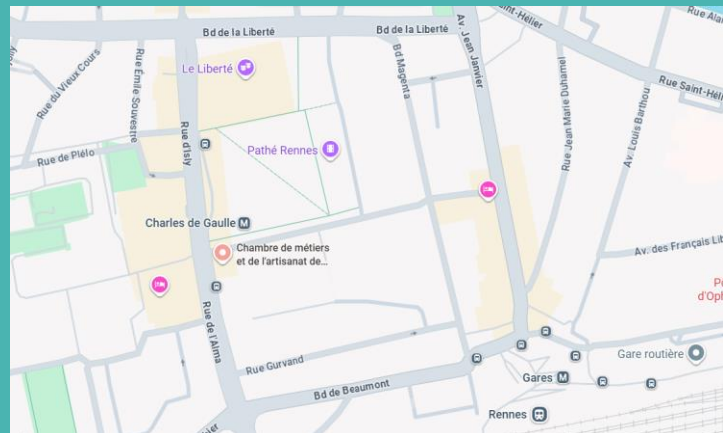


Chambre de métiers et de l'artisanat de Bretagne

2 Cours des Alliés
35000 RENNES



Gare à 10 minutes à pied
Métro : Charles de Gaulle
Parkings à proximité (payant)



Si vous souhaitez
proposer ou trouver
un covoiturage

[Covoiturage pour votre événement :](https://www.billetweb.fr/journee-regionale-alimentation-nutrition)
[Journée régionale alimentation nutrition -](https://www.billetweb.fr/journee-regionale-alimentation-nutrition)

Pour vous inscrire :



Scannez le QR code ou cliquez sur le lien

<https://www.billetweb.fr/journee-regionale-alimentation-nutrition>

Tarif : 50 euros
(repas inclus)

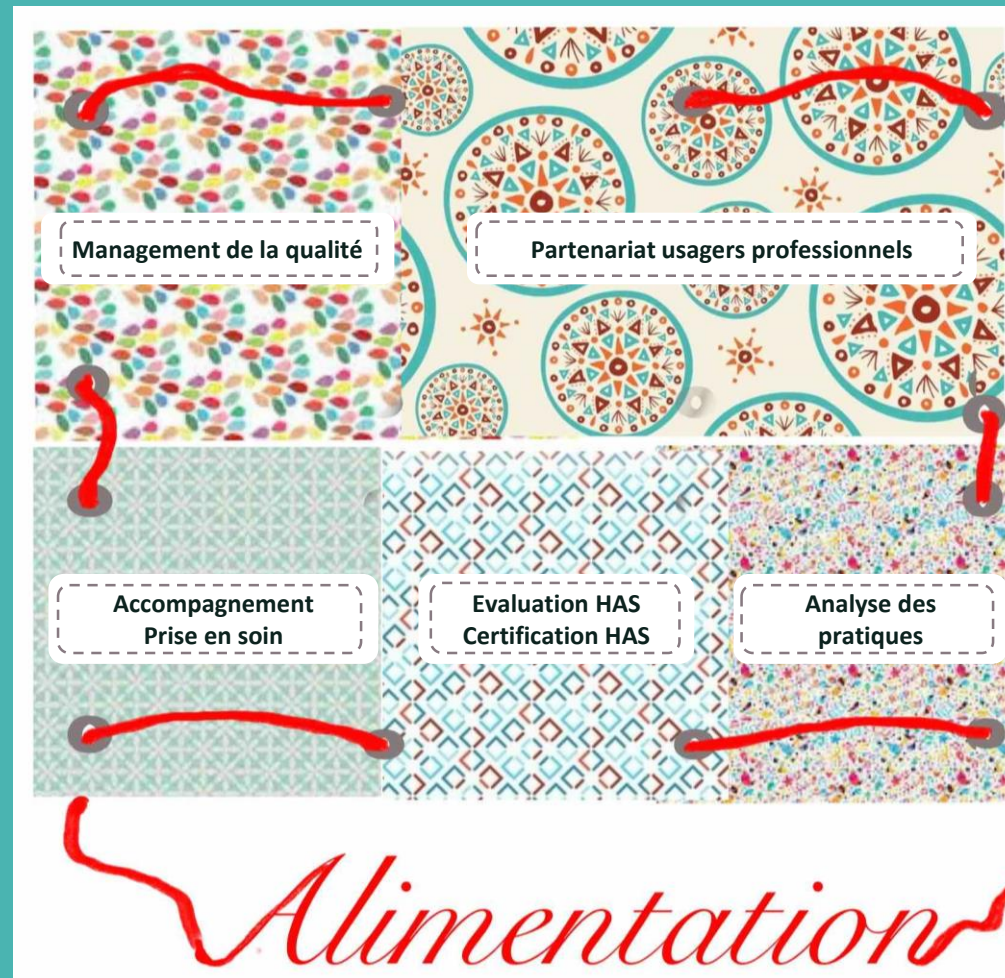
Gratuit pour les usagers
et représentants des
usagers et des familles

Pour toute information complémentaire contactez l'équipe du CAPPS Bretagne au
02.99.28.37.81 ou par mail à gcs.capps@chu-rennes.fr

CAPPS
BRETAGNE

5^e JOURNEE REGIONALE
ALIMENTATION NUTRITION

Tissons ensemble un lien entre les acteurs



Le 27 novembre 2025

A la chambre de métiers et de l'artisanat à RENNES

PRE - PROGRAMME

Amélioration des pratiques et des organisations : l'alimentation en fil rouge

Une journée pour rassembler tous les acteurs du sanitaire et du médico social
(personnes âgées et en situation de handicap)

Café d'accueil à partir de 8 h 30

A partir de 9 h : introduction de la journée « les 10 ans du CAPPS »

« La nutrition est un soin : une approche éthique »

Diana CARDENAS – Médecin à l'institut Gustave Roussy (Villejuif), collectif
de lutte contre la dénutrition, espace éthique de la SFNCM*

11 h 00 – 12 h 30 : ateliers

Pause déjeuner 12 h 30 / 14 h 00

14 h 00 – 15 h 30 : ateliers

15 h 45 – 17 h 00 : conclusion de la journée - synthèse des ateliers

Fin de la journée à 17 h

LES ATELIERS

**Quand le patient/résident avale de travers : croiser les regards, améliorer les pratiques
(analyse d'un événement indésirable)**

Xavier CORMARY – orthophoniste
Aude KERVELLA – ingénieur qualité
Caroline LENOIR – diététicienne-nutritionniste

**Nouveau critère nutrition de la certification HAS V2025 : préparons-nous ensemble
(réservé au secteur sanitaire)**

Un expert visiteur (à déterminer)
Véronique CHESNAIS – ingénieur qualité

Construire ensemble une démarche d'analyse des pratiques professionnelles

Gaëlle GERNIGON – pharmacienne, référente analyse des pratiques
Zoé MORVAN – référente qualité mutualisée
Sophie ROUSSEAU – diététicienne – nutritionniste et référente qualité

**Professionnels et usagers : collaborons ensemble pour améliorer l'alimentation
(titre provisoire)**

Charlotte BONDU – patiente partenaire
Jacqueline MEUNIER – représentante des usagers
Julie SCHMIT – chargée de projet engagement des usagers

**Du jeu à l'action : intégrer la nutrition dans le projet d'accompagnement personnalisé
(réservé au secteur médico-social)**

Brigitte ARMANGE – cadre de santé
Thomas MARTIN – cadre socio-éducatif
Professionnels d'établissements accueillant des personnes âgées et des personnes en
situation de handicap (à déterminer)

Positionnement sur les ateliers dans un second temps après inscriptions