

© synergie 2011

DIJON-2012

FRANCE 20-21 MARS



EN PARTENARIAT AVEC **PGI** Pôle de Gérontologie Interrégional Bourgogne & Franche-Comté



7^{ÈME} ÉDITION

CONGRÈS INTERNATIONAL GOÛT · NUTRITION · SANTÉ

TASTE · NUTRITION · HEALTH INTERNATIONAL CONGRESS

LE DÉFI DE BIEN VIEILLIR

THE CHALLENGE OF AGEING WELL

WWW.GOUT-NUTRITION-SANTE.COM
WWW.TASTE-NUTRITION-HEALTH.COM



7^{ème} Congrès International Goût-Nutrition-Santé

20-21 MARS 2012 – « LE DÉFI DE BIEN VIEILLIR »



VIEILLIR OUI, MAIS BIEN !

Alors que l'espérance de vie ne cesse de s'allonger – à raison d'un an tous les quatre ans, depuis vingt ans - et que l'âge moyen de la population européenne s'accroît constamment, le vieillissement est une question que l'on souhaiterait remettre à plus tard. Il s'agit certainement du plus grand défi de la vie. Alors puisqu'il faut vieillir, autant que ce soit bien !

Si cet enjeu du bien vieillir nous concerne tous, il appartient tout particulièrement aux scientifiques, aux industriels de l'agro-alimentaire et de la nutrition et aux professionnels de santé de relever ce défi. Nombreux sont les progrès attendus en termes de capital santé, de qualité de vie et de bien-être.

Perte sensorielle et vieillissement, effets des probiotiques face au risque cardiovasculaire, nutriginétique et nutriginomique des lipides et des protéines, évolution du lien perçu entre alimentation et santé avec l'âge, aspects comportementaux des seniors vis-à-vis de la nutrition, de nouveaux modèles alimentaires sources d'inspiration pour l'innovation... Autant de sujets passionnants qui permettront de poser les jalons d'une réponse aux attentes de la population senior d'aujourd'hui et de demain tout en élaborant des stratégies compensatoires pour répondre à ces attentes par le biais de l'alimentation.

Alors que 2012 est officiellement déclarée « année européenne du vieillissement actif », c'est en partenariat avec le Pôle de Gérontologie Interrégional Bourgogne Franche-Comté que le pôle de compétitivité Vitagora® organise la 7^{ème} édition du Congrès International Goût-Nutrition-Santé.

Dijon, cette année encore, vous accueillera les 20 et 21 mars prochains, afin que les experts internationaux des sciences du goût et de la nutrition/santé relèvent avec vous, chercheurs, industriels, professionnels de santé, ce grand défi de bien vieillir.

Valérie Vuillemot

Présidente du Congrès

Lionel Bretillon

Président du Comité Scientifique

COMITÉ SCIENTIFIQUE

Présidence

L. BRÉTILLON INRA

F.A. ALLAERT CEN Biotech

S. BÉJEAN Université de Bourgogne

P. BESNARD AgroSup Dijon

S. COURAU Merck Médication Familiale

T. COUTUREAU Groupe SEB

P. GERVAIS Université de Bourgogne

E. GUICHARD INRA

S. ISSANCHOU INRA

L. LAGROST U866 INSERM

J.M. LECERF Institut Pasteur Lille

P. MOLIMARD Merck Médication Familiale

M. NARCE Université de Bourgogne

L. PÉNICAUD CNRS

M. PROST Lara-Spiral

D. VALENTIN AgroSup Dijon

V. VAN WYMELBEKE CHU Dijon

Synopsis du congrès

DATES À RETENIR

20 janvier 2012 Date limite pour soumission d'abstracts
Date limite pour inscription à tarif préférentiel
Fevrier 2012 Notification aux auteurs d'abstracts acceptés

	MARDI 20 MARS	MERCREDI 21 MARS	JEUDI 22 MARS
08h00	Accueil des participants		
09h00	Conférence Déclin des fonctions cognitives et sensorielles au cours du vieillissement	Conférence Les acides gras Oméga-3 et Oméga-6 dans la nutriginomique/nutriginétique	Journée Européenne de Formation Technique « DEVELOPPER DES ALIMENTS ADAPTES AUX SENIORS »
09h40	Communication orale AUPALESENS : lutter contre la dénutrition des personnes âgées par la sensorialité	Communication orale Le début de l'âge : Adaptation à une sous-nutrition protéique pendant la période périnatale. Rôle des facteurs épigénétiques responsables de l'imprégnation nutritionnelle fœtale	
10h00	Pause café	Pause café	
10h30	Conférence Les effets des probiotiques sur la cholestérolémie	Conférence Evolution de la perception des relations alimentation/santé avec l'âge et la pathologie	
11h10	Communication orale Probiotiques et stress (déficit cognitif)	Communication orale Etude NutriNet: mieux comprendre les relations entre nutrition et santé et les déterminants des comportements alimentaires	
11h30	Communications orales Présentation de travaux de recherche sélectionnés par le comité scientifique	Communications orales Présentation de travaux de recherche sélectionnés par le comité scientifique	
12h30	Déjeuner		
14h00	Table ronde Evaluation multi-sensorielle de la personne vieillissante et stratégies compensatoires	Table ronde SYMPOSIUM SENIOR'ACT Seniors : de nouveaux consommateurs créateurs de tendances ?	
15h30	Atelier Pratique Bien vieillir : comment prévenir la dénutrition lorsque l'on prend de l'âge : propositions concrètes	Pause café Remise de prix des posters	
16h30	Table ronde Attitudes des seniors vis-à-vis du « bien vieillir » : quelle place pour la nutrition ?	Table ronde Le modèle japonais alimentaire face au vieillissement : source d'inspiration pour l'innovation ?	
17h00	Atelier Pratique Traiter la dénutrition d'une personne âgée, en pratique		
19h00	Conférence-débat exceptionnelle		
20h00	Cocktail		
20h30	Dîner de Gala		

Événement à ne pas manquer, le **20 mars à 19h00**
Conférence-débat exceptionnelle animée par le **Dr. Olivier de LADOUCKETTE**, psychiatre et gériatre.

Attaché à l'hôpital de la Pitié-Salpêtrière, le Dr. Olivier de Ladoucette est chargé de cours à l'Université Paris V où il enseigne la psychologie du vieillissement. En 2004, il a créé la Fondation IFRAD, dédiée à la recherche sur la maladie d'Alzheimer dont il assure la Présidence.

Auteur de nombreux ouvrages sur la réussite de l'avancée en âge :

Le guide du bien vieillir et La médecine anti-âge : vos questions, nos réponses



L'événement incontournable pour les professionnels de l'alimentation et de la nutrition !

DES THÉMATIQUES PHARES POUR L'INDUSTRIE ET LES SERVICES

Des tables rondes réunissent des représentants d'entreprises et de la recherche pour débattre un sujet d'actualité pour l'industrie et les services. Cette année 4 thématiques sont mises en avant :

EVALUATION MULTISENSORIELLE DE LA PERSONNE VIEILLISSANTE ET STRATÉGIES COMPENSATOIRES

Les déficits de perception sensorielle de la personne vieillissante peuvent modifier sa prise alimentaire et ses comportements avec, parfois, des conséquences importantes sur sa santé et son bien-être. Cette table ronde a pour objectif d'aborder cette thématique sous les angles suivants :

- ▶ La prise en compte des aspects contextuels dans l'évaluation multi-sensorielle des personnes âgées, sous l'angle de la bioéthique et de la philosophie du soin
- ▶ Neurosciences : détecter les troubles olfactifs chez les personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer
- ▶ Les effets de stratégies compensatoires sensorielles chez les personnes âgées en état de malnutrition
- ▶ Témoignages d'industriels : les enjeux et opportunités pour les industries agroalimentaires et santé

ATTITUDES DES SENIORS VIS-À-VIS DU « BIEN VIEILLIR » : QUELLE PLACE POUR LA NUTRITION ?

Laure Boisier, de LB Research présentera des résultats d'études relatifs au style de vie des seniors « actifs » en 2011.

Liberté –plaisir– d'absence de contraintes...

Présentation de l'impact de ces styles de vie sur leur alimentation et l'importance qu'ils y portent dans l'approche du « bien vieillir ».

La table ronde se poursuivra avec des témoignages d'industriels.

SYMPOSIUM SENIOR'ACT SENIORS : DE NOUVEAUX CONSOMMATEURS CRÉATEURS DE TENDANCES ?

Les Seniors seront la principale classe d'âge en Europe dans un très proche avenir. Pour satisfaire leurs besoins nutritionnels, mais aussi gustatifs, hédoniques, ergonomiques et économiques, il est nécessaire d'appréhender cette population à travers toutes ses caractéristiques :

- ▶ Une population innovante en devenir
- ▶ Ses goûts, ses souhaits, ses besoins, son futur
- ▶ Comment les Seniors introduisent de nouveaux besoins, nouvelles opportunités économiques, de nouvelles tendances
- ▶ Projet Nuage, Sociologie et nutrition, prospectives

Animée par Béatrice de REYNAL, Nutritionniste

LE MODÈLE JAPONAIS ALIMENTAIRE FACE AU VIEILLISSEMENT : UNE SOURCE D'INSPIRATION POUR L'INNOVATION ?

Le vieillissement au Japon, présentation des publications scientifiques les plus récentes en matière de nutrition :

- ▶ Focus sur le « secret » d'Okinawa et avancées scientifiques au Japon par le Pr Matsui Saburo, Kyoto University
- ▶ Applications concrètes des recherches en matière d'innovation « anti-âge » dans l'alimentaire et les boissons par le Pr Bejit Edeas, Président et fondateur de NINAPHARM
- ▶ Le modèle japonaise de R&D et la dynamique d'innovation par Reiko Suzuki
- ▶ Echanges et discussions sur les enseignements clefs pour les pays occidentaux

LE 7^{ÈME} CONGRÈS INTERNATIONAL GOÛT.NUTRITION.SANTÉ



RENDEZ-VOUS D'AFFAIRES

Un moment incontournable pour les professionnels de l'agroalimentaire et de la nutrition/santé grâce à des échanges privilégiés. Adaptés à vos besoins, les rendez-vous vous aideront à concrétiser vos contacts, dans un cadre plus confidentiel :

- ▶ Plus de 320 mises en relations aux précédentes éditions du congrès
- ▶ 1/3 des rendez-vous internationaux
- ▶ 11 Pays représentés

Contact pour les rendez-vous :

Clément LEPERT ou Alexandra SIMARD



CCI de Région Bourgogne
Entreprise Europe
c.lepert@bourgogne.cci.fr
Tél. : +33 3 80 60 40 69 ou 63

DATE LIMITE
DE SOUMISSION DES PROFILS

6 MARS 2012

LES PARTICIPANTS

Tout congressiste, qu'il soit issu de l'industrie, d'un laboratoire public ou privé, d'un centre technique ou d'un pôle, offrant une technologie ou un service innovant, ou bien étant à la recherche d'un savoir-faire ou de partenaires.

LE PRINCIPE

Les rendez-vous sont individuels, confidentiels et personnalisés : chaque interlocuteur choisit ses rendez-vous d'après une offre ou une demande (savoir-faire, technologie, service), soumise par chacun des participants. Chaque participant peut également être choisi par rapport à son propre profil. Le catalogue en ligne est librement consultable sur : <http://b2match.eu/taste-nutrition-health2012/>

LE BON GOÛT DE LA GASTRONOMIE BOURGUIGNONNE

DINER DE GALA : Découvrez les délices de la gastronomie bourguignonne au cours d'un dîner orchestré par Gonzalo Pineiro, le chef du restaurant gastronomique Le Château Bourgogne.

- ▶ **LE SOIR DU MARDI 20 MARS 2012**, au Palais des Congrès de Dijon.
- ▶ **INSCRIVEZ-VOUS POUR LE DÎNER DE GALA** lors de votre inscription en ligne (non inclus dans les droits d'inscription).
- ▶ **TARIF PAR PERSONNE :** 80 € TTC



20
MARS

Programme

CONGRÈS
INTERNATIONAL
GOÛT-NUTRITION-SANTÉ
TASTE, NUTRITION, HEALTH
INTERNATIONAL CONGRESS

RENDEZ-VOUS D'AFFAIRES

08h00 Accueil des participants

09h00 **CONFÉRENCE**
**Déclin des fonctions cognitives
et sensorielles au cours du vieillissement**



Claire MURPHY
Professor of Psychology,
San Diego State University
University of California, (USA)

09h40 **COMMUNICATION ORALE**
**AUPALESENS : lutter contre la dénutrition
des personnes âgées par la sensorialité**

Claire SULMONT-ROSSE
Chargé de recherche INRA, UMR
Centre des Sciences du Goût et
de l'Alimentation Dijon (France)



10h30 **CONFÉRENCE**
Les effets des probiotiques sur la cholestérolémie



Min-Tze LIONG
(Ph.D) Associate Professor,
Bioprocess Technology Division
School of Industrial Technology,
University Sains (Malaysia)

11h10 **COMMUNICATION ORALE**
Probiotiques et stress (déficit cognitif)



Didier DESOR
Professeur de Neurosciences
Cognitives et Comportementales,
Université Henri Poincaré de
Nancy (France)



11h30 **COMMUNICATIONS ORALES**
Présentation de travaux de recherche
sélectionnés par le comité scientifique

12h30 Déjeuner / Visite de la zone posters et des stands

14h00 **TABLE RONDE**
**Evaluation multi-sensorielle de la personne
vieillissante et stratégies compensatoires**

Orateur : Pierre Ancet, Maître de conférences en philosophie, chercheur
au centre Georges Chevrier UMR CNRS 5605, Directeur de l'Université de
Bourgogne (France)

Intervenants : Claudia Arganini (Nutritionist, Department of Applied
Food Science, INRAN, National Research Institute for Food and Nutrition,
Rome, Italie), **Béatrice Dorigny** (Responsable Affaires Médicales, Nutricia,
France), **Catherine Rouby** (Maître de conférences à l'université Claude
Bernard, Lyon 1, France) ...

ATELIER PRATIQUE

**Bien vieillir : comment
prévenir la dénutrition
lorsque l'on prend de l'âge :
propositions concrètes**

Animateur : Jean-Michel Lecerf,
Chef du Service de Nutrition, Institut Pasteur
de Lille (France)

16h30 **TABLE RONDE**
**Attitudes des seniors vis-à-vis du « bien vieillir » :
quelle place pour la nutrition ?**

Orateur : Laure Boisier, Directrice d'études Qualitatives Consommateurs
Fondatrice de l'institut d'études Lb Qualitative Research (France)

Intervenants : Sophie Desbois (Market research and digital strategy
Manager, Merck Médication Familiale, France), **Øydis Ueland** (Research
Director Dept. of Consumer and Sensory Sciences Nofima AS, Oslo, Norvège) ...

ATELIER PRATIQUE

**Traiter la dénutrition d'une
personne âgée, en pratique**

Animateur : Patrick Friocourt,
Cardiologue, Gériatre, Interniste, CH Pierre
Charlot, Blois (France)

RENDEZ-VOUS D'AFFAIRES

09h00 **CONFÉRENCE**
**Les acides gras Oméga-3 et Oméga-6
dans la nutriginomique/nutriginétique**



Artemis SIMONOPOULOS
President of The Center for
Genetics Nutrition and Health,
Washington (USA)

09h40 **COMMUNICATION ORALE**
**Adaptation à une sous-nutrition protéique
pendant la période périnatale :
Rôle des facteurs épigénétiques responsables
de l'imprégnation nutritionnelle fœtale**

Pierre FAFOURNOUX
Unité de Nutrition Humain, INRA
de Clermont-Ferrand Theix
(France)

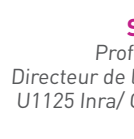


10h30 **CONFÉRENCE**
**Evolution de la perception des relations
alimentation/santé avec l'âge**



Monique RAATS
Director of the Food, Consumer
Behaviour and Health Research
Centre, University of Surrey

11h10 **COMMUNICATION ORALE**
**Etude NutriNet : mieux comprendre les relations
entre nutrition et santé et les déterminants des
comportements alimentaires**



Serge HERCBERG
Professeur de Nutrition,
Directeur de l'UMR U557 Inserm/
U1125 Inra/ Cnam/ Univ Paris 13
(UREN), France



11h30 **COMMUNICATIONS ORALES**
**Présentation de travaux de recherche
sélectionnés par le comité scientifique**

12h30 Déjeuner / Visite de la zone posters et des stands

14h00 **TABLE RONDE - SYMPOSIUM SENIOR'ACT**
Seniors : de nouveaux consommateurs créateurs de tendances ?

Orateurs : Aurelia Santoro, University of Bologna (Italie), Philippe Cardon (Université Lille 3 - Ceriès / INRA, Aliss, France)

Intervenants : Jean-Michel Boyer (Directeur Général de Vitagermine, Bordeaux, France), Christophe Château (Administrateur de la Fondation Louis Bonduelle et Directeur Communication et Marketing Corporate, Bonduelle, Lille, France)

Modérateur : Béatrice de Reynal, Nutritionniste

16h30 **TABLE RONDE**
**Le modèle japonais alimentaire face au vieillissement : source d'inspiration
pour l'innovation ?**

Recherches sur le vieillissement au Japon : présentation des publications scientifiques récentes en nutrition notamment

Orateur : Matsui Saburou (Professor, Kyoto University, Japon)

Traduction concrète de ces avancées scientifiques liées au vieillissement en matière d'Innovation dans le food & beverage

Orateur : Bejit Edeas (Professor, Président and founder of society NINAPHARM), Sakata Yuriko (Tokyo innovation center, NINAPHARM, Japon)

Les innovations appliquées au quotidien des seniors japonais

Orateur : Reiko Suzuki (Professor, Mirei international, Tokyo, Japon)

Journée européenne de formation technique

DANS LE CADRE
DU CONGRÈS VITAGORA® 2012

DEVELOPPER DES ALIMENTS ADAPTES AUX SENIORS

Profitez de votre présence au 7^{ème} Congrès « Goût-Nutrition-Santé » de VITAGORA® pour participer à la formation technique s'inscrivant dans la thématique « Seniors ». Saisissez l'opportunité d'aborder les problématiques liées à l'alimentation des seniors : notions scientifiques, applications concrètes et démonstrations sur équipements pilotes.

LIEU : Welience Agroalimentaire et Bio-industriel,

Hall de Technologie Alimentaire, Campus Universitaire,
Rue Claude Ladrey, 21000 Dijon (à 20 minutes en bus de la gare ou du Palais des Congrès)

PUBLIC CIBLÉ : Dirigeants et cadres R&D des entreprises agro-alimentaires souhaitant mieux connaître les besoins nutritionnels et organoleptiques des seniors afin de développer des aliments adaptés.

Des présentations alliant la théorie et la pratique :

- ▶ des notions scientifiques par des chercheurs (INRA, Gérontopôle...)
- ▶ des cas concrets par des industriels
- ▶ des ateliers pratiques sur équipements pilotes (Welience)

PROGRAMME :

APPROCHE MARKETING

Les produits alimentaires pour seniors: panorama, tendances marketing, comportement spécifique de ces consommateurs ...

BESOINS NUTRITIONNELS

Besoins spécifiques des seniors, apports journaliers recommandés, effets protecteurs des nutriments, influence sur la santé ...

Les allégations santé : approche globale, les spécifications techniques et réglementaires, comment choisir les ingrédients santé ?

ATELIER : Elaboration d'un nouveau produit à base de légumes

TEXTURES ADAPTÉES

Influence de l'âge sur la mastication, l'adaptation de la texture des aliments, énergie utilisée pour mâcher les aliments, conséquences des modifications de la conduction nerveuse et de la production salivaire ...

ATELIER : Production en continu de mousse de fromage (ou comment diminuer la texture)

PRÉFÉRENCES GUSTATIVES

Évolution de l'acuité sensorielle (olfactive et gustative) et de la perception des aliments: influence sur les préférences des seniors et sur leurs habitudes alimentaires, applications possibles pour le développement d'aliments adaptés ...

ATELIER : La transformation des produits laitiers et perception aromatique (ou comment la texture peut influencer l'aromatisation)

COÛT : 495 € HT/personne, 50% de réduction pour les inscrits supplémentaires d'une même société.

QUI SOMMES-NOUS : Welience Agroalimentaire et Bio-industriel (anciennement CRITT 2ABI), centre de transfert technologique alimentaire spécialisé dans la texture, utilise des procédés de pointe pour développer des produits innovants : produits laitiers, produits céréaliers et d'origine végétale (snacks, céréales fourrés, fromages allégés, fruits et légumes texturés...)... Il travaille en collaboration avec les laboratoires de l'Université de Bourgogne (ENSBANA), de l'INRA, du CNRS...

CONTACT : Pour en savoir plus, veuillez contacter Alexandre THILLIER (Responsable Formation)

WELIENCE, Rue Claude Ladrey - 21000 DIJON (France)

Tel. : +33 (0)3 80 39 67 71 - Fax : +33 (0)3 80 39 67 73

E-mail : alexandre.thillier@welience.com - Site web : www.welience.com

Informations pratiques



CONGRÈS INTERNATIONAL
GOÛT·NUTRITION·SANTÉ
TASTE.NUTRITION.HEALTH
INTERNATIONAL CONGRESS

LIEU

Palais des Congrès et des Expositions de Dijon

RENSEIGNEMENTS

Congrès International Goût-Nutrition-Santé
c/o COLLOQUIUM

13-15, rue de Nancy - 75011 PARIS

Tél. : + 33 (0)1 44 64 15 15 - Fax : + 33 (0)1 44 64 15 16

E-mail : cgns2012@clq-group.com

LANGUE

Une traduction simultanée français/anglais est assurée pendant le congrès pour tout le programme scientifique

INSCRIPTIONS

Inscrivez-vous sur Internet avant le 20 janvier 2012 afin de bénéficier du tarif préférentiel sur : www.gout-nutrition-sante.com

Le prix inclut l'accès aux conférences scientifiques, rendez-vous d'affaires, hall d'Exposition ainsi qu'aux déjeuners et pauses.

Le dîner de gala et la journée de formation technique sont optionnels.

Tous les tarifs sont en euros TTC	Jusqu'au 20 janvier 2012	A partir du 21 janvier 2012	Sur place
Participant	380 € *	430 € *	480 €
Pharmacien / Medecin / Nutritionniste / Académique + participants hors France	280 € *	330 € *	380 €
Etudiant **	50 € *	50 € *	50 €
Tarif journée ***	200 € *	250 € *	300 €

**Sur présentation d'un justificatif: carte d'étudiant / attestation pour année en cours

***Tarif unique toutes catégories confondues, sauf étudiant : 30 € TTC / jour

Conditions d'annulation:

Toute annulation doit être signifiée par écrit à : Colloquium-CNGS 2012:

- par courrier : 13-15 rue de Nancy 75011 Paris, (le cachet de la poste faisant foi);

- par email : cgns2012@clq-group.com

- par fax : 01 44 64 15 16.

- Jusqu'au 20 février 2012 : remboursement total des sommes versées, à l'exception de 50 € pour frais de dossier. Merci de noter que les remboursements se feront après le congrès.

- Après le 20 février 2012 : aucun remboursement. Tout changement de nom sera considéré comme une annulation et donnera lieu à une nouvelle inscription.

HÉBERGEMENT

WIP, agence officielle de réservations du groupe COLLOQUIUM, est à votre disposition pour vos réservations hôtelières.

Pour garantir les tarifs spécialement négociés ci-après, les réservations doivent être effectuées par l'intermédiaire de WIP.

Hôtels	Chambre simple	Chambre double	Petit déjeuner	Distance du Palais des Congrès
Hôtels 4****				
Mercure Dijon Centre	149,00 €	149,00 €	16,00 €	5 minutes à pied
Hôtels 3***				
Hôtels les Congrès Dijon Clémenceau	72,00 €	72,00 €	9,00 €	5 minutes à pied
Holiday Inn Dijon	135,00 €	150,00 €	inclus	Bus 25 minutes
Philippe le Bon	103,00 €	144,00 €	inclus	Bus 15 minutes
Hôtels 2**				
Ibis Dijon Centre Clémenceau	85,00 €	85,00 €	8,50 €	5 minutes à pied
Ibis Dijon Arquebuse	80,00 €	80,00 €	8,00 €	Bus 25 minutes

Pour vos réservations individuelles :

(jusqu'à 4 chambres), merci de les effectuer directement sur le site :

www.wipresa.net/wipresa/congres_cgns

Pour vos réservations de groupes :

(5 chambres minimum), merci de contacter le département commercial :

Tel.: +33.(0)1.70.36.04.30

Email: cgns2012@wipresa.com



Les organisateurs

VITAGORA® GOÛT-NUTRITION-SANTE

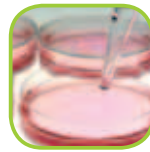


Localisé en Bourgogne et Franche-Comté, Vitagora®, Pôle de Compétitivité Goût-Nutrition-Santé, représente aujourd'hui un réseau international composé de plus de 145 adhérents. Celui-ci regroupe des acteurs académiques, des entreprises de l'agroalimentaire et de la santé ainsi que des établissements d'enseignement supérieur, autant de partenaires qui développent ensemble des projets innovants au service du bien-être et de l'alimentation durable.

Les seniors constituent une population spécifique à laquelle s'intéresse tout particulièrement Vitagora® depuis sa création. Suite au lancement d'AUPALESENS et de VITALIM'SENIOR, deux projets phares labellisés par le Pôle et consacrés à cette population grandissante en France, Vitagora® a tout naturellement décidé d'afficher « Le Défi de Bien Vieillir » comme thème de la 7^{ème} édition de son Congrès annuel qui réunit chaque année plus de 450 participants.

Dans le prolongement de l'action collective SENIOR'ACT, initiée en 2011, Vitagora® a souhaité y associer le Pôle de Gériologie Interrégional Bourgogne Franche-Comté, qui est un acteur reconnu en France sur la thématique du vieillissement.

www.vitagora.com



PÔLE DE GÉRONTOLOGIE INTERRÉGIONAL (PGI) BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ



Dédié à l'amélioration de la qualité de vie des seniors, **le Pôle de Gériologie Interrégional (PGI) Bourgogne-Franche-Comté** fédère autour de valeurs communes des partenaires nombreux comme les grands groupes industriels, les PME, les laboratoires de recherche, les établissements d'enseignement supérieur, les institutions, les collectivités, les professionnels de santé, les acteurs du maintien à domicile, les associations d'usagers, les établissements d'hébergement pour personnes âgées, les établissements en lien avec la gériologie et tout acteur en gériologie souhaitant s'impliquer dans les travaux du pôle.

Fort de cette pluralité, le PGI est rapidement devenu un acteur fédérateur du milieu de la gériologie de nos deux régions qui permet de valoriser des compétences et des expériences multiples autour d'actions innovantes en terme de recherche, d'échanges et de transfert de bonnes pratiques grâce à une meilleure prise en compte des problématiques relatives au champ du vieillissement.

Déjà investi sur la thématique du goût et de la nutrition des seniors avec le portage de l'action collective SENIOR'ACT, c'est avec grand intérêt que le PGI s'est associé à son partenaire Vitagora® sur le Congrès « Le Défi de Bien Vieillir » de 2012, année européenne du vieillissement !

www.pole-gerontologie.com