



**- COMMUNIQUÉ DE PRESSE -**



## Remise des Prix de l'Institut Nutrition 2023

*Pour la 4<sup>e</sup> année consécutive, l'Institut Nutrition récompense un projet de recherche-action innovant sur le comportement alimentaire des mangeurs fragiles, pour une valeur de 10 000€. Cette année, notre jury a récompensé le projet « LE SANS FOURCHETTE® » porté par l'Association Mémoire & Santé. Un projet qui vise à sensibiliser le grand public et les chefs restaurateurs d'aujourd'hui et de demain, aux enjeux des maladies neuro-évolutives, notamment la maladie d'Alzheimer. Le prix « Coup de Cœur du Public » est de retour ! C'est l'ESPRAD du Groupement Hospitalier de l'Institut Catholique de Lille, qui a reçu le plus de votes pour son projet « EDUC NUT », un programme d'action de prévention qui vise à réduire le risque de dénutrition chez les personnes âgées fragiles, à domicile.*

### PRIX DE L'INSTITUT NUTRITION 2023

#### Quelle ambition pour le Prix de l'Institut Nutrition ?

Le Prix de l'Institut Nutrition a pour ambition d'aider à la réalisation d'un projet original de « Recherche-Action ». Ce dernier doit permettre de faire avancer la compréhension des déterminants qui impactent le plaisir de manger et d'encourager les initiatives d'actions. Il vise à soutenir le développement d'une solution, d'une initiative ou encore d'une stratégie innovante pour promouvoir une alimentation favorisant le plaisir et la santé.

#### Présentation du lauréat du Prix de l'IN 2023



Remise du Prix de l'Institut Nutrition lors des Rencontres de l'IN 2023

Le lauréat 2023 est l'**Association Mémoire & Santé** pour son concept **LE SANS FOURCHETTE®**.

L'association propose des **ateliers de sensibilisation** destinés **aux restaurateurs** et **lycées hôteliers**, sur les **maladies cognitives liées à l'âge**, comme la maladie d'Alzheimer, afin qu'ils apprennent à adapter leurs mets sous la forme de **bouchées gastronomiques**. Elle organise aussi **des repas gastronomiques à déguster sans couverts**, ouverts aux malades, leurs proches et le grand public, afin de faire découvrir que le plaisir de manger peut-être préserver en toute circonstance. L'ensemble de ces actions soulignent l'importance de préserver le bien-être des personnes atteintes de **troubles neurocognitifs**, en leur permettant de **retrouver l'envie de partager un repas au restaurant** et de profiter des plaisirs de la vie.



*Dîner de gala LE SANS FOURCHETTE® à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)*

En effet, aujourd'hui ce sont **1,1 million de personnes qui sont touchées par la maladie d'Alzheimer**. Une maladie qui peut les contraindre à ne plus manger en société pour cause de dyspraxie, apraxie, agnosie ou toutes autres causes entraînant une **altération de la coordination des gestes bi manuels avec un outil**. L'utilisation d'une simple fourchette peut alors devenir complexe, tandis que la **pince pouce-index reste acquise**. Avec les aidants, ce sont donc 3 millions de personnes impactées par les maladies et la rupture sociale. Ce projet cherche à **favoriser les rencontres intergénérationnelles et à déstigmatiser la maladie et du handicap invisible**, autour des arts de la table et de la cuisine.



*Déjeuners LE SANS FOURCHETTE®*

Porté par **Fabienne VERDUREAU**, neuropsychologue, orthophoniste, formatrice et fondatrice de **l'Association Mémoire & Santé, LE SANS FOUCHETTE®** se présente comme un réel projet de recherche-action, alliant pédagogie et interaction dans une société plus inclusive, entraînant l'accès direct à l'alimentation et le plaisir.

### Le jury

Un grand merci au jury d'experts qui a réuni **Sandrine MONNERY-PATRIS**, Chercheur au Centre du Goût et des Comportements Alimentaires de l'INRAE, **Sarah ZAKAR**, Responsable Diététique Opérationnelle chez Restalliance, **Maxime MICHAUD**, Socio-Anthropologue au Centre de Recherche Institut Paul Bocuse, **François GUILLON**, Président ALIM 50+, **Baptiste PELLICER**, animateur au Centre Hospitalier de Fumel, **Christelle CHARTON**, Diététicienne au Centre Hospitalier de Fumel, **Franck KEYSER**, Gérant d'intervention, Direction régionale IDF chez Restalliance, **Virginie VAN WYMELEBEKE**, Docteur en Nutrition et Chercheuse hospitalier associée à l'INRAE Dijon et **Xavier FIORAMONTI**, Chef d'équipe INRAE.

C'est **Christophe DASSONVILLE**, Président de l'Institut Nutrition et Président Fondateur de Restalliance, qui a remis le prix au lauréat lors des Rencontres de l'Institut Nutrition, le 1<sup>er</sup> juin 2023.

## PRIX « COUP DE CŒUR DU PUBLIC 2023 » DE L'INSTITUT NUTRITION

### Quelle ambition pour le Prix « Coup de Cœur 2023 » de l'Institut Nutrition ?

Elu par le public pour son aspect innovant, ce prix « Coup de Cœur » doit permettre d'associer plaisir de manger et santé tout en participant à la compréhension et la prévention des déterminants impactés. Cette année, plus de 830 votes ont été comptabilisés pour soutenir les différents projets en lice. Le lauréat bénéficiera d'un accompagnement de la part de l'Institut Nutrition en termes de visibilité et de compétences de gestion de projets scientifiques.

### Présentation du lauréat du Prix « Coup de Cœur du Public » 2023



*Prix Coup de Cœur du Public décerné au Groupement des Hôpitaux de l'Institut Catholique de Lille*

C'est le projet **EDUC NUT**, proposé par l'**ESPRAD du Groupement des Hôpitaux de l'Institut Catholique de Lille**, qui a été désigné « Coup de Cœur du Public » 2023.

Porté par **Amélie SARAGONI**, Responsable du pôle médico-social et le Docteur **Elisabeth BROCQUET**, gériatre de la filière gériatrique du GHICL, ce projet propose un **programme d'action** et de **prévention** qui vise à **réduire le risque de dénutrition** chez les personnes âgées de 60 ans et plus, fragiles et pré-fragiles, à domicile. Il s'agit, par l'approche éducative au domicile, de développer la capacité de la personne à savoir **reconnaître et corriger ses facteurs de risques** modifiables et à adapter ses habitudes de vie via l'accompagnement individualisé.

Le projet **EDUC NUT** a pour ambition de compléter l'offre du parcours du patient âgé à risque de dénutrition ou dénutri, sur la métropole lilloise et s'inscrit en complémentarité de l'offre hospitalière. Le programme propose des actions de **prévention** sous forme de 5 ateliers collectifs, autour de thématiques variées, ainsi qu'un **accompagnement individualisé**. Cette **approche éducative au domicile** permet ensuite, si besoin, d'orienter les personnes vers d'autres dispositifs existants.

C'est **Mathilde LECOQ**, membre du conseil d'administration de l'Institut Nutrition et Directrice Générale de Restalliance, qui a remis le Prix « Coup de Cœur du Public » 2023 au lauréat lors des Rencontres de l'Institut Nutrition, le 1<sup>er</sup> juin 2023.



Remise du Prix Coup de Cœur du Public lors des Rencontres de l'IN 2023

## L'Institut Nutrition innove pour préserver le plaisir de manger des plus fragiles

L'Institut Nutrition est la fondation d'entreprise Restalliance depuis janvier 2020.

Sa mission : **innover pour le plaisir et la santé des personnes fragiles, aujourd'hui et demain.**

Les travaux de l'Institut Nutrition ont vocation à observer et produire de nouvelles connaissances sur le comportement alimentaire des personnes fragiles et expérimenter des solutions concrètes sur le terrain.

L'Institut Nutrition est doté d'un conseil scientifique, composé de personnalités reconnues, issues du monde scientifique et médical, qui garantissent l'indépendance et le sérieux des travaux de l'Institut. Tous les détails sur [www.institut-nutrition.fr](http://www.institut-nutrition.fr).

### CONTACTS PRESSE

Anne MOREAU  
Déléguée Générale de l'Institut Nutrition  
[a.moreau@institut-nutrition.fr](mailto:a.moreau@institut-nutrition.fr)

Portable : 07 86 12 88 31

Géraldine MUSNIER  
Directrice de l'agence Géraldine Musnier  
[gmusnier@yahoo.fr](mailto:gmusnier@yahoo.fr)

Portable : 06 72 68 27 21

