

NUTRICHIC Deiz

lutte contre la dénutrition, plaisir, bien-être,
bien-manger, EHPAD, résidents, innovation,
NUTRICHIC

BIENVENUE

17 NOV 2022

CENTRE DES CONGRÈS
LE CHAPEAU ROUGE - QUIMPER
de 9h30 à 16h00



PROJET PORTÉ PAR :

CENTRE HOSPITALIER
DE CORNOUAILLE
QUIMPER-CONCARNEAU

KEMPER GASTRONOMIE
Traiteur d'exception

polaris
nutritional lipids

vitalys
Restauration Santé de Cornouaille

IMT Atlantique
Bretagne-Pays de la Loire
École Mines-Télécom

FHF
FÉDÉRATION HOSPITALIÈRE DE FRANCE

PROJET LABELLISÉ PAR :

Valorial
OSONS L'ALIMENT PLUS INTELLIGENT

PROJET FINANCÉ PAR :

QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL
Le cœur de
la Cornouaille
Kalon Kerne

Union Hospitalière
de Cornouaille

ADRIA
FOOD EXPERTISE

Hénaff
DEPUIS 1907

SensoStat

LEGO

GUYADER

Biotech & Santé
BRETAGNE

Technopole
Quimper-Cornouaille

Finistère
Le Département

Rannvro
BREIZH

NUTRICHIC Deiz

*lutte contre la dénutrition, plaisir, bien-être,
bien-manger, EHPAD, résidents, innovation,
NUTRICHIC*

Isabelle ASSIH

Présidente de Quimper Bretagne
Occidentale
Maire de Quimper



PROJET PORTÉ PAR :

CENTRE HOSPITALIER
DE CORNOUAILLE
QUIMPER-CONCARNEAU

KEMPER GASTRONOMIE
Traiteur d'exception

polaris
nutritional lipids

vitalys
Restauration Santé de Cornouaille

IMT Atlantique
Bretagne-Pays de la Loire
Ecole Mines-Télécom

FHF
FÉDÉRATION HOSPITALIÈRE DE FRANCE

PROJET LABELISÉ PAR :

Valorial
OSONS L'ALIMENT PLUS INTELLIGENT

PROJET FINANCÉ PAR :

QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL
Le cœur de
la Cornouaille
Kalon Kerne

Union Hospitalière
de Cornouaille

ADRIA
FOOD EXPERTISE

Hénaff
DEPUIS 1907

SensoStat

LEGO

GUYADER

Biotech & Santé
BRETAGNE

Technopole
Quimper-Cornouaille

Finistère
Penn-ar-Bed
LE DÉPARTEMENT

Rannvro
BREIZH

NUTRICHIC^{Deiz}

*lutte contre la dénutrition, plaisir, bien-être,
bien-manger, EHPAD, résidents, innovation,
NUTRICHIC*

Jean-Pierre HEURTEL

Directeur
CH de Cornouaille



PROJET PORTÉ PAR :

CENTRE HOSPITALIER
DE CORNOUAILLE
QUIMPER-CONCARNEAU

KEMPER
GASTRONOMIE
Traiteur d'exception

polaris
nutritional lipids

vitalys
Restauration Santé de Cornouaille

IMT Atlantique
Bretagne-Pays de la Loire
Ecole Mines-Télécom

FHF
FÉDÉRATION HOSPITALIÈRE DE FRANCE

PROJET LABELISÉ PAR :

Valorial
OSONS L'ALIMENT PLUS INTELLIGENT

PROJET FINANCÉ PAR :

QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL
Le cœur de
la Cornouaille
Kalon Kerne

Union Hospitalière
de Cornouaille

ADRIA
FOOD EXPERTISE

Hénaff
DEPUIS 1907

SensoStat

LEGO

GUYADER

Biotech & Santé
BRETAGNE

Technopole
Quimper-Cornouaille

Finistère
Le DÉPARTEMENT

Rannvro
BREIZH

NUTRICHIC^{Deiz}

*lutte contre la dénutrition, plaisir, bien-être,
bien-manger, EHPAD, résidents, innovation,
NUTRICHIC*

Pr Dominique SOMME

Chef du Pôle Gériatrique CHU Rennes



PROJET PORTÉ PAR :

CENTRE HOSPITALIER
DE CORNOUAILLE
QUIMPER-CONCARNEAU

KEMPER
GASTRONOMIE
Traiteur d'exception

polaris
nutritional lipids

vitalys
Restauration Santé de Cornouaille

IMT Atlantique
Bretagne-Pays de la Loire
Ecole Mines-Télécom

FHF
FÉDÉRATION HOSPITALIÈRE DE FRANCE

PROJET LABELLISÉ PAR :

Valorial
OSONS L'ALIMENT PLUS INTELLIGENT

PROJET FINANÇÉ PAR :

QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL
Le cœur de
la Cornouaille
Kalon Kerne

Union Hospitalière
de Cornouaille

ADRIA
FOOD EXPERTISE

Hénaff
DEPUIS 1907

SensoStat

LEGO

GUYADER

Biotech & Santé
BRETAGNE

Technopole
Quimper-Cornouaille

Finistère
Penn-ar-Bed
LE DÉPARTEMENT

Rannvro
BREIZH

NUTRICHIC^{Deiz}

*lutte contre la dénutrition, plaisir, bien-être,
bien-manger, EHPAD, résidents, innovation,
NUTRICHIC*

Catherine CORRE

Directrice Déléguée Pôle Gériatrie CH de Cornouaille



PROJET PORTÉ PAR :

CENTRE HOSPITALIER
DE CORNOUAILLE
QUIMPER-CONCARNEAU

KEMPER
GASTRONOMIE
Traiteur d'exception

polaris
nutritional lipids

vitalys
Restauration Santé de Cornouaille

IMT Atlantique
Bretagne-Pays de la Loire
Ecole Mines-Télécom

FHF
FÉDÉRATION HOSPITALIÈRE DE FRANCE

PROJET LABELISÉ PAR :

Valorial
OSONS L'ALIMENT PLUS INTELLIGENT

PROJET FINANÇÉ PAR :

QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL
Le cœur de
la Cornouaille
Kalon Kerne

Union Hospitalière
de Cornouaille

ADRIA
FOOD EXPERTISE

Hénaff
DEPUIS 1907

SensoStat

LEGO

GUYADER

Biotech & Santé
BRETAGNE

Technopole
Quimper-Cornouaille

Finistère
LE DÉPARTEMENT

Rannvro
BREIZH

NUTRICHIC^{Deiz}

lutte contre la dénutrition, plaisir, bien-être,
bien-manger, EHPAD, résidents, innovation,
NUTRICHIC

Comprendre les expériences alimentaires des personnes âgées en EHPAD

Samuel GUILLEMOT, Maître de conférence HDR, IUT Quimper/LEGO
Margot DYEN, Ingénieur de recherche, LEGO
Annick TAMARO, Maître de conférence, ESIAB Quimper/LEGO



PROJET PORTÉ PAR :

CENTRE HOSPITALIER
DE CORNOUAILLE
QUIMPER-CONCARNEAU

KEMPER
GASTRONOMIE
Traiteur d'exception

polaris
nutritional lipids

vitalys
Restauration Santé de Cornouaille

IMT Atlantique
Bretagne-Pays de la Loire
Ecole Mines-Télécom

FHF
FÉDÉRATION HOSPITALIÈRE DE FRANCE

PROJET LABELISÉ PAR :

Valorial
OSONS L'ALIMENT PLUS INTELLIGENT

PROJET FINANCÉ PAR :

QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL
Le cœur de
la Cornouaille
Kalon Kerne

Union Hospitalière
de Cornouaille

ADRIA
FOOD EXPERTISE

Hénaff
DEPUIS 1907

SensoStat

LEGO

GUYADER

Biotech & Santé
BRETAGNE

Technopole
Quimper-Cornouaille

Finistère
Le DÉPARTEMENT

Rannvro
BREIZH

Comprendre les expériences alimentaires des personnes âgées en EHPAD

Les aspects sociaux et psychiques de l'alimentation

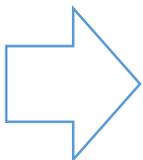
Le résident comme consommateur d'une prestation de service...

...mais un service avec ses spécificités propres

Un service « contraint »

Un service collectif

Un service « à vie »



Adaptation plutôt que satisfaction

Quelle(s) stratégie(s) les résidents mettent-ils en place pour s'adapter?

Méthodologie

TERRAIN 1 ⇔ *Donner la parole aux différentes parties prenantes du service*

- 33 entretiens semi-directifs: des résidents, des familles, des membres du personnel
- 3 restitutions collectives, 100 participants

TERRAIN 2 ⇔ Immersion et Validation

- Des observations participantes sur 12 semaines (5 repas du midi /semaine– 11h 14h30)
- 256 micro entretiens avec 38 résidents

L'adaptation à l'alimentation en EHPAD n'est pas un processus uniforme

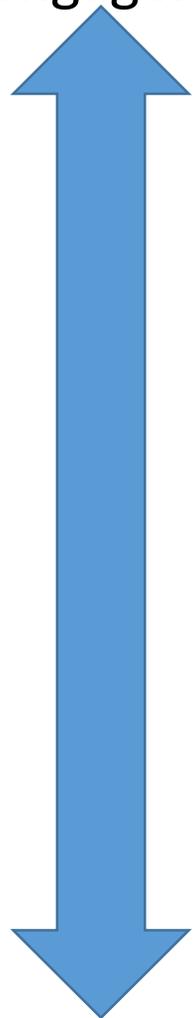
Plusieurs stratégies qui vont du **désengagement** à l'**engagement**

3 domaines différents

- L'adaptation à la **routine** de l'établissement
- L'adaptation à la **vie sociale** autour des repas
- L'adaptation au statut de **personne dépendante**

Stratégies d'adaptation à la routine

Désengagement



Nier la réalité

Etre résigné

Se raccrocher à la routine comme repère

Créer ses propres routines personnelles

Prendre en charge certaines tâches

Améliorer l'organisation

« Au départ, il était quand même conscient et ça faisait de la peine à voir. Les journées étaient longues pour lui. Il était dans un coin, il ne bougeait pas. On l'amenait à table. Il mangeait bien ça s'est sûr ; mais il ne disait rien. » (Famille, 12)

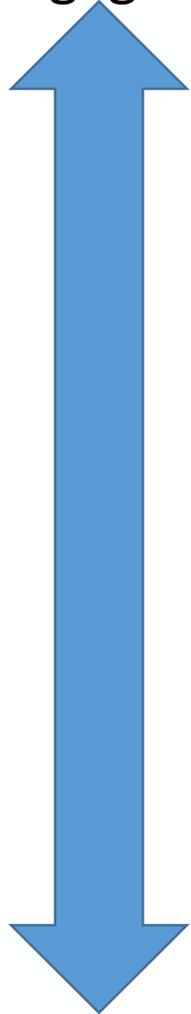
« Il y a des pommes que mes enfant m'emmènent. Moi je prends une petite pomme le soir dans ma chambre. Là c'est quand ma journée est vraiment terminée quoi. Là, je suis tranquille. » (Résident 7)

« Ben, on essaie d'arranger hein, justement,[...] parce que moi je suis comme ça, beaucoup d'idées, beaucoup de projets aussi. J'ai réalisé des tas de fleurs en papier crépon [...] c'était très joli, on a décoré la salle où on mange avec » (Résident, 09).

Engagement

Stratégies d'adaptation à la routine

Désengagement



Nier la réalité

Etre résigné

Se raccrocher à la routine comme repère

Créer ses propres routines personnelles

Prendre en charge certaines tâches

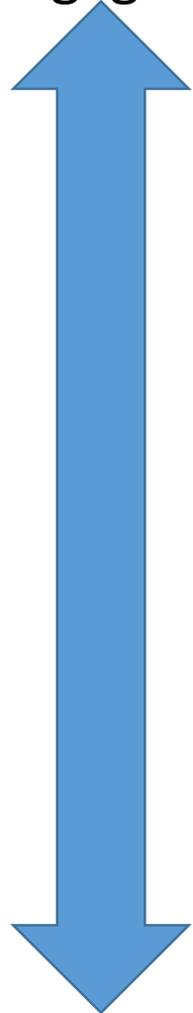
Améliorer l'organisation

Engagement

- Recherche de cohérence avec les habitudes et les identités passées
- Importance du rôle de la famille comme soutien
- Une habitude progressive
- Conséquence inattendue: Les résidents forme une image globale du service et les tentatives d'amélioration peuvent mettre du temps à être perçues

Stratégies d'adaptation à la vie sociale autour des repas

Désengagement



Se retirer, aspirer à la solitude

Faire preuve d'agressivité

Créer et développer des liens sociaux

Jouer le rôle de liant (solidarité)

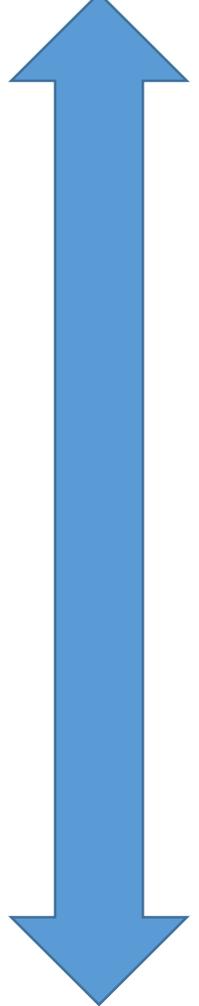
« Il a des mots très durs, très, très, durs envers les autres. J'ai beau lui expliquer qu'ils ne sont là pour en recevoir plein la figure.... Plus ça va, pire c'est. Je lui ai dit souvent, ce ne sont pas des bouc-émissaires, ce n'est pas parce que t'es malheureux que t'as le droit de les insulter »
(Famille, 18)

« Certaines personnes ne sont pas autorisées à manger du pain en raison du risque d'étouffement. Il arrive donc qu'un résident qui a le droit de manger du pain, mais qui ne le fait pas, le mette dans sa poche, puis rejoigne l'autre résident dans sa chambre et lui donne le pain. C'est le genre de choses que nous voyons » (personnel 26)

Engagement

Stratégies d'adaptation à la vie sociale autour des repas

Désengagement



Se retirer, aspirer à la solitude

Faire preuve d'agressivité

Créer et développer des liens sociaux

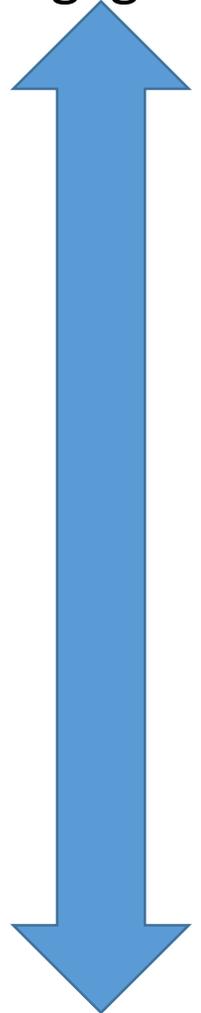
Jouer le rôle de liant (solidarité)

Engagement

- Une fluctuation qui dépend de l'évolution des capacités cognitives et motrices de la personne
- Une fluctuation au gré des humeurs des uns et des autres (résidents comme membres du personnel)

Stratégies d'adaptation au rôle social de personne dépendante

Désengagement



Refuser les soins /
Se laisser mourir

Se cacher (avoir
honte)

Trouver des
avantages à la
situation

Se débrouiller seul
le plus souvent
possible

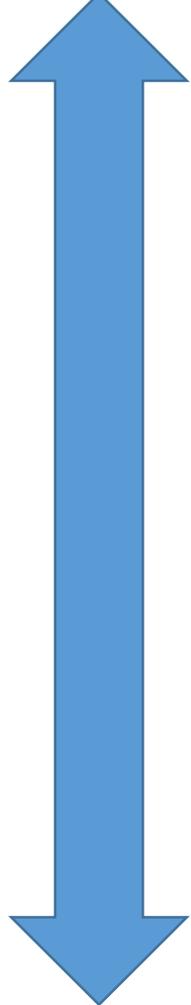
« Pour certains c'est un devoir de manger. Ils ne mangent pas forcément proprement et le regard des autres les gêne. Dans ce cas, on les laisse manger dans leur chambre mais on essaie de communiquer avec eux, de ne pas les laisser se renfermer sur eux même. » (Personnel, 28)

« Franchement on ne sait pas comment on va évoluer [...]. Je n'ai pas faim mais je m'efforce quand même de manger, sinon, si on ne mange pas, on tombe malade. Je préfère encore manger que de prendre des médocs » (Résident)

Engagement

Stratégies d'adaptation au rôle social de personne dépendante

Désengagement



Refuser les soins /
Se laisser mourir

Se cacher (avoir
honte)

Trouver des
avantages à la
situation

Se débrouiller seul
le plus souvent
possible

Engagement

- Importance de la comparaison sociale
- Importance des projections futures
- Etude prospective (terrain 3): regard sur la dépendance de personnes de 70 ans et plus
 - Plusieurs attitudes de « ça ne me concerne pas » à « Je suis prêt »
 - Attitudes dépendant d'un processus d'observation / identification = expérience des parents actualisée par celles des proches

En conclusion

- Outre le contenu de l'assiette, il est important de prendre en compte les aspects psychologiques et sociaux autour de l'alimentation
- Reconnaître la pluralité des situations qui font que les résidents se sentent bien
- Ne pas avoir une vision monolithique des résidents qui seraient bien adaptés et ceux qui seraient moins bien adaptés

Valorisation dans des EHPAD du CHIC

- Offrir du choix, là où cela est possible
- Cadre du lieu de restauration
- Personnalisation en lien avec les animations

Valorisation scientifique

De nombreuses communications dans des congrès

Publications

- Revue nationale : *Carnets de consommation*
- Journaux scientifiques internationaux : *Journal of Service Research, Journal of Marketing Management*

Journal of Service Research



Impact Factor: **10.052** / 5-Year Impact Factor: **12.125**

Available access | Research article | First published online December 13, 2021

Vital Service Captivity: Coping Strategies and Identity Negotiation

[Samuel Guillemot](#) [Margot Dyen](#) and [Annick Tamaro](#) [View all authors and affiliations](#)

Volume 25, Issue 1 | <https://doi.org/10.1177/10946705211044838>

General Articles

Attitudes towards dependence and consumption: a process rooted in past experience

Margot Dyen, [Samuel Guillemot](#) & [Annick Tamaro](#)

Pages 993-1013 | Received 23 Dec 2020, Accepted 07 Oct 2021, Published online: 01 Dec 2021

NUTRICHIC^{Deiz}

lutte contre la dénutrition, plaisir, bien-être,
bien-manger, EHPAD, résidents, innovation,
NUTRICHIC

Comprendre les expériences alimentaires des personnes âgées en EHPAD

Anne-Emmanuelle LE MINOUS – Chargée de projets - ADRIA Développement



PROJET PORTÉ PAR :

CENTRE HOSPITALIER
DE CORNOUAILLE
QUIMPER-CONCARNEAU

KEMPER
GASTRONOMIE
Traiteur d'exception

polaris
nutritional lipids

vitalys
Restauration Santé de Cornouaille

IMT Atlantique
Bretagne-Pays de la Loire
Ecole Mines-Télécom

FHF
FÉDÉRATION HOSPITALIÈRE DE FRANCE

PROJET LABELISÉ PAR :

Valorial
OSONS L'ALIMENT PLUS INTELLIGENT

PROJET FINANCÉ PAR :

QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL
Le cœur de
la Cornouaille
Kalon Kerne

Union Hospitalière
de Cornouaille

ADRIA
FOOD EXPERTISE

Hénaff
DEPUIS 1907

SensoStat

LEGO

GUYADER

Biotech & Santé
BRETAGNE

Technopole
Quimper-Cornouaille

Finistère
Penn-ar-Bed
LE DÉPARTEMENT

Rannvro
BREIZH

Observation participante

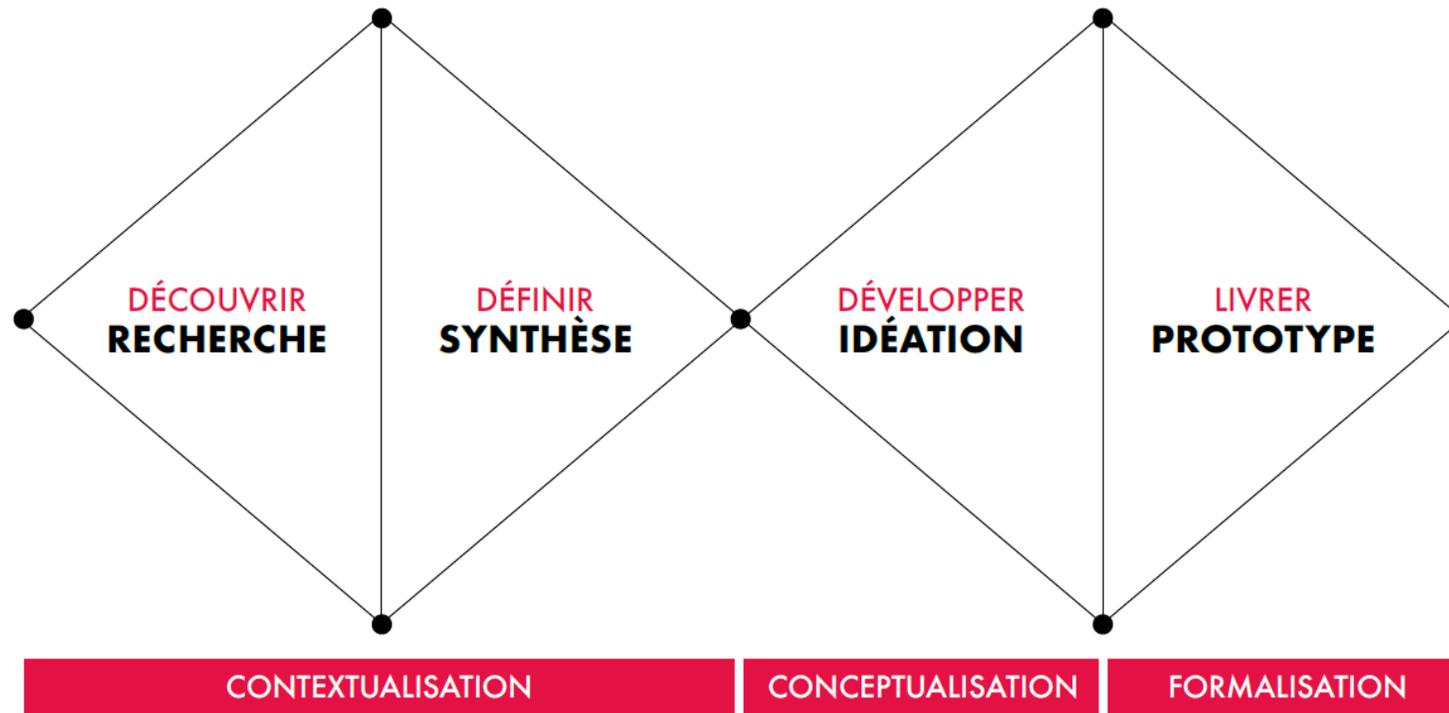
Pourquoi ?

L'objectif est de décrire les situations, les faits, les émotions (quand la satisfaction et l'insatisfaction surviennent) par une observation participante à découvert.

Comment ?

- 8 jours au sein de 2 résidences (Les Embruns et Ker Radeneg) soit 4 jours par résidence
- En se connectant aux sens ++

LE DOUBLE DIAMANT



Observation participante

Résultats :

- Une retranscription détaillée.
- Une synthèse concernant la journée alimentaire du résident, la carte des acteurs, AEIOU (Activités, Environnement, Interactivité, Objets, Utilisateurs).
- Un partage de ces résultats dans les établissements.

JOURNÉE ALIMENTAIRE DU RÉSIDENT

Parcours utilisateur



AEIOU

Activité

PD : -se rendre à la salle à partir de 8h
-s'asseoir
-demander ce que l'on souhaite
-faire ses tartines
-manger
-discuter un peu
-repartir seul à sa chambre

Dé : -se rendre à la salle (la table est mise)
-s'asseoir à sa place
-attendre d'être servi
-manger
-quitter la salle

Coll : -se rendre dans le hall
-Accepter ou pas la collation
-Discuter
-Participer ou pas aux animations
-Écouter de la musique

Di : -se rendre à la salle ou rester dans sa chambre
-s'asseoir
-recevoir ses plats
-manger
-regagner sa chambre

Environnement

-salle de réfectoire

Tables individuelles ou collectives, tons pastels

Quelques plantes

Décoration de Noël

TV ou pas
Radio ou pas
Selon les étages

Chacun sa place

Pas d'odeur

Peu de discussion

Lumières tamisées pour le diner

Interactivité

Peu entre résidents, sauf à un étage autour du journal

Essentiellement entre les résidents et le personnel

Objet

Tables / chaises qui bougent peu

Vaisselle qui manque souvent

Carafe et fontaine à eau : quid de leur utilisation?

Percolateur dans l'office

Chariot de service

peu ou pas de petit matériel dans l'office

Plonge dans l'office

Réfrigérateur pour le beurre, fromage, fromage blanc et jambon

Utilisateur

Personnel :
-pressé
-contraint par les tâches : il faut enchaîner

Résident :
-lenteur
-silence

Personnel :
-impliqué ++
-pose des questions (comment faire mieux)

Résident :
-assez passif
-résigné
-exprime peu d'attentes

Observation participante

Résultats :

Les idées fortes qui ressortent :

- Actuellement, les repas sont sous-exploités comme source de plaisir, partage, implication des résidents.
- Environnement « médical » (tenue, odeurs, paroles)



Observation participante

Résultats :

Les idées fortes qui ressortent :

- Tout le personnel souhaite améliorer l'existant.
- Comment pourrait-on réduire les différences de temporalité entre résidents et personnels de l'EHPAD ?
- Comment pourrait-on remettre du choix ?
- Comment pourrait-on impliquer davantage les résidents ?
- Comment pourrait-on remettre des odeurs pour mettre en appétit au moment des repas ?

NUTRICHIC Deiz

Pause

lutte contre la dénutrition, plaisir, bien-être,
bien-manger, EHPAD, résidents, innovation,
NUTRICHIC

Début de la session 2 : 11h30



PROJET PORTÉ PAR :

CENTRE HOSPITALIER
DE CORNOUAILLE
QUIMPER-CONCARNEAU

KEMPER
GASTRONOMIE
Traiteur d'exception

polaris
nutritional lipids

vitalys
Restauration Santé de Cornouaille

IMT Atlantique
Bretagne-Pays de la Loire
Ecole Mines-Télécom

FHF
FÉDÉRATION HOSPITALIÈRE DE FRANCE

PROJET LABELLISÉ PAR :

Valorial
OSONS L'ALIMENT PLUS INTELLIGENT

PROJET FINANÇÉ PAR :

QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL
Le cœur de
la Cornouaille
Kalon Kerne

Union Hospitalière
de Cornouaille

ADRIA
FOOD EXPERTISE

Hénaff
DEPUIS 1907

SensoStat

LEGO

GUYADER

Biotech & Santé
BRETAGNE

Technopole
Quimper-Cornouaille

Finistère
Le Département

Rannvro
BREIZH

NUTRICHIC ^{Deiz}

lutte contre la dénutrition, plaisir, bien-être, bien-manger, EHPAD, résidents, innovation, # NUTRICHIC

L'alimentation comme facteur de préservation de la santé et du bien-être des personnes âgées



PROJET PORTÉ PAR :

CENTRE HOSPITALIER
DE CORNOUAILLE
QUIMPER-CONCARNEAU

KEMPER
GASTRONOMIE
Traiteur d'exception

polaris
nutritional lipids

vitalys
Restauration Santé de Cornouaille

IMT Atlantique
Bretagne-Pays de la Loire
Ecole Mines-Télécom

FHF
FÉDÉRATION HOSPITALIÈRE DE FRANCE

PROJET LABELLISÉ PAR :

Valorial
OSONS L'ALIMENT PLUS INTELLIGENT

PROJET FINANÇÉ PAR :

QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL
Le cœur de
la Cornouaille
Kalon Kerne

Union Hospitalière
de Cornouaille

ADRIA
FOOD EXPERTISE

Hénaff
DEPUIS 1907

SensoStat

LEGO

GUYADER

Biotech & Santé
BRETAGNE

Technopole
Quimper-Cornouaille

Finistère
LE DÉPARTEMENT

Rannvro
BREIZH

NUTRICHIC^{Deiz}

Quels sont les leviers sensoriels permettant d'améliorer le plaisir alimentaire de la personne âgée en EHPAD ?

lutte contre la dénutrition, plaisir, bien-être, bien-manger, EHPAD, résidents, innovation, # NUTRICHIC

Lauriane DEMONTEIL – Responsable projets Bretagne Ph. D - SensoStat
Sorin MOGA – Enseignant-chercheur – IMT Atlantique
François AMIGON – Ingénieur Restauration – GIP Vitalys



PROJET PORTÉ PAR :

CENTRE HOSPITALIER
DE CORNOUAILLE
QUIMPER-CONCARNEAU

KEMPER
GASTRONOMIE
Traitier d'exception

polaris
nutritional lipids

vitalys
Restauration Santé de Cornouaille

IMT Atlantique
Bretagne-Pays de la Loire
Ecole Mines-Télécom

FHF
FÉDÉRATION HOSPITALIÈRE DE FRANCE

PROJET LABELISÉ PAR :

Valorial
OSONS L'ALIMENT PLUS INTELLIGENT

PROJET FINANCÉ PAR :

QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL

Le cœur de
la Cornouaille
Kalon Kerne

Union Hospitalière
de Cornouaille

ADRIA
FOOD EXPERTISE

Hénaff
DEPUIS 1907

SensoStat

LEGO

GUYADER

Biotech & Santé
BRETAGNE

Technopole
Quimper-Cornouaille

Finistère
Penn-ar-Bed
LE DÉPARTEMENT

Rannvro
BREIZH

Euphrasie,

88 ans

Résidente en EHPAD

Ce qu'elle préfère:
Poisson frais avec des
pommes de terre

...

Kouign Amann

Ce qu'elle déteste:
Les omelettes



Diminution des capacités
chimiosensorielles



Changements au niveau visuel
(couleur, brillance, régularité,
forme)

(Doets et al., 2016 ; Maitre, 2014;
Sulmont rossé et al., 2010)

Modifications des préférences alimentaires

Changement dans la prise alimentaire ⇒ Perte d'appétit ⇒ Risque de dénutrition

Quels sont les leviers sensoriels permettant d'améliorer le plaisir alimentaire de la personne âgée résidant en EHPAD ?



Objectifs

- Définir des repas «types» dont **les caractéristiques sensorielles** peuvent être **modifiables** (formes, textures, couleurs, arômes).
- Mesurer des **appréciations** des différents repas et **des quantités ingérées** auprès des résidents valides (approche quantitative).
- Déterminer les **principaux axes d'améliorations organoleptiques** des repas servis aux résidents.



Critères d'inclusion :

Résidant dans l'**EHPAD test** depuis **au moins 2 mois**

Régime alimentaire en **texture normale ou tendre**

Pas d'aversion pour les plats sélectionnés

« En bonne santé » (e.g. non diabétique); en capacité de s'exprimer



Population d'étude :

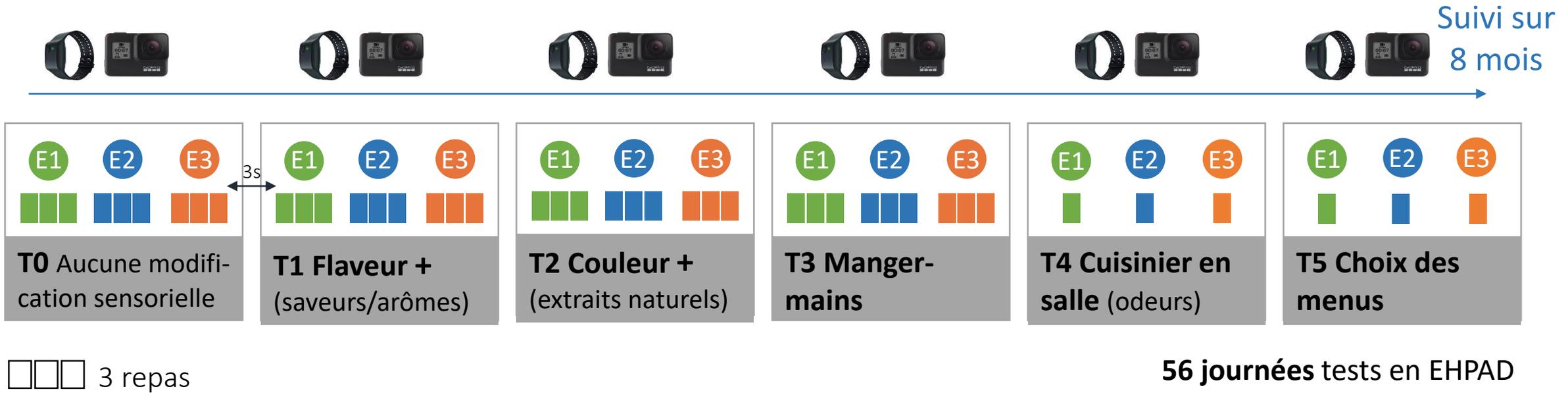
3 EHPAD pilotes ● ● ● (E1 E2 E3)

N= 69 sujets

44 femmes et 25 hommes

Age moyen $84,8 \pm 10,2$ ans

Design expérimental : 9 menus (entrée, plat, dessert) => **26 recettes différentes au total**



Variables d'étude :

Mesures de l'**appréciation** de chaque recette / Echelle en **5 points** (*vraiment pas bon à vraiment bon*)

Quantités consommées de chaque recette au global



en EHPAD)

choix des formes,
prototypages
(3)



« spécifiques »

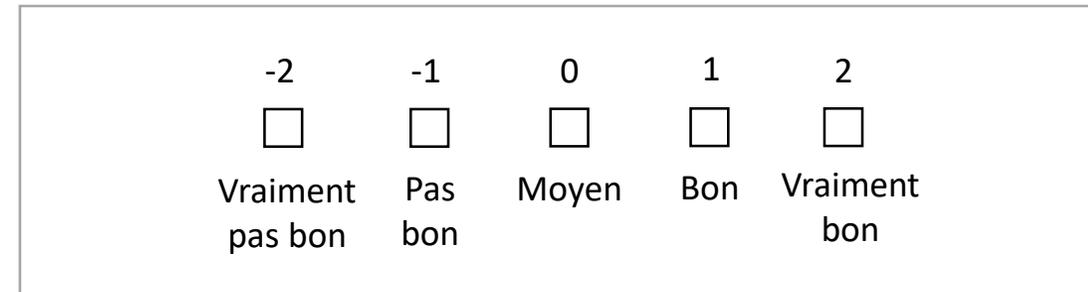
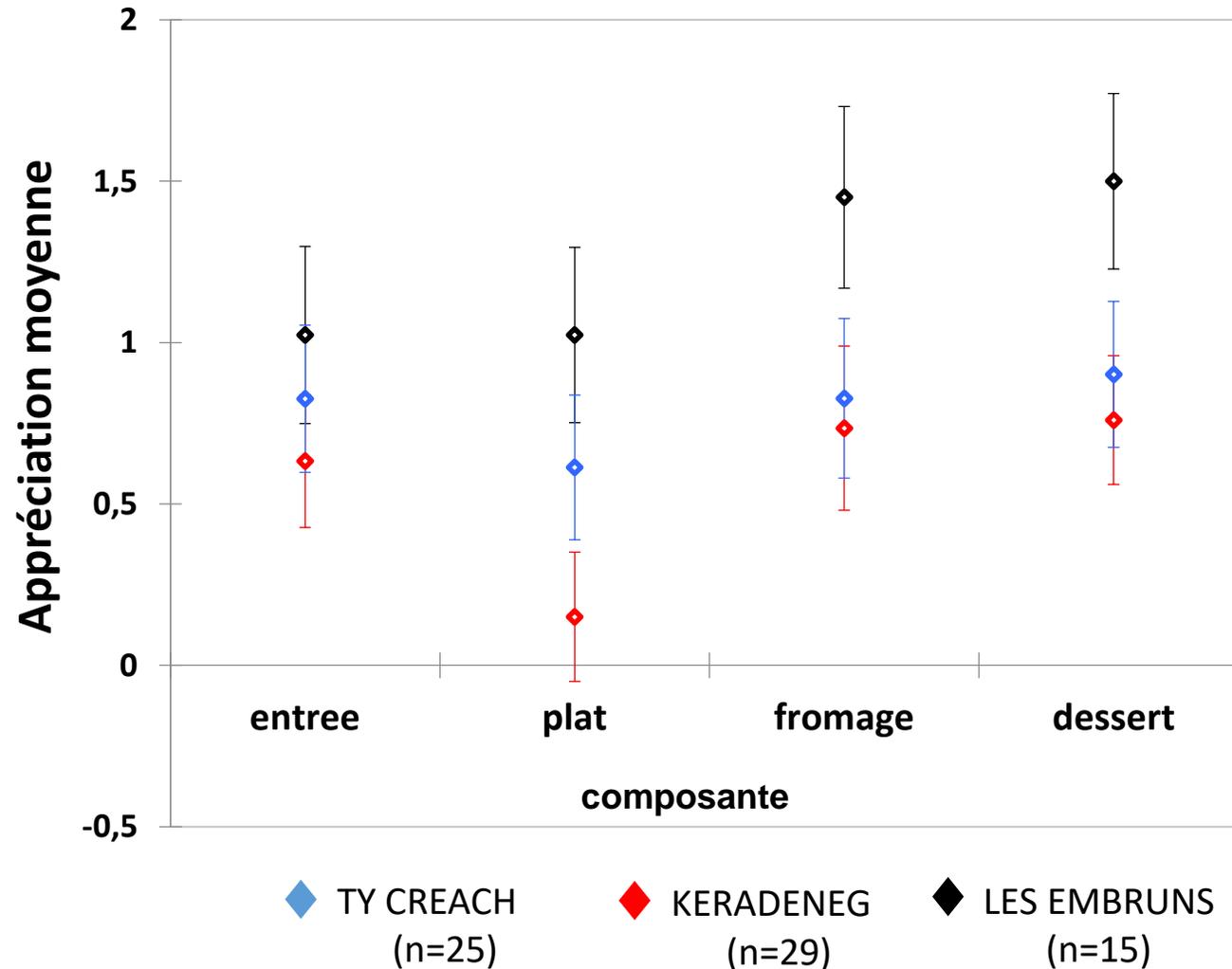
- Formaliser les nouvelles recettes choisies
- Livrer le bon produit, dans le bon service et dans la quantité conforme

- Phase d'arbitrage : options et choix

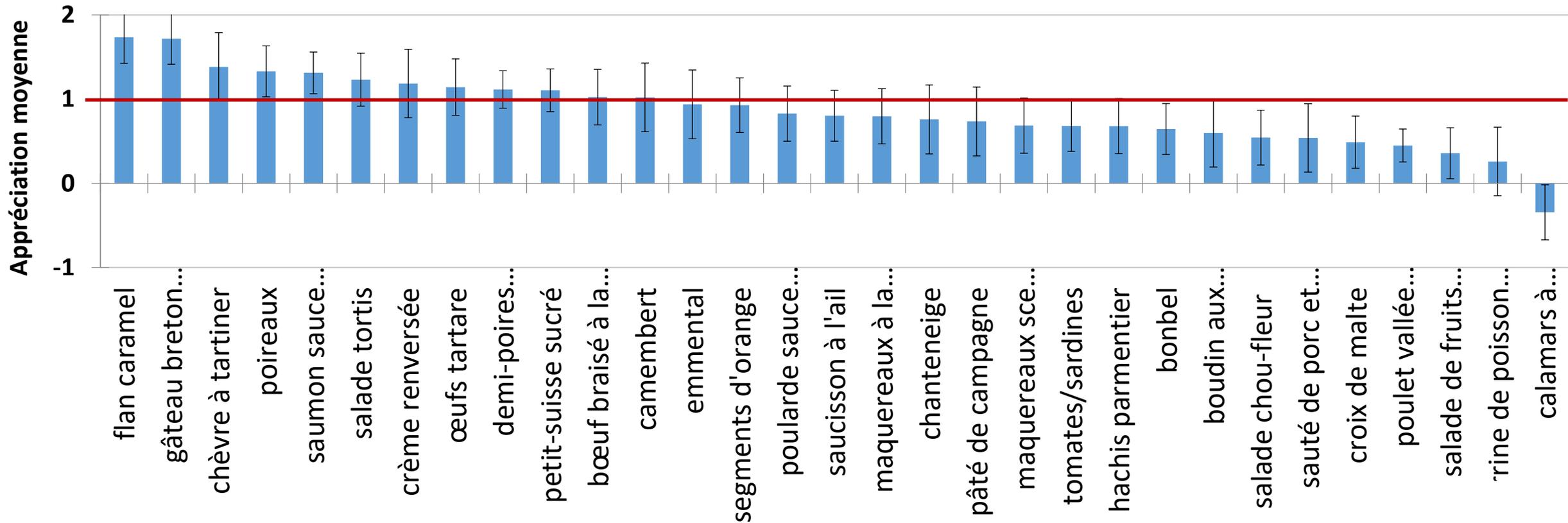
Résultats



□ Appréciation moyenne (toutes recettes confondues) par EHPAD

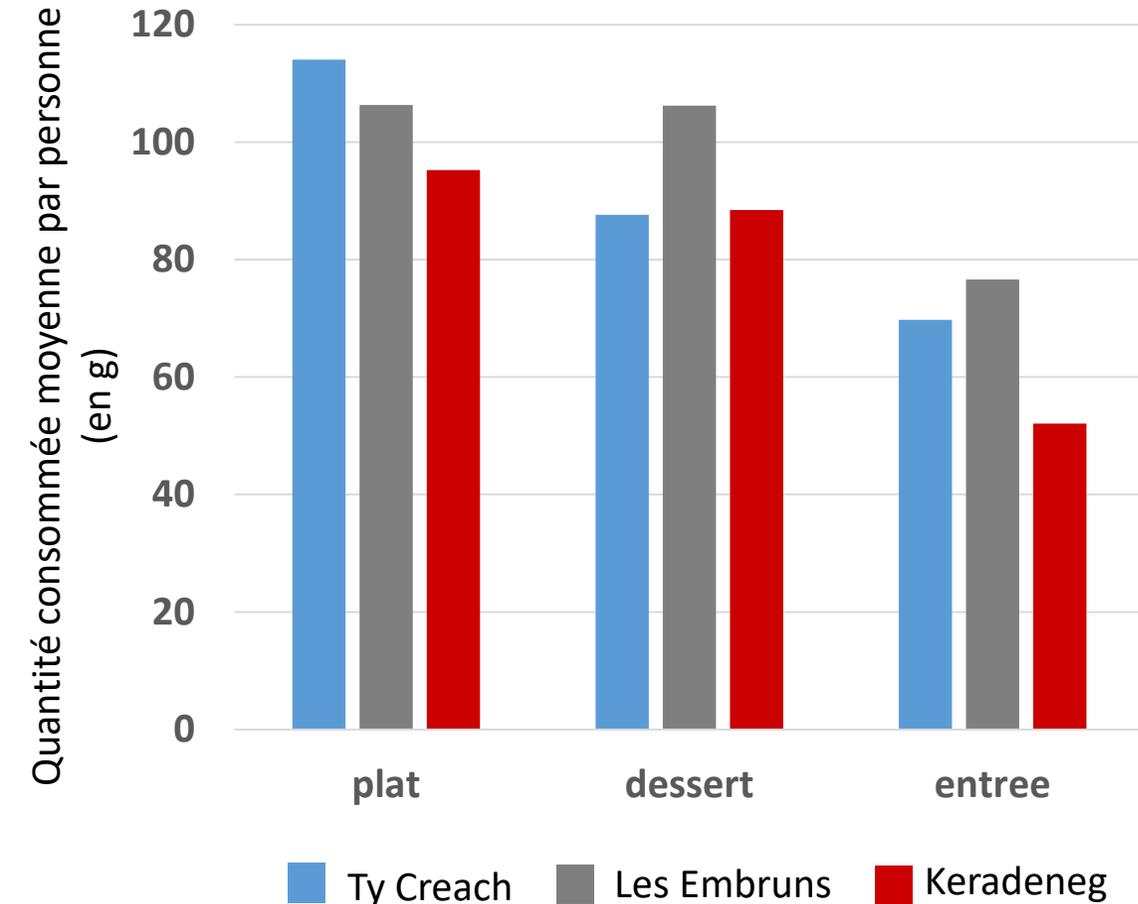


☐ Appréciation moyenne de chaque recette, tous ehpad confondus



➤ De manière générale, le dessert et le fromage sont les composantes les plus appréciées tandis que le plat l'est moins

☐ Par composantes, tous EHPAD et tous temps de mesures confondus



Composantes	Types	Qté moyenne / pers recommandées par GEMRCN
Entree		50-80g
Plat	Viande/ poisson	100-150g
	Féculents	180-200g
	Légumes	150g
Dessert	Fruits	100-150g
	Pâtisseries	60-80g

➤ **Pour le plat**, les quantités moyennes consommées par personnes **sont inférieures (plus de la moitié)** à celles recommandées par le GEMRCN

^a Modèles ANOVA par recette

*p < 0.05 **p < 0.01 ***p < 0.001

■ Non Significatif ■ Effet négatif

□ Non testé ■ Effet positif

Plats	poularde sauce suprême + PdT quartiers
	hachis parmentier
	maquereaux sce vierge et PdT quartiers
	boudin aux pommes et PdT quartiers
	poulet vallée d'auge et courgettes au cumin
	sauté de porc aux pruneaux et pommes boulangères
	calamars à l'armoricaine et PdT cubes

Desserts	gâteau breton fourré pomme
	crème renversée
	demi-poires cuites + sirop
	segments d'orange
	salade de fruits

Appréciation ^a		
Flaveur	Couleur	Manger -mains
■	■ *	■
■	■	■
■	■	■
■	■ ***	■ ***
■	■	■
■ ***	■ ***	■
■	■	■

Quantité consommée ^a		
Flaveur	Couleur	Manger -mains
■	■	■
■	■	■ *
■	■	■
■	■	■
■	■	■
■	■	■
■	■	■

■	■	■
■	■	■
■	■	■
■	■	■
■ *	■ *	■ *

■	■	■
■	■ *	■ *
■	■	■
■	■	■
■	■	■

Acceptabilité: le port d'un bracelet influence les émotions pendant le repas?

Les émotions positives devraient avoir une influence positive.

Quelle est votre sensation en portant ce bracelet ?

« pas du tout gêné » reste largement majoritaire (60-70%)

Les sentiments négatifs devraient avoir une influence négative.

Quel est votre sentiment en portant ce bracelet ?

« neutre » est le sentiment prédominant (45%) vs « content » (32%) !<>

L'influence sociale devrait avoir une influence positive.

Si votre voisin porte un bracelet, vous trouvez ça ... bien/ridicule/sans avis.

« 3 fois plus de « bien » (15%) que de « ridicule » (5%) dans un contexte « sans avis » (45%)

Pas de grandes différences (sexe, Ehpad, menu, GIR, âge, ...).



Les mesures ne sont pas perturbées par le port des bracelets !

Satisfaction: est-ce que le changement de repas induit une réponse « mesurable » ?

Questionnaire :

Aujourd'hui, avez-vous discuté pendant le repas ?

Aujourd'hui, avez-vous été satisfait de l'ambiance à votre table?

Aujourd'hui, avez-vous été satisfait du service?

Analyse des séquences vidéo

Analyse des données bracelet

Pas de changement d'émotion notable (94-96%) données questionnaires (session / Ehpad / sexe / âge / ...)

Pas de changement d'émotion notable observé sur les vidéos (92%) sauf menu «renforcement de la couleur».



- ❑ Difficile de généraliser l'effet des modifications sensorielles sur l'**appréciation**, car celui-ci est recettes dépendantes.



Au regard du nombre de recettes étudiées, il semble que **le renforcement de la flaveur et de la couleur** soient les stratégies les plus favorables à l'amélioration de l'appréciation des recettes

(Divert et al., 2015; Kremer et al., 2014; Laureati et al., 2008)

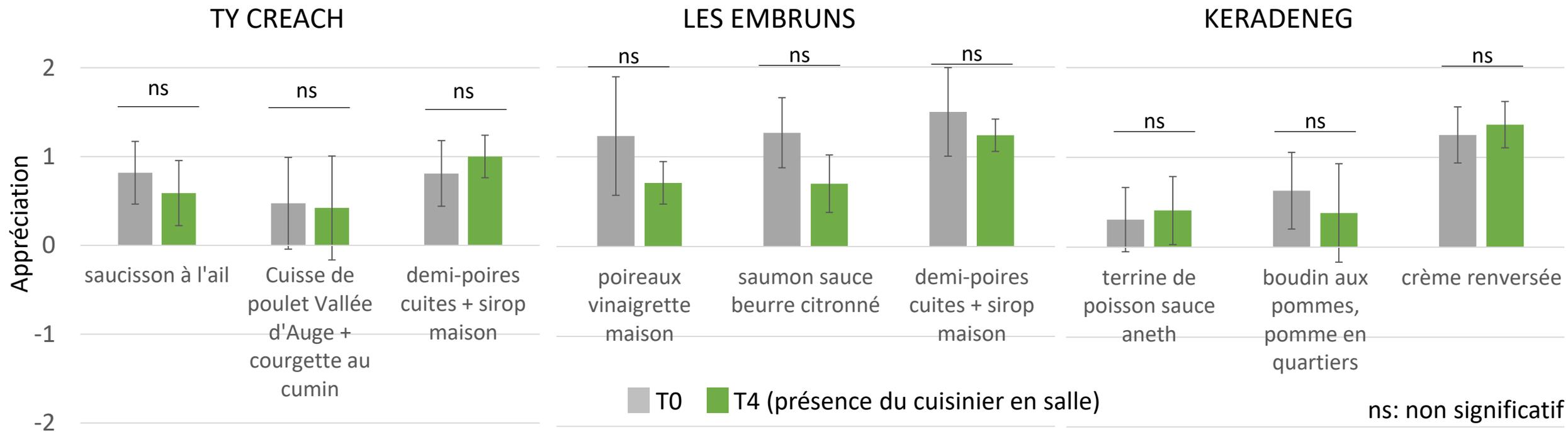
- ❑ Le manger-main n'est pas adapté à la population étudiée (régimes normaux et tendres, population segmentante, facteurs culturels forts) *(Sulmont-Rossé et al., 2018; Pouyet et al., 2015; Pouyet et al., 2013)*

«Je n'ai pas été éduquée en mangeant avec les doigts » / « C'est pas propre » / « En France, on ne mange pas avec les mains, dans d'autres pays oui »

- ❑ Au global pour le plat, les quantités moyennes consommées par personnes sont plus faibles que celles recommandées par le GEMRCN
- ❑ L'absence d'effet du renforcement de la flaveur sur les quantités consommées peut s'expliquer par le fait que le choix des concentrations a été déterminé sans consulter la population cible (concentrations testées trop faibles ?)

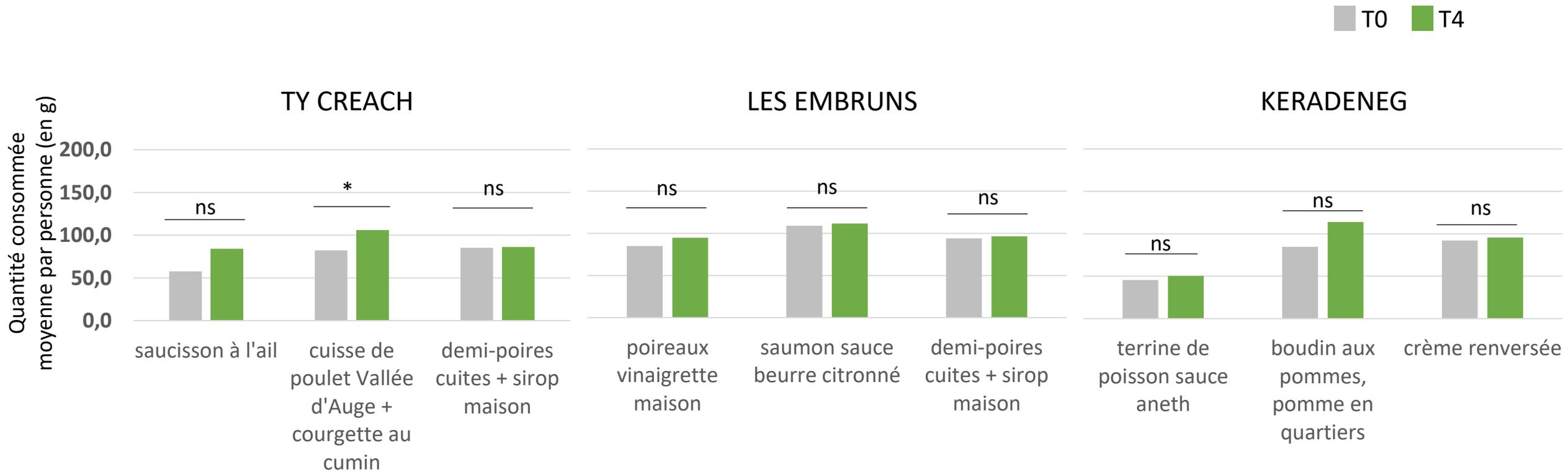
Peu d'étude ont montré un effet du renforcement de la flaveur sur les quantités consommées
(Sulmont rossé et al., 2010)

☐ Comparaison de l'appréciation des menus M3, M6 et M9 à T0 et T4



➤ Pas d'effet de la condition « présence du cuisinier en salle » (= libération d'odeurs) sur l'appréciation des recettes

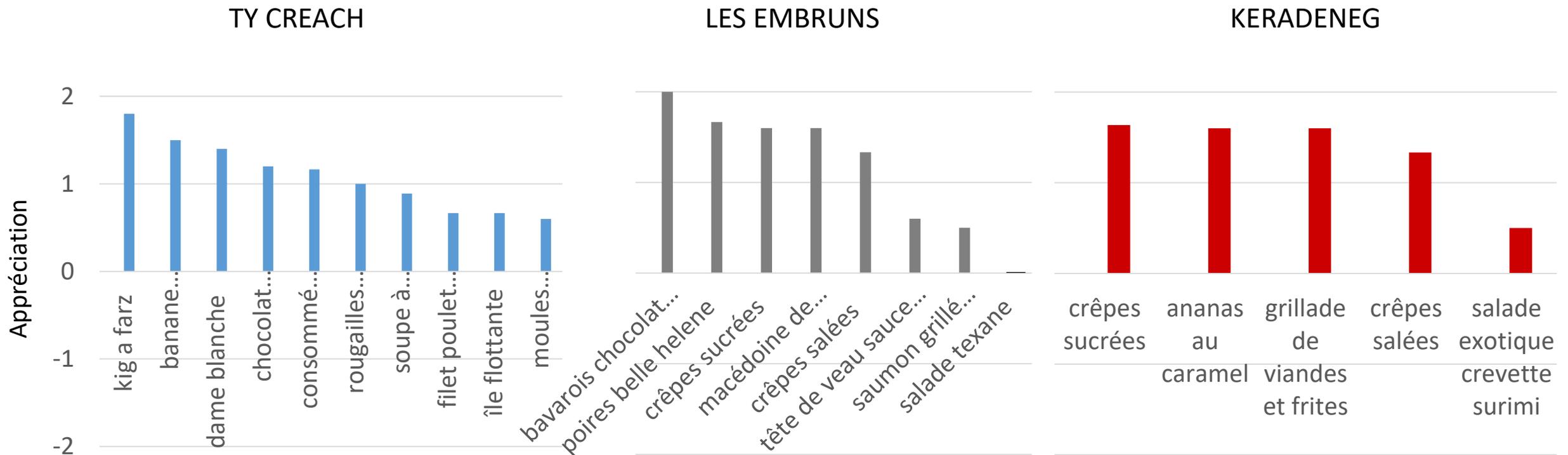
☐ Comparaison des quantités consommées des menus M3, M6 et M9 à T0 et T4



ns: non significatif; *p < .05; **p < 0.01; ***p < 0.001.

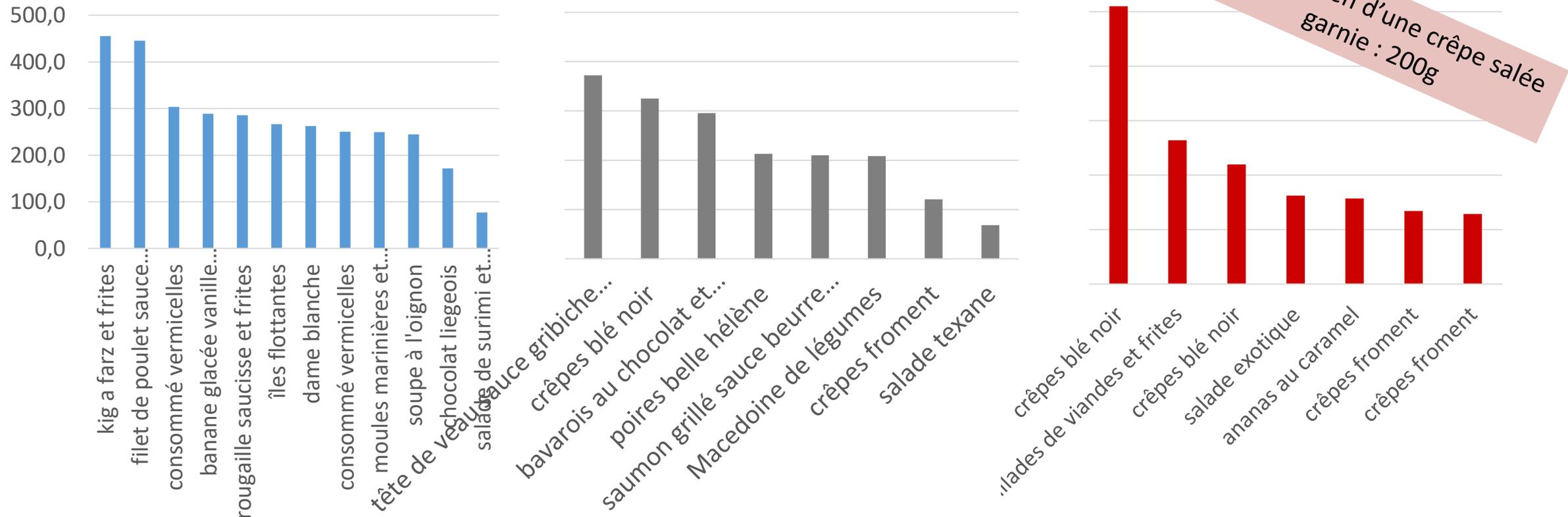
➤ Globalement cette condition n'a pas d'effet significatif sur les quantités consommées, hormis pour un seul plat (cuisse de poulet + courgette au cumin)

☐ Appréciation des menus choisis par les résidents par EHPAD



➤ La majorité des recettes choisies sont appréciées (dépassent la note de 1)

Quantités consommées des menus choisis par les résidents par EHPAD



- Des quantités consommées moyennes par personne très élevées pour certains plats, en particulier pour ceux ayant une origine bretonne (Kig a farz, crêpes)
- Corroborer les résultats des questionnaires avec les analyses vidéos de l'IMT renseignerait sur les quantités servies, la présence ou non d'un 2^e service selon les personnes etc.

Conclusions



- Première étude investiguant l'effet de **plusieurs modalités sensorielles sur l'appréciation et les quantités consommées d'un nombre important de recettes (n=23), en longitudinal chez le sujet âgé résidant en EHPAD (8 mois de suivi)**
- Réalisation d'un état des lieux de l'appréciation des recettes par les résidents et ajustement le répertoire actuel (suppression & modification de certaines recettes)
- Les bracelets sont bien acceptés par les résidents et leur port n'affectent pas les mesures sur les émotions pendant les repas.
- Un effectif plus grand aurait peut-être permis de mettre davantage de différences en exergue, tant sur l'appréciation que sur les quantités consommées (beaucoup de tendances dans les résultats)

Merci pour votre attention

Contacts :

SensStat lauriane.demonteil@sensostat.bzh



f.amigon@ch-cornouaille.fr



sorin.moga@imt-atlantique.fr



NUTRICHIC^{Deiz}

Faire avec et pas pour : une démarche de co-formulation de produits

lutte contre la dénutrition, plaisir, bien-être, bien-manger, EHPAD, résidents, innovation, # NUTRICHIC

Anne-Emmanuelle LE MINOUS – Chargée de projets - ADRIA Développement
Sylvain BARROT – Responsable R&D - Guyader Gastronomie



PROJET PORTÉ PAR :

CENTRE HOSPITALIER
DE CORNOUAILLE
QUIMPER-CONCARNEAU

KEMPER
GASTRONOMIE
Traiteur d'exception

polaris
nutritional lipids

vitalys
Restauration Santé de Cornouaille

IMT Atlantique
Bretagne-Pays de la Loire
Ecole Mines-Télécom

FHF
FÉDÉRATION HOSPITALIÈRE DE FRANCE

PROJET LABELISÉ PAR :

Valorial
OSONS L'ALIMENT PLUS INTELLIGENT

PROJET FINANCÉ PAR :

QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL

Le cœur de
la Cornouaille
Kalon Kerne

Union Hospitalière
de Cornouaille

ADRIA
FOOD EXPERTISE

Hénaff
DEPUIS 1907

SensoStat

LEGO

GUYADER

Biotech & Santé
BRETAGNE

Technopole
Quimper-Cornouaille

Finistère
PENN-AR-BED
LE DÉPARTEMENT

Rannvro
BREIZH

L'approche NutriCHIC est centrée :

- sur l'utilisateur (le résident et le soignant)
 - sur le territoire (la Cornouaille).
- ⇒ Créer (se connaître) et renforcer les liens

Le CHIC s'est proposé, entouré de ses partenaires, d'être un «terrain ouvert» :

- d'étude des pratiques, des attentes et des besoins ;
- d'idéation avec les acteurs du projet, dans et hors les murs ;
- d'expérimentation et implémentation ;
- d'essaimage de bonnes pratiques.

Les attentes des partenaires IAA :

- Acquérir de nouvelles connaissances sur la problématique de l'alimentation des personnes âgées
- Contribuer au prototypage de nouveaux produits à destination des résidents d'EHPAD

Notre intention :

-faire **avec** et non **pour**

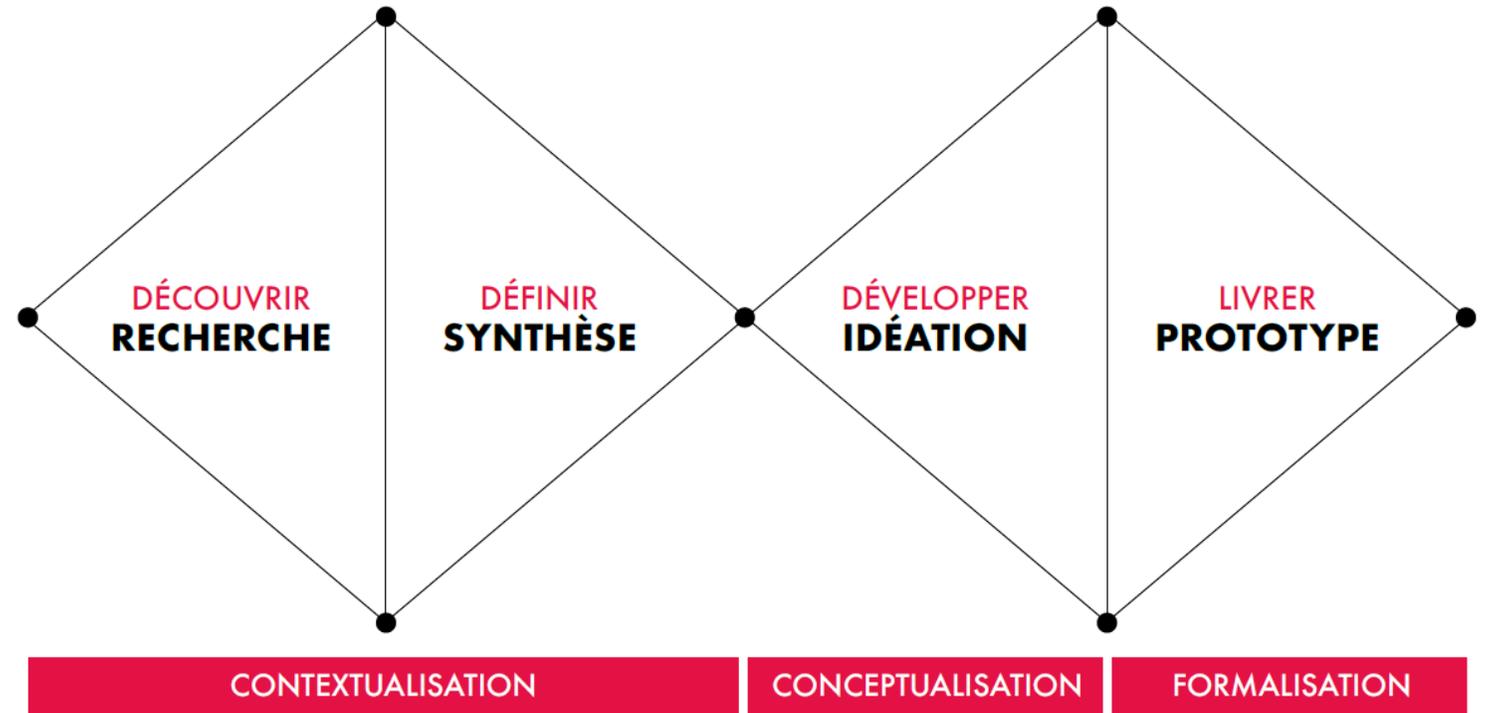
-voir si **l'implication** a un impact sur le plaisir à manger

LE DOUBLE DIAMANT

Pourquoi ?

Comment ?

Qui ?



Pourquoi ?

Comment ?

Qui ?

CENTRE HOSPITALIER
DE CORNOUAILLE
QUIMPER • CONCARNEAU

vitalys
Restauration Santé de Cornouaille

 **polaris**
nutritional lipids


TAM

 GUYADER

 **Hénaff**
DEPUIS 1907

 **KEMPER** GASTRONOMIE
Traiteur d'exception

ADRIA
FOOD EXPERTISE

 Sensostat

Résultats :

Idéation - génération d'idées :

LA FICHE IDÉE CONCEPTUALISATION

NOM IDÉE *Résidents Participants et Acteurs* 

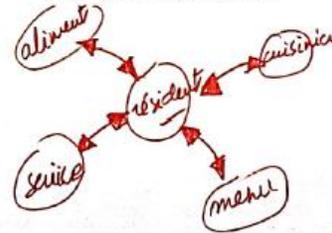
Définition de l'idée / Pourquoi ?
L'IDÉE C'EST...

Pour les résidents qui sont passifs sur l'acte de manger. Les rendre actifs dans la préparation, le choix des menus.

Caractéristiques
ÉLÉMENTS PRINCIPAUX
De quoi est constitué votre idée ?

- action sur la fabrication
- sur la décision/choix des éléments en amont
- choix de ce qu'il mange à la semaine

Schéma
REPRÉSENTATION DE L'IDÉE
Illustrer les grandes entités de votre idée



INCONVÉNIENTS
Quels sont les inconvénients de cette idée ?

AVANTAGES
Quels sont les avantages de cette idée ?

- autonomie
- prise en main de sa vie
- plaisir à échanger

LA FICHE CONCEPT CONCEPTUALISATION

NOM CONCEPT *Résident acteur de sa Cantine* 

Définition du concept / Pourquoi ?
LE CONCEPT C'EST...

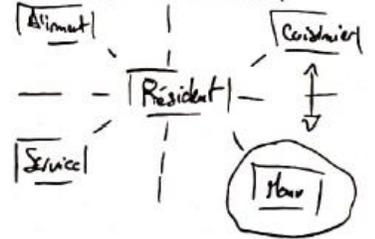
Pour les résidents (possibilité de donner leur avis) - Pour visiteurs (possibilité de disposer de données quantitatives)

Caractéristiques

Caractéristiques
ÉLÉMENTS PRINCIPAUX
De quoi est constitué votre concept ?

- ⇒ Outil réflexive de mesure permettant la prise de décision
- ↳ Satisfait

Schéma
REPRÉSENTATION DU CONCEPT
Illustrer les grandes entités de votre concept



INCONVÉNIENTS
Quels sont les inconvénients de ce concept ?

- ⇒ Nécessite un léger investissement RH
- ⇒ Nécessite un appareil connecté et une connexion Wifi

AVANTAGES
Quels sont les avantages de ce concept ?

- ⇒ Retours plus fréquents, exhaustifs, directs
- ⇒ Intégrer d'avantage le point de vue des résidents, plus directs
- ⇒ Standardiser de la marche

Résultats :

**Idéation - génération d'idées :
focus sur le manger main**

The screenshot displays a digital workspace for 'NutriCHIC' with a focus on 'manger main' (finger food). The interface includes a planning board on the left, a list of ingredients, and a grid of recipe cards with photos and descriptions.

Planning

- A faire
- CR du 20/09/19
- En cours
- terminé

Différents axes de manger main

- image.png
- Video SENES
- Synthèse approches formulation et process
- + Ajouter une autre carte

Ingredients and Recipes:

- Poêler frou "manger main" boudin aux pommes**
 - boudin_purée_pomme.jpg
 - Pdt quartier.jpg
 - Recette témoin ADRIA
 - Pâte 3 : rondelle de boudin déshydratée pour être plus préhensible
 - Pâte 4 : pousser dans un même boyau le boudin et compote (co-extrusion) en portions individuelles (bouchée)
 - Portion = 130g de boudin + 70g de pomme ou compote
 - Séance du 24/07/19
- Poêler frou "manger main" Sardines tomates**
 - image.png
 - image.png
 - sardine tomates_1.jpg
 - portion = 90gr répartis en 50 gr de tomates et 40 gr. de sardines à l'huile.
 - Toast pain + concassé tomate + émietté de sardine
 - Séance du 24/07/19
- Poêler frou "manger main" calamar sauce à l'américaine**
 - image.png
 - calamar à l'américaine.jpg
 - assiette_calamar_Pdt.jpg
 - assiette_calamar_Pdt.jpg
 - Portion = 90 à 100gr. de Calamar net cuit à consommer par portion + 80 grammes de sauce américaine.
- Poêler frou "manger main" salade de tortis**
 - Piste 1, 2, 3 image.png
 - IMG_20190429_101307.jpg
 - Recette témoin ADRIA
 - Piste 1 à l'ADRIA
 - Portion = 66 grammes de salade de pâtes (Avant cuisson) mais après cuisson et en net = 100gr. par portion + 52 grammes de vinaigrette + Maison.
- Poêler frou "manger main" saumon sauce beurre citronné**
 - image.png
 - Piste 1 image.png
 - Piste 2 : Millefeuille de préparation gélifiée, 1 couche saumon, 1 couche sauce citron
 - Piste 3 Make de saumon, avec base riz, sauce citron et morceau de saumon sur le dessus
 - saumon_barquette.jpg
 - Portion = 100g de poisson cuit + sauce (les pavés de saumon font 130gr. à cru et après cuisson 100gr. de saumon net à consommer. Auquel il faut rajouter 87 gr de sauce Beurre Citron en poids brut avant cuisson/réduction)

Résultats :

maquettage: focus sur le manger main



Résultats :

maquettage: focus sur le manger main



Résultats :

Test en résidence : focus sur le manger main



Résultats :

Parole de résident :

« On aimerait faire ça plus souvent ! »

Apprentissage :

Faire avec et non pour est source de bien-être pour tous !

NUTRICHIC^{Deiz}

Innovation pour les acteurs de l'alimentation en
EHPAD :

Présentation de l'outil d'E-Learning développé
dans le cadre du projet

lutte contre la dénutrition, plaisir, bien-être,
bien-manger, EHPAD, résidents, innovation,
NUTRICHIC

Anne-Emmanuelle LE MINOUS – Chargée de projets - ADRIA Développement
Nathalie CONAN-MATHIEU – Délégué Régionale Permanente -FHF Bretagne
Catherine CORRE – Directrice déléguée du Pôle Gériatrie - CH de Cornouaille



PROJET PORTÉ PAR :

CENTRE HOSPITALIER
DE CORNOUAILLE
QUIMPER-CONCARNEAU

KEMPER
GASTRONOMIE
Traiteur d'exception

polaris
nutritional lipids

vitalys
Restauration Santé de Cornouaille

IMT Atlantique
Bretagne-Pays de la Loire
Ecole Mines-Télécom

FHF
FÉDÉRATION HOSPITALIÈRE DE FRANCE

PROJET LABELISÉ PAR :

Valorial
OSONS L'ALIMENT PLUS INTELLIGENT

PROJET FINANÇÉ PAR :

QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL
Le cœur de
la Cornouaille
Kalon Kerne

Union Hospitalière
de Cornouaille

ADRIA
FOOD EXPERTISE

Hénaff
DEPUIS 1907

Sensostat

LEGO

GUYADER

Biotech & Santé
BRETAGNE

Technopole
Quimper-Cornouaille

Finistère
Penn-ar-Bed
LE DÉPARTEMENT

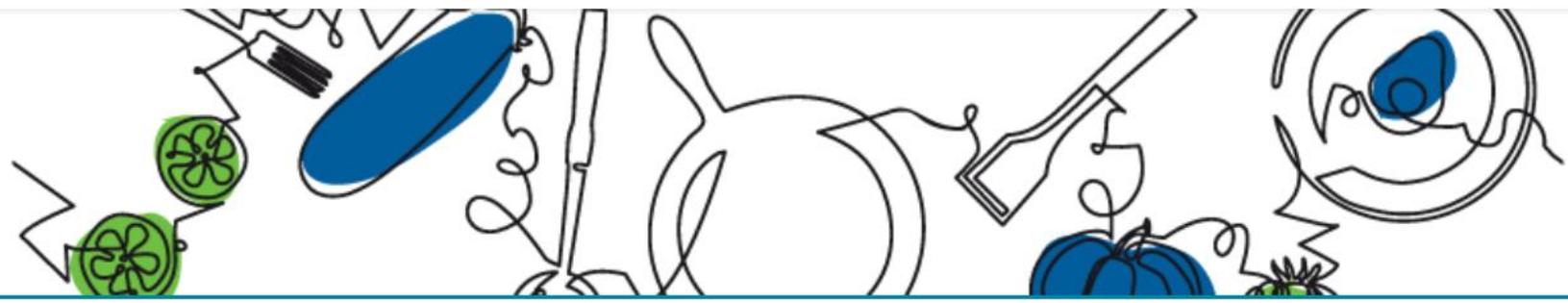
Rannvro
BREIZH

Pourquoi ?

Pour qui ?

Comment ?

Le doc de Catherine sur le parcours



NUTRICHIC

Bienvenue sur le parcours
de formation en ligne NUTRICHIC !

Développer vos connaissances
et vos capacités d'agir
sur l'alimentation en EHPAD

Organisation de la formation

- Semaine 1 : *Regroupement d'ouverture 1h + connexion sur la plateforme : 3h environ en autonomie pendant la semaine*
- Semaine 2 : *Connexion sur la plateforme : 3h environ en autonomie pendant la semaine et exercices en situation*
- Semaine 3 : *Connexion sur la plateforme : 3h environ en autonomie pendant la semaine exercices en situation*
- Semaine 4 : *Regroupement de clôture 1h*



Forum d'aide



Annonces

LES INTERVENANTS : par ordre d'apparition



Catherine CORRE

Directrice adjointe en charge des résidences pour personnes âgées

CHIC Quimper Concarneau

Elle vous présente ici les enjeux du projet Nutrichic.



Nathalie CONAN-MATHIEU

Déléguée régionale permanente

FHF Fédération Hospitalière Française

Elle développe des actions de défense et de promotion des valeurs, des enjeux et des problématiques de l'Hôpital public et du secteur médico-social.



Martin KERVADEC

Cadre administratif - pôle Santé publique

CHIC Quimper Concarneau

Il vous propose d'ouvrir le sujet vers d'autres perspectives.



Alice QUEMENEUR

Dietéticienne Nutritionniste

CHIC Quimper Concarneau

En co-construction avec **Morgane CANQUETEAU**, Cadre de santé, elle anime ici le module sur la nutrition.



François AMIGON

Ingénieur en Restauration santé

GIP VITALIS

Il vous présente les liens entre cuisine et services.



Anne-Emmanuelle LE MINOUS

Chargée de projet qualité nutritionnelle

ADRIA

Elle vous accompagne sur les exercices collaboratifs.



Annick TAMARO

Enseignante-chercheuse



Samuel GUILLEMOT

Maître de conférence HDR en Sciences de Gestion (CNU 06) Enseignant-



Lauriane DEMONTEIL

Ph.D, Chargée de projets sensoriels

Vous y trouvez :

Le contexte – les enjeux

L'alimentation et le bien-vieillir

- les différentes fonctions de l'alimentation
- les points de vigilance, le risque de dénutrition

La restauration en EHPAD du CHIC, une restauration adaptée

La restauration en EHPAD relève d'une situation captive de service

- les stratégies d'adaptation à la vie en EHPAD
- l'appropriation du rôle de personne dépendante et son impact sur l'alimentation
- comment favoriser la prise en charge des besoins sociaux des résidents

L'alimentation et les modifications sensorielles

- les apprentissages du projet
- les leviers pour améliorer le plaisir alimentaire

Conclusion et perspectives



NUTRICHIC

Bienvenue sur le parcours
de formation en ligne NUTRICHIC !

Développer vos connaissances
et vos capacités d'agir
sur l'alimentation en EHPAD

NUTRICHIC Deiz

Pause Repas

*lutte contre la dénutrition, plaisir, bien-être,
bien-manger, EHPAD, résidents, innovation,
NUTRICHIC*

Début de la session 3 : 14h00



PROJET PORTÉ PAR :

CENTRE HOSPITALIER
DE CORNOUAILLE
QUIMPER-CONCARNEAU

KEMPER
GASTRONOMIE
Traiteur d'exception

polaris
nutritional lipids

vitalys
Restauration Santé de Cornouaille

IMT Atlantique
Bretagne-Pays de la Loire
Ecole Mines-Télécom

FHF
FÉDÉRATION HOSPITALIÈRE DE FRANCE

PROJET LABELLISÉ PAR :

Valorial
OSONS L'ALIMENT PLUS INTELLIGENT

PROJET FINANÇÉ PAR :

QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL
Le cœur de
la Cornouaille
Kalon Kerne

Union Hospitalière
de Cornouaille

ADRIA
FOOD EXPERTISE

Hénaff
DEPUIS 1907

SensoStat

LEGO

GUYADER

Biotech & Santé
BRETAGNE

Technopole
Quimper-Cornouaille

Finistère
Penn-ar-Bed
LE DÉPARTEMENT

Rannvro
BREIZH

NUTRICHIC^{Deiz}

lutte contre la dénutrition, plaisir, bien-être, bien-manger, EHPAD, résidents, innovation, # NUTRICHIC

Morgane CANQUETEAU – Cadre de Santé Nutrition
Sylvie HAMON – Cadre de Santé Résidence Les Embruns
Annie DORNIC – Cadre de Santé Résidence Ti Creach
François AMIGON – Ingénieur Restauration – GIP Vitalys

Qu'est-ce que NutriCHIC a soulevé comme questions au sein des EHPAD ?
Quels sont les changements déjà opérés ?

Gautier GUILLERM – Cadre Socio-éducatif Résidence Ker Radeneg
Marion Le NOACH – Animatrice Coordinatrice – Résidences de Concarneau
Melinda CHAPALAIN – Poste hôtelier Résidence Ti Créac'h
Cynthia HEMERY – Poste hôtelier Résidence Ti Créac'h



PROJET PORTÉ PAR :

CENTRE HOSPITALIER
DE CORNOUAILLE
QUIMPER-CONCARNEAU

KEMPER
GASTRONOMIE
Traiteur d'exception

polaris
nutritional lipids

vitalys
Restauration Santé de Cornouaille

IMT Atlantique
Bretagne-Pays de la Loire
Ecole Mines-Télécom

FHF
FÉDÉRATION HOSPITALIÈRE DE FRANCE

PROJET LABELISÉ PAR :

Valorial
OSONS L'ALIMENT PLUS INTELLIGENT

PROJET FINANCÉ PAR :

QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL
Le cœur de
la Cornouaille
Kalon Kerne

Union Hospitalière
de Cornouaille

ADRIA
FOOD EXPERTISE

Hénaff
DEPUIS 1907

Sensostat

LEGO

GUYADER

Biotech & Santé
BRETAGNE

Technopole
Quimper-Cornouaille

Finistère
Le DÉPARTEMENT

Rannvro
BREIZH

NUTRICHIC^{Deiz}

Comment les collectivités et services de l'Etat se préoccupent du bien-manger des personnes âgées en établissement ?

lutte contre la dénutrition, plaisir, bien-être, bien-manger, EHPAD, résidents, innovation, # NUTRICHIC

Forough DADKHAH – Vice-Présidente emploi, formation et orientation – Région Bretagne

Daniel LE BIGOT – Vice-Président développement durable, biodiversité, économie circulaire et de la valorisation des déchets et des piscines communautaires - Quimper Bretagne Occidentale

Marie-Haude SALAUN – Responsable du Pôle Personnes Âgées – DD 29 ARS Bretagne



PROJET PORTÉ PAR :

CENTRE HOSPITALIER
DE CORNOUAILLE
QUIMPER-CONCARNEAU

KEMPER
GASTRONOMIE
Traitement d'exception

polaris
nutritional lipids

vitalys
Restauration Santé de Cornouaille

IMT Atlantique
Bretagne - Pays de la Loire
Ecole Mines-Télécom

FHF
FÉDÉRATION HOSPITALIÈRE DE FRANCE

PROJET LABELISÉ PAR :

Valorial
OSONS L'ALIMENT PLUS INTELLIGENT

PROJET FINANCÉ PAR :

QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL
Le cœur de
la Cornouaille
Kalon Kerne

Union Hospitalière
de Cornouaille

ADRIA
FOOD EXPERTISE

Hénaff
DEPUIS 1907

Sensostat

LEGO

GUYADER

Biotech & Santé
BRETAGNE

Technopole
Quimper-Cornouaille

Finistère
Le Département

Rannvro
BREIZH

NUTRICHIC^{Deiz}

Mots de clôture

*lutte contre la dénutrition, plaisir, bien-être,
bien-manger, EHPAD, résidents, innovation,
NUTRICHIC*

Catherine CORRE – Directrice déléguée du Pôle Gériatrie - CH Cornouaille



PROJET PORTÉ PAR :

CENTRE HOSPITALIER
DE CORNOUAILLE
QUIMPER-CONCARNEAU

KEMPER
GASTRONOMIE
Traiteur d'exception

polaris
nutritional lipids

vitalys
Restauration Santé de Cornouaille

IMT Atlantique
Bretagne-Pays de la Loire
Ecole Mines-Télécom

FHF
FÉDÉRATION HOSPITALIÈRE DE FRANCE

PROJET LABELISÉ PAR :

Valorial
OSONS L'ALIMENT PLUS INTELLIGENT

PROJET FINANÇÉ PAR :

QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL
Le cœur de
la Cornouaille
Kalon Kerne

Union Hospitalière
de Cornouaille

ADRIA
FOOD EXPERTISE

Hénaff
DEPUIS 1907

Sensostat

LEGO

GUYADER

Biotech & Santé
BRETAGNE

Technopole
Quimper-Cornouaille

Finistère
Penn-ar-Bed
LE DÉPARTEMENT

Rannvro
BREIZH

NUTRICHIC^{Deiz}

*lutte contre la dénutrition, plaisir, bien-être,
bien-manger, EHPAD, résidents, innovation,
NUTRICHIC*

Merci de votre participation



PROJET PORTÉ PAR :

CENTRE HOSPITALIER
DE CORNOUAILLE
QUIMPER-CONCARNEAU

KEMPER
GASTRONOMIE
Traiteur d'exception

polaris
nutritional lipids

vitalys
Restauration Santé de Cornouaille

IMT Atlantique
Bretagne-Pays de la Loire
Ecole Mines-Télécom

FHF
FÉDÉRATION HOSPITALIÈRE DE FRANCE

PROJET LABELLISÉ PAR :

Valorial
OSONS L'ALIMENT PLUS INTELLIGENT

PROJET FINANÇÉ PAR :

QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL
Le cœur de
la Cornouaille
Kalon Kerne

Union Hospitalière
de Cornouaille

ADRIA
FOOD EXPERTISE

Hénaff
DEPUIS 1907

SensoStat

LEGO

GUYADER

Biotech & Santé
BRETAGNE

Technopole
Quimper-Cornouaille

Finistère
Le Département

Rannvro
BREIZH