LA MALADIE D'ALZHEIMER



Les Webinaires

Nos webinaires visent à partager des connaissances scientifiques et des bonnes pratiques auprès des professionnels du secteur. Abordant des thématiques variées, ils permettent d'**échanger sur les innovations et les enjeux actuels de la nutrition** en milieu collectif.



Les webinaires de l'Institut Nutrition apportent un éclairage scientifique et pratique sur des thématiques essentielles en lien avec l'alimentation et la nutrition des mangeurs fragiles. Professionnels de santé, cuisiniers, chercheurs et experts partagent leurs connaissances et expériences pour mieux comprendre les besoins nutritionnels et socio-environnementaux de ces personnes. Rejoignez-nous pour explorer ensemble les défis et solutions autour de l'alimentation et du bien-être !

Laure Soulez-Larivière,
Diététicienne-nutritionniste, orthophoniste et formatrice spécialiste des troubles de la déglutition, de l'oralité alimentaire, du handicap et du grand âge

LES THÈMES

ALIMENTATION VÉGÉTALE

- Alimentation végétale et seniors : jusqu'où aller pour couvrir les besoins nutritionnels spécifiques
- Comment concilier repas végétarien et plaisir de manger chez les jeunes en situation de handicap



L'OBJECTIF

**EN APPRENDRE
TOUJOURS PLUS AVEC
DES EXPERTS !**



11
WEBINAIRES



500
VUES AU TOTAL



NOUVELLES PERSPECTIVES

- Microbiote et seniors : les clés pour bien vieillir
- Surpoids et obésité : le rôle clé du microbiote intestinal
- Jeûne, régimes restrictifs et oncologie
- Dénutrition des personnes âgées : la parole de ceux qui œuvrent pour les mangeurs fragiles

NUTRITION CLINIQUE

- Trouble du comportement alimentaire chez le jeune en situation de handicap
- Prévenir la déshydratation et créer du lien social
- Impact du Covid-19 sur le comportement alimentaire des personnes âgées en institution
- Prendre en charge la dysphagie sarcopénique pour lutter contre la dénutrition

Une gouvernance partagée

Le Conseil d'administration

Le Conseil d'administration est chargé de **veiller à l'exécution de l'objet de la Fondation et à la mise en œuvre du programme d'action pluriannuel** :

- Il définit la politique et les orientations générales et stratégiques
- Il définit la philosophie et les actions de la Fondation, sur recommandation du conseil scientifique
- Il vote le budget et approuve les comptes de l'exercice clos
- Il arrête le plan d'actions annuel de la Fondation
- Il s'assure de la bonne mise en œuvre des actions et des projets de la Fondation.



**Christophe
DASSONVILLE**

Président fondateur du
Groupe Restalliance et
Président de l'Institut
Nutrition



**Mathilde
LECOQ**

Directrice générale du
Groupe Restalliance



**Magali
de JANDIN**

Directrice commerciale,
marketing,
communication et RSE
du Groupe Restalliance



**Stéphane
OLIVO**

Directeur Territoire
Ouest et DOM-TOM
pour le Groupe
Restalliance



**Cédric
TCHENG**

Expert à l'ANAP et
directeur d'EHPAD



**Sophie
LUCQUIAUD**

Responsable Projet
nutrition pour le Groupe
Restalliance



**Éric
KARIGER**

Gériatre, Directeur
médical Maisons
de famille



**Anne
MOREAU**

Déléguée générale de
l'Institut Nutrition

Le Conseil scientifique

En accord avec le conseil d'administration :

- Il propose des orientations stratégiques
- Il définit le plan d'actions
- Il pilote le développement opérationnel et organise les groupes de travail nécessaires à sa mise en œuvre.



**Valérie
LANDOLFINI**

Orthophoniste à l'hôpital
Saint Antoine à Paris
membre 2020-2025



**Maxime
MICHAUD**

Responsable de l'équipe
de Recherche en sciences
sociales de l'Institut Lyfe
membre 2020-2025



**Laure
SOULEZ-LARIVIERE**

Diététicienne-nutritionniste,
orthophoniste et formatrice
spécialiste des troubles de la
déglutition, de l'oralité alimentaire,
du handicap et du grand âge



**Franck
LEHUEDE**

Directeur d'étude et de
recherche expert silver
economy au CREDOC



**Cédric
TCHENG**

Expert à l'ANAP et
directeur d'EHPAD



**Jérémie
PELET**

Diététicien
nutritionniste à la
Fondation OVE



**Claude
JEANDEL**

Professeur en gériatrie
et Président du CNP
de gériatrie



**Clémentine
HUGOL-GENTIAL**

Directrice adjointe
CIMEOS Lab



**Pascale
QUINON**

Diététicienne et
Responsable nutrition
opérationnelle du
Groupe Restalliance



NOUVEAU

**Corentin
LARDON**

Chef de cuisine
Restalliance. Chef gérant
de la brasserie des aînés
nouveau membre 2025-2028



NOUVEAU

**Catherine
PINET FERNANDES**

Sociologue
de l'alimentation
nouveau membre 2025-2028



NOUVEAU

**Frédéric
DIEBOLD**

Chef du pôle gériatrique
CHI Fréjus-Saint Raphaël
nouveau membre 2025-2028



NOUVEAU

**Hassan
YOUNES**

Enseignant-chercheur en
nutrition, alimentation et
santé à l'école d'ingénieurs
UniLaSalle Beauvais
nouveau membre 2025-2028

CONTACT

L'Institut Nutrition, fondation d'entreprise Restalliance

Anne Moreau
Délégue générale de l'Institut Nutrition
a.moreau@institut-nutrition.fr

Agence Géraldine Munier

Géraldine Musnier
Fondatrice Agence Géraldine Musnier, cofondatrice En Public(s)
geraldine@agencegeraldinemusnier.com

Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux



Crédits photographiques :

p. 1 : © IStock / fcafotodigital ; p. 7 : © IStock / shapecharge ; p. 11 : © droits réservés / Association Mémoire & Santé ; © droits réservés / EHPAD
Résidence Quiétude ; p. 8-9, 12-15, 18, 20-23 : © Institut Nutrition / droits réservés.

L'INSTITUT NUTRITION – fondation d'entreprise RESTALLIANCE •

Les Jardins d'Entreprises – 213, rue de Gerland – 69007 LYON • Tel 07 86 12 88 31

SIRET 881 943 120 00017 – Imprimé par IMAV – 9 Rue Jacques Monod - 69320 Feyzin – Freepik