

7^e
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

 **Agevillagepro.com**

 **ACTEUR DE LA
SILVER ECO**
FILIERE INDUSTRIELLE SOUTENUE
PAR LE GOUVERNEMENT FRANÇAIS



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, *conseiller Ministère de la Justice*
Maryvonne Lyazid, *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

► **Respecter le syndrome de glissement chez la personne âgée. Pourquoi ?**

À quelles conditions ?

Marie de Hennezel, *psychologue et écrivain*

Laurent Farag, *orthophoniste, aspirant éthicien, Cliniques de l'ISO SL, Site du Pèri, Liège, Belgique*

- Les conséquences de la toute fin de vie sur l'alimentation
- Analyse des peurs quant à la faim

► **Résilience et personne âgée**

P^r Louis Ploton, *gériatre, psychiatre, Université de Lyon 2*

Boris Cyrulnik, *psychiatre (sous réserve)*

- 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^r 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^r Charles-Henri Rapin
Didier Buffet, *fondateur de Nutrisenior*
 - Les conséquences de la dénutrition
 - Les travaux du P^r 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)**
Nicole Camboulive, *directrice*
- Un chef étoilé en Ehpad: l'expérience du groupe Odysseior**
Marc Tellier, *chef de cuisine (une étoile Michelin)*
- Bouchées enrichies adaptées: le goût de l'autonomie**
Christophe Favrelière, *directeur de l'association Notre Dame de Puyraveau (79)*
Lucille Favreau, *responsable hébergement chargée de projet*

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^e édition

Remise du prix par l'association Asshumevie

**Remise des Labels
 Humanitude 2014**
par l'association Asshumevie



**Festival du court-métrage
 en établissement, 3^e édition**

Spectacle avec la troupe du Théâtre de Babelle



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 gériologie

- 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

► Plaisir des boissons chaudes: quelles adaptations aux besoins des personnes âgées pour consommer à toute heure du jour et de la nuit?

Isabelle Garric, directrice marketing, Boissons Nestlé Professional

Nathalie Derrien, directeur marketing, Nestlé Health Science

- Les solutions pour des boissons adaptées aux besoins

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

Eric Commelin, directeur EC6, cabinet experts ingénieurs alimentaire

► Du CLAN (Comité de Liaison en Alimentation et Nutrition) aux Olympiades, des plats mixés en passant par l'hygiène bucco-dentaire et l'abord comportemental du repas pour les personnes désorientées

Christian Boissel, directeur Ehpad et président du réseau Regie 95

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

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

Paul Tronchon, fondateur de Saveurs et Vie

Caroline Rio, diététicienne, intervenante au CERIN

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

► 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

PRENDRE SOIN EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL

Objectifs:

- Approfondir les connaissances sur le vieillissement et le prendre soin en gériologie
- 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



- ▶ **Manger – bouger: un programme européen qui a fait ses preuves**
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 reblouclage sensoriel
 - Les nouvelles bases neurophysiologiques et psychologiques du toucher
- ▶ **Humanitude comme outil de management en appui du médecin coordonnateur**
D^r 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^r Candida Delmas, *médecin coordonnateur, présidente d'Iprim*
- ▶ **Approches non médicamenteuses au Japon: l'Humanitude à l'université et au CHU de Tokyo**
D^r 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^r 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
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.
Organisme de DPC habilité à dispenser
des programmes de DPC : n°2743.

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.

