

20 & 21 SEPTEMBRE 2018

COLLOQUE

BIEN ET BON
À MANGER

“ PENSER NOTRE ALIMENTATION
CONTEMPORAINE & SES ENJEUX DANS LA VIE
DE TOUS LES JOURS EN INSTITUTIONS & EN
SITUATION DE MALADIE ”

 **CIMEOS**

EN PARTENARIAT AVEC



INSCRIPTIONS OBLIGATOIRES :
BIENETBONAMANGER@GMAIL.COM



MAISON DES SCIENCES DE L'HOMME DE DIJON
6 ESPLANADE ERASME, 21 000 DIJON

#BIENETBONAMANGER

PROGRAMME / JOUR 1

JEUDI 20 SEPTEMBRE 2018

8h45

Accueil des participants et café

9h15

Mot d'accueil de Jean-Jacques Boutaud et Clémentine Hugol-Gential (Université de Bourgogne Franche-Comté, MSH de Dijon, CIMEOS)

9h30 - 10h30

Présentation des principaux résultats d'ALIMS

LE BIEN ET LE BON À MANGER
AUJOURD'HUI
MODÉRATRICE : CLÉMENTINE HUGOL-GENTIAL

10h30 - 12h30

Viviane Clavier (Université Grenoble Alpes, Gresec)

Le bon et le bien manger dans les forums de santé. Des ressources pour s'informer sur l'alimentation

Didier Courbet et Marie-Pierre Fourquet-Courbet (Aix-Marseille Université, IMSIC)

Malbouffe et obésité : les enfants, victimes de la nouvelle armada publicitaire des industries agro-alimentaires

Ariane Grumbach (diététicienne libérale à Paris)

Liberté, plaisir, diversité : une devise alimentaire à défendre

Simona De Iulio (Université de Lille, GERICO)

Le bien et le bon à manger à l'école : entre intérêts marchands et biopolitique déléguée

BUFFET

L'ALIMENTATION AU GRAND ÂGE :
ADAPTATION DE L'OFFRE
MODÉRATRICE : AUDREY NOACCO

14h - 15h30

Laura Guerin (Université de Lille, CeRIES)

Breve histoire du bon rapport à l'alimentation en institution gériatrique

Virginie Van Wymelbeke (CHU Dijon Bourgogne, INRA, Centre Gériatrique Champmaillot, Unité de Recherche du Pôle Personnes Âgées)

Viellissement, adaptation alimentaire au grand âge et petit appétit : le petit mangeur âgé

Claire Sulmont-Rossé (CSGA, AgroSup Dijon, CNRS, INRA, Université de Bourgogne)

Goût et plaisir alimentaire chez la personne âgée : des idées reçues à la réalité scientifique

L'ALIMENTATION EN SITUATION
DE CANCER : REDÉFINITION ET
ADAPTATION
MODÉRATRICE : MARIE SIMON

16h00 - 17h30

Patrice Cohen (Université Rouen-Normandie, DysoLab)

Approche anthropologique des trajectoires alimentaires des personnes atteintes de cancer

Valérie Delavigne (Université Sorbonne Nouvelle-Paris 3, CLESTIA)

Analyse linguistique autour de bon et bien manger dans des forums de patients atteints de cancer

Sophie Betting et Audrey Noacco (Centre Georges François Leclerc / Université de Bourgogne, MSH de Dijon, CIMEOS)

Les ateliers de cuisine : un outil thérapeutique pour le soin et le plaisir des patients

PROGRAMME / JOUR 2

VENDREDI 21 SEPTEMBRE 2018

9h

Accueil des participants et café

L'ALIMENTATION À L'HÔPITAL :
REMETTRE LE REPAS AU COEUR
DU DISPOSITIF DE SOINS
MODÉRATRICE : SARAH BASTIEN

9h30 - 11h30

Elora Gendre (Conseil National de l'Alimentation)

Présentation du rapport sur l'alimentation en milieu hospitalier

Marie-Claude Brindisi (CHU de Dijon, Université de Bourgogne)

Etude sur les Compléments Nutritionnels Oraux en milieu hospitalier

Jean-Claude Desport, Philippe Fayemendy & Pierre Jésus (CSO du Limousin, CHU Limoges, Unité INSERM, Réseau LINUT)

Les commissions de menus : des structures de restauration collective en développement

Grégoire Maille (consultant cuisinier)

Cuisiner pour les patients

11h30 - 12H15

Conférence de clôture : Manger sain n'est pas si sain par Camille Adamiec (Université de Strasbourg, DynamE)

12h30

Conclusion par Clémentine Hugol-Gential (Université de Bourgogne, MSH de Dijon, CIMEOS)

INVITATION AU SALON FOOD USE TECH POUR L'APRÈS-MIDI

