

**7<sup>e</sup>**  
**COLLOQUE**  
de formation  
professionnelle

**Approches  
non-médicamenteuses  
de la maladie d'Alzheimer**  
Prendre-soin et milieux de vie



**Thème : nutrition et restauration**  
*Journées destinées aux professionnels de la gérontologie*

**13 et 14 novembre 2014**  
Centre des Congrès de La Villette • Paris



Instituts  
**Gineste-Marescotti**



**Jeudi 13 novembre 2014**

**9 h 00 - 17 h 00**

*Accueil dès 8 h 00*

► **Accueil par les organisateurs Annie de Vivie, Rosette Marescotti et Yves Gineste.**

## PHILOSOPHIE - ÉTHIQUE

### Objectifs :

- S'approprier les pistes de réflexion autour de l'éthique et de la bientraitance au quotidien
- Connaître les droits des personnes vulnérables et les recours
- Comprendre l'impact de la fin de vie sur l'alimentation

► **Le droit pour protéger et soutenir les capacités des personnes vulnérables**

**Anne Caron-Dégli**, *magistrat, ancien président de la Chambre des Tutelles de la Cour d'appel de Paris*  
**Maryvonne Lyazid**, *expert européen sur le handicap, ancienne adjointe du Défenseur des Droits*

- Les mesures de protection des personnes
- Les enjeux du consentement éclairé
- Les recours et les recommandations du Défenseur des Droits

► **Fin de vie – Fin de l'alimentation. Pourquoi ? À quelles conditions ?**

**Marie de Hennezel**, *psychologue et écrivain*

• L'anorexie finale, une mort en douceur pour les personnes âgées

**Laurent Farag**, *orthophoniste, attaché en communication médicale et scientifique, conseiller en éthique clinique, Cliniques Valdor-Pèri (ISOsL), Liège, Belgique*

- Quels moyens la faim justifie-t-elle ? L'éthique clinique à la rencontre des interrogations soignantes

**D<sup>r</sup> Laure Cloarec-Blanchard**, *médecin gériatre nutritionniste, Groupe Noble Age*

- Fin de vie : comment lever les peurs quant à la fin de l'alimentation et de l'hydratation
- Les conséquences de la toute fin de vie sur l'alimentation
- Analyse des peurs quant à la faim

► **Résilience et personne âgée**

**P<sup>r</sup> Louis Ploton**, *professeur émérite de gérontologie, Université de Lyon 2*

- La notion de résilience
- L'accompagnement du désir de vivre des personnes fragilisées par l'âge et la maladie

► **Pouvoir du soignant : notion d'humilité**

**Rosette Marescotti et Yves Gineste**, *co-concepteurs de la Philosophie de soin de l'Humanitude*

- Les risques liés à la puissance des professionnels face aux personnes vulnérables
- L'humilité, la condition du partage

► **La symbolique des aliments et de l'alimentation**

**Catherine Bergeret-Amselek et Alain Amselek**, *psychanalystes, organisateurs de « La cause des aînés »*

- La symbolique des aliments
- Les concepts psychanalytiques qui sous-tendent l'alimentation

## NUTRITION - RESTAURATION

### Objectifs :

- Comprendre les notions de dénutrition, de déshydratation
- Connaître les repères d'une alimentation adaptée au sujet âgé

► **Le point de vue des personnes âgées à leur domicile et en institution**

**Philippe Cardon**, *maître de conférences en sociologie*

- Études sociologique sur les attentes et les besoins des personnes âgées



- ▶ **L'alimentation de la personne âgée: actualités scientifiques**  
**Halte aux idées reçues**  
**D<sup>r</sup> Monique Ferry**, *médecin gériatre, nutritionniste*
  - Les principes du PNNS: programme national nutrition et santé concernant les sujets âgés
  - Les recommandations sur les régimes
- ▶ **Dénutrition des personnes âgées: l'alerte est donnée**  
**Hommage au P<sup>r</sup> Charles-Henri Rapin**  
**Didier Buffet**, *fondateur de Nutrisenior*
  - Les conséquences de la dénutrition
  - Les travaux du P<sup>r</sup> Charles-Henri Rapin
  - Les outils de diagnostic et la proposition de Diagramme Iso-Nutritionnel
- ▶ **Les innovateurs, explorateurs, militants du goût**
  - Recommandations d'expériences réussies pour répondre aux recommandations pour la nutrition des personnes âgées, notamment les repas moulinsés, mixés
  - Point de vue de restaurateur étoilé sur la restauration collective
- Un self, un bistrot à la Maison de l'Amitié, Albi (81)**  
**Armande Roques**, *président de l'association*, **Valérie Fontaine**, *attachée de direction*,  
**Nelly Bedout**, *maitresse de maison du Centre d'Accueil de jour*
- Un chef étoilé en Ehpad: l'expérience du groupe Odysseniore**  
**Marc Tellier**, *chef de cuisine, Une étoile au Guide Michelin*
- Bouchées enrichies adaptées: le goût de l'autonomie**  
**Christophe Favrelère**, *directeur de l'association Notre Dame de Puyraveau (79)*  
**Lucille Favreau**, *responsable hébergement chargée de projet*  
**Valérie Fazilleau**, *infirmière coordinatrice*
- ▶ **En route vers le Label Humanitude**  
**Katherine Gardella**, *chargée de mission Asshumevie*

**Jeudi 13 novembre 2014 – À partir de 17 h 00**

*Soirée ouverte au grand public*

**Cocktail au salon de la Silver Economie**



**Concours « Silver Fourchette » du groupe SOS Seniors**

*Remise des Prix parrainée par un grand chef étoilé*

**Prix « Lieu de vie – Lieu d'envie » 5<sup>e</sup> édition**

*Remise du prix par l'association Asshumevie*

**Remise des Labels Humanitude 2014**

*par l'association Asshumevie*



**Festival du court-métrage en établissement, 3<sup>e</sup> édition**

**Spectacle avec la troupe du Théâtre de Babelle**



Vendredi 14 novembre 2014

9 h 00 - 17 h 00

Accueil dès 8 h 00

## NUTRITION - RESTAURATION

### Objectifs:

- S'approprier des réponses aux risques de dénutrition
- Approfondir les connaissances en matière de fausse route, de déglutition
- Connaître la réglementation en termes d'hygiène et de sécurité

### ► Oser proposer une alimentation aux personnes fragilisées avec les concepts de plats picorés et savourés

**Martine Perron**, auteure, consultante spécialisée en gériatrie

- Les solutions concrètes de lutte contre les processus de dénutrition
- Les techniques culinaires novatrices à exploiter et à développer
- Les préparations picorées et savourées

### ► Fausses routes? Et si l'on faisait fausse route?

**Repas mixés: la seule réponse aux troubles de la déglutition?**

**Xavier Cormary** et **Yann Tannou**, orthophonistes

- Les troubles de la déglutition

### ► Œufs coquilles, légumes du jardin: comment allier plaisirs et réglementations?

**Eric Commelin**, directeur EC6, cabinet experts ingénieurs alimentaire

**Julien Garnier**, directeur Senes, expert culinaire texture modifiée

### ► Guide pratique: alimentation des malades Alzheimer à domicile et en institution

**Paul Tronchon**, fondateur de Saveurs et Vie

**Sandrine Waterlot**, expert restauration et nutrition, directrice associée EC6

- Analyses et recommandations concernant l'alimentation spécifique des personnes malades Alzheimer

### ► Bien vieillir, bien manger, bien sourire

**Christian Boissel**, directeur d'Ehpad, président du REGIES-95

**D<sup>r</sup> Joseph John Baranès**, chirurgien-dentiste,

coordonateur de l'action bucco-dentaire du REGIES-95

**Françoise Lorentz**, kinésithérapeute, cadre de santé, coordonnatrice du REGIES-95

- Les missions du CLAN
- Les expériences du réseau Regies-95

### ► Fausses routes, asphyxies: découvrez la manœuvre de la table

**P<sup>r</sup> Hubert Blain**, Pôle Gériatrie CHU Montpellier; MacVia-Lr; Unité Movement to Health, Euromov, Université Montpellier 1

### ► Le concept de gastronomie holistique: vers le repas prescrit

**Sabine Soubielle**, infirmière nutritionniste, formatrice, directrice IGM Restauration

- Une approche contextuelle et intégrale des repas en établissement d'accueil
- La mise en œuvre pluridisciplinaire d'une restauration hédonique adaptée à chacun



**Objectifs:**

- Approfondir les connaissances sur le vieillissement et le prendre soin en gérontologie
- Connaître les recommandations françaises et internationales dans le prendre soin
- Acquérir une culture basée sur une philosophie du prendre soin
- Comprendre les troubles du comportement

► **L'Activité Physique Adaptée: un outil de prévention santé universelle**

**Jean-Michel Ricard**, *co-fondateur de Siel Bleu*

- Le programme national nutrition et santé
- Les déclinaisons sur le versant de l'activité physique
- Analyse des impacts en France et en Europe

► **Humanitude: le toucher, le lien universel? Les nouvelles compréhensions**

**Rosette Marescotti** et **Yves Gineste**,

*co-concepteurs de la Philosophie de soin de l'Humanitude*

- Le toucher comme outil de communication
- Le toucher, élément essentiel du reblouage sensoriel
- Les nouvelles bases neurophysiologiques et psychologiques du toucher

► **Humanitude comme outil de management en appui du médecin coordonnateur**

**D<sup>r</sup> Candida Delmas**, *médecin coordonnateur, présidente d'Iprim*

*(Institut de recherche sur la Méthodologie de soin Gineste-Marescotti)*

► **Pertinence de la prescription de l'alimentation entérale ?**

**Évaluation des pratiques professionnelles**

**D<sup>r</sup> Candida Delmas**, *médecin coordonnateur, présidente d'Iprim*

► **Approches non médicamenteuses au Japon: l'Humanitude à l'université et au CHU de Tokyo**

**D<sup>r</sup> Miwako Honda**, *gériatre, co-chef de service de médecine, National hospital organisation Tokyo medical center, Japon*

► **Évaluation des approches Humanitude et Snoezelen au Portugal**

**João Araújo**, *infirmier, responsable IGM Portugal*

**Amélia Martins**, *directrice d'établissement, Portugal*

► **L'éthique en pratique: dialogue entre Emmanuel Hirsch et Jean-Claude Ameisen**

*(sous réserve)*

**P<sup>r</sup> Emmanuel Hirsch**, *professeur d'éthique médicale, Université Paris Sud*

**Jean-Claude Ameisen**, *médecin, chercheur, professeur d'immunologie, président du Comité consultatif national d'éthique (CCNE)*

► **Synthèse des enseignements**

**Annie de Vivie**, **Rosette Marescotti** et **Yves Gineste**

**PENDANT LES DEUX JOURS**

**Coordination**

**Annie de Vivie**, **Rosette Marescotti**, **Yves Gineste** et **Florence Lasnon**.

**Pauses**

Visite du Village de la Silver Economie, exposition, librairie et dédicaces d'ouvrages avec les auteurs.

**Déjeuner libre**

Nombreux points de restauration sur le site de la Cité des Sciences et de l'Industrie et à proximité.



## INSCRIPTION EN LIGNE SUR:

[www.igm-formation.net](http://www.igm-formation.net)  
[www.agevillagepro.com](http://www.agevillagepro.com)

### Renseignements

Agevillage ■ Éternis Formation  
32, rue de l'Échiquier  
75010 Paris  
tél. : 01 42 46 65 00  
fax: 01 42 46 07 60  
contact@igm-formation.net

**Lieu:** Centre des Congrès de la Villette  
Cité des sciences et de l'industrie  
30, avenue Corentin Cariou  
75019 Paris  
Accès métro: ligne 7, station  
Porte de Villette

### Montant de la participation

Les droits d'inscription sont fixés à 310€  
(net de taxes, déjeuners non compris).

### Modalités de règlement

Par chèque à l'ordre  
d'ÉTERNIS FORMATION.  
Par mandat administratif.  
Par virement bancaire.

### Clôture des inscriptions

Le 31 octobre 2014, dans la limite  
des places disponibles.

### Organisme de formation:

Éternis Formation  
Déclaration d'activité enregistrée  
sous le numéro 11754722375  
auprès du préfet d'Île-de-France.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément  
de l'État.

Ces journées peuvent être intégrées au  
plan de formation.

Les approches non-médicamenteuses jouent un rôle considérable dans le prendre soin des personnes fragilisées ou atteintes de syndrome cognitivo-mnésique (*maladie d'Alzheimer et maladies apparentées*) et la promotion de la bientraitance.

La question de la nutrition et de son impact, de la restauration et de la qualité de vie seront particulièrement abordés dans ces journées de formation.

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- S'approprier les différentes approches non-médicamenteuses pour aider à faire évoluer les milieux de soins en milieux de vie.
- Appréhender des techniques de prendre soin en faveur de la bientraitance.
- Améliorer les connaissances en matière de dénutrition, de déshydratation, de fausse route chez la personne âgée.
- Connaître les repères d'une alimentation adaptée aux personnes fragilisées et la réglementation en termes d'hygiène et de sécurité.

### DURÉE

Deux jours (14 heures)

### PUBLIC

Professionnels de la gérontologie et du soin (*directeur, médecin, cadre, kinésithérapeute, ergothérapeute, infirmier, aide-soignant, psychologue, psychomotricien, pharmacien, animateur...*).

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Exposés, analyses de cas, questions-réponses avec les participants.

### MODALITÉS DE SUIVI, EXÉCUTION ET D'ÉVALUATION

Socle documentaire remis aux participants.

Le stagiaire devra émarger sur une feuille de présence. Un questionnaire d'évaluation de la formation et d'évaluation des acquis de la formation sera remis au stagiaire en fin de formation.

La formation sera sanctionnée par la délivrance, pour chaque participant, d'une attestation de présence et de fin de stage mentionnant le résultat obtenu au questionnaire d'évaluation des acquis. La délivrance de l'attestation de présence et de fin de stage est subordonnée à l'émargement, pour chaque demi-journée de formation, du stagiaire sur les feuilles de présence.

