

Atelier Innov'Agro

sous la bannière ialys, en partenariat avec Quimper Cornouaille Développement et Valorial



ALIMENTATION DES PERSONNES AGÉES Opportunités et voies d'innovation face aux défis du bien-vieillir

Jeudi 16 juin 2022, 16h30 > 18h30 – Format hybride (20 places maximum en présentiel)

A la Technopole Quimper-Cornouaille (2, rue François Briant de Laubrière, 29000 Quimper)
Inscription gratuite mais obligatoire par mail auprès de fabienne.jolivet@tech-quimper.fr
Réservé aux ENTREPRISES de filières agroalimentaires et de la nutrition-santé.

- Comportements, préférences et diversités alimentaires des personnes âgées : clés de lecture pour concevoir de nouveaux produits, *Isabelle MAITRE, Enseignante-Chercheuse, ESA Angers*
- Illustrations par l'exemple à travers trois témoignages :
 - ✓ Prévenir la dénutrition des personnes âgées par le plaisir alimentaire en EHPAD : démarche d'innovation collaborative en Cornouaille (NutriCHIC)
Catherine CORRE et Martin KERVADEC, Centre Hospitalier Intercommunal de Cornouaille
 - ✓ Voies de valorisation des co-produits marins en matières de santé et bien-être des personnes âgées (Brainbooster), *Elodie BOUVRET, Abyss Ingrédients*
 - ✓ Dynamique partenariale et éco-innovante européenne en faveur l'alimentation des personnes âgées (Seafood Age), *Rozenn LE VAILLANT, Technopole Quimper-Cornouaille*



Venez réseauter
et rencontrer
les acteurs de la
silver économie

Animés par **Rozenn LE VAILLANT & Fabien LE BLEIS** de la Technopole Quimper-Cornouaille

L'évènement s'inscrit dans le cadre du projet européen Seafood Age soutenu par le programme Interreg Atlantique.
Il est co-organisé par la Technopole Quimper-Cornouaille et Abyss Ingrédients, deux partenaires du projet

