Les ateliers des Capucins

25 rue de Pontaniou, 29200 BREST

En téléphérique :
Relie de manière directe le bas de la Rue du Siam (arrêt Jean Moulin) aux Ateliers des Capucins

En tram :
Suivez la ligne A jusqu'à l'arrêt « Les Capucins »

En bus :
Suivez la ligne 4 jusqu'à l'arrêt « Les Capucins »

En voiture :
Parking souterrain payant à proximité des Ateliers des Capucins

Pour organiser un co-voiturage, cliquez sur le lien suivant ou scanner le QR code : https://togetzer.com/covoiturage-evenement/vhg6ik

POUR S'INSCRIRE :

L'inscription se fait sur Billetweb :

- via le lien suivant https://www.billetweb.fr/journee-regionale-alimentation-nutrition-cappsbretagne
- ou en scannant le QR code ci-contre

Tarifs selon le profils

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

1er DECEMBRE 2026

CAPPS BRETAGNE — EREB

L'assiette des possibles

EQUILIBRE ENTRE

- **BESOINS** — Nourrir le corps
- **ENVIES** — Ecouter les plaisirs
- **RESPONSABILITES** — Arbitrer : qualité et contraintes
- **ETHIQUE** — Respecter les choix

BREST – Les Ateliers des Capucins

L'assiette des possibles

PROGRAMME

8h30 - 9h00 : Accueil

9h00 - 9h20 : Introduction
Présentation des outils du CAPPS Bretagne

9h20 - 10h30 : Plénière – sous forme d'interview

« CLAN : la recette du Centre Hospitalier des Pays de Morlaix (CHPM) »

- *Sylvain LEQUEUX, directeur adjoint*
- *Christelle PHILIPPE TANGUY, cadre du service de nutrition*
- *Jean Nicolas PINHO, médecin*
- *Erwan RIOU, responsable restauration*
- *Une diététicienne (nom à définir)*

10h30-10h50 : Pause

10h50-12h10 : Première session d'ateliers

12h10 - 13h40 : Pause déjeuner et « speed dieting »

13h40 - 15h00 : Deuxième session d'ateliers

15h00 - 15h10 : Pause

15h10 - 16h20 : Plénière – interventions et échanges

« L'alimentation en fin de vie entre plaisir et sécurité – apports de la démarche éthique »

- *Marina BLANCHARD, infirmière au sein de l'équipe mobile de soins palliatifs au CHU de Rennes*
- *Cyril HAZIF THOMAS, psychiatre au CHU de Brest et directeur de l'Espace Régional d'Ethique de Bretagne*
- *Thérèse LE BLE SOURGET, diététicienne à la Clinique des Augustines de Malestroit*

Conclusion – fin de la journée à 16h30

LES ATELIERS

ATELIER 1 – « Situation d'obésité : comprendre pour mieux accompagner - *réflexion autour de cas pratiques* »
Animé par : Sophie GUILLERM-RUNAMBOT - médecin au CHU Brest, Lena SEITE - médecin à la Fondation Ildys et Ronan THIBAULT - professeur de Nutrition à l'université de Rennes et au CHU de Rennes

ATELIER 2 – « Usagers, professionnels : agir ensemble pour améliorer l'alimentation - table ronde avec des retours d'expériences »
Animé par : Charlotte BONDU - patiente partenaire, Jacqueline MEUNIER - représentante des usagers au Centre Hospitalier de Belle Ile et Julie SCHMIT - chargée de mission partenariat usagers / professionnels au CAPPS Bretagne

ATELIER 3 – « Restauration collective : de l'assiette à l'usager, et si on faisait le parcours ensemble ? »
Animé par : Céline BRANELLEC - diététicienne au CHU de Brest et Aline QUEAU-COMMAULT - responsable Restauration

ATELIER 4 – « La fausse route, parlons-en autour d'une fresque »
Animé par : Marine GUILLET - juriste, consultante et formatrice pour les ESSMS et Aline VICTOR - diététicienne spécialisée en gérontologie

ATELIER 5 – « Quelques éléments de réponse à des questions éthiques autour de l'alimentation »
Animé par : Cyril HAZIF THOMAS - psychiatre au CHU de Brest et directeur de l'Espace Régional d'Ethique de Bretagne et Pascal JARNO - médecin coordonnateur du CAPPS Bretagne