

Actualités du projet MAIA

Le dépôt du protocole MAIA auprès du Comité de Protection de Personnes (CPP) vient d'être effectué. Nous remercions l'ensemble des personnes qui nous ont transmises les informations administratives nécessaires à ce dépôt.

Nous attendons désormais un retour que nous espérons favorable d'ici 3 mois, ce qui donnera le top départ opérationnel du projet. Le tirage au sort des établissements dans les groupes « Contrôle » ou « Intervention » devrait pouvoir être effectué d'ici juin, dans la foulée du retour du CPP.

Dorénavant, il va nous falloir préparer les étapes à venir à savoir :

- Pour la restauration :
 - conception des menus Oméga 3 du groupe « Intervention » basée sur les menus équilibrés habituels en lien avec vos opérateurs internes et externes,
 - Information des conseils de la vie sociale,
 - calendrier prévisionnel de mise en œuvre des menus.
- Pour le recrutement des résidents :
 - signature d'une convention de participation,
 - identification des résidents potentiels,
 - ouverture des centres et présentation de l'étude aux équipes,
 - information des résidents et /ou de leurs représentants légaux,
 - organisation des évaluations.

En parallèle de ce dépôt, un travail spécifique a été mené durant le premier semestre 2022, pour augmenter la teneur en Oméga 3 de collations (gâteaux secs, madeleines, cakes). Ces produits pourront ainsi venir enrichir la liste des produits disponibles pour augmenter les apports en Oméga 3 dans les menus qui seront proposés aux EPHAD du groupe INTERVENTION.

Kevin Charras, LL2V
Directeur

Guillaume Mairesse, VALOREX
Responsable Recherche et Innovations, Ph.D
Coordinateur de MAIA



Rendez-vous le lundi 13 Juin

Ce projet MAIA, qui met au centre l'alimentation, est un projet d'envergure et collectif dont la réussite repose sur une bonne coordination et des échanges nombreux entre nous tous. En effet, il nous sera nécessaire de mettre en action un ensemble d'acteurs très divers, dont vous faites notamment parties : directeurs d'EHPAD, chefs de cuisine, personnels soignants des EHPAD, diététiciens, sociétés de restaurations, acheteurs, fournisseurs, sans oublier les résidents, leurs familles et leurs représentants aux conseils de vie sociale...

Aussi, nous avons le plaisir de vous inviter le 13 Juin 2022 à la réunion de lancement de ce projet qui aura lieu à Rennes. Ce sera l'occasion de répondre à toutes les questions que vous avez, et de poser les bases de la réussite de ce projet au sein de chacun de vos établissements. Vous trouverez ci-dessous l'invitation ainsi que le programme. N'oubliez pas de vous y inscrire et de relayer cette invitation aux personnes clés de vos structures !

Invitation complète jointe à la newsletter. Inscription gratuite mais obligatoire :  <https://forms.gle/igr2E1GoEyreHeNp9>



Le CHU de Rennes, le Living Lab « Vieillesse et Vulnérabilités »
Bleu-Blanc-Cœur et VALOREX vous convient à

Réunion de lancement du projet MAIA
« Equilibrer les menus en oméga 3 pour une meilleure maîtrise de la perte d'indépendance des résidents d'EHPAD »

LUNDI 13 JUIN 2022 de 10h00 à 17h00
Maison des Associations – Citédia - 6 cours des Alliés, 35000 RENNES

10h00 : Accueil
10h15-12h30 : Tout connaître de MAIA
- Présentation des acteurs, du projet et réponses à toutes vos questions

12h30-14h00 : Buffet

14h00-17h00 : Coordination entre acteurs et Networking
Dédié préférentiellement aux EHPADs du groupe ESSA1* et aux structures environnantes (sociétés de restauration, fournisseurs,...)
- Présentation des travaux menés autour des collations « Oméga 3 »
- RDV BtoB

Inscription gratuite mais obligatoire :
<https://forms.gle/igr2E1GoEyreHeNp9>

Prise de RDV BtoB :
Un lien sera envoyé ultérieurement aux participants inscrits vous permettant d'organiser vous-même vos RDV.

*NB : à ce jour le tirage au sort des établissements dans les groupes Expérimentaux ou Témoin n'a pas encore eu lieu et le sera d'ici le mois de juin. Nous vous invitons tout de même à retenir d'ores et déjà ce créneau de l'après-midi.

EGAlim et

Bleu-Blanc-Cœur, les dernières informations

Au Salon de l'agriculture, une table ronde dédiée à « La montée en gamme en restauration collective voulue par EGAlim » a rassemblé les présidents du Syndicat National de la Restauration Collective, du GECO FOOD SERVICE, d'Agores, des représentants de la FNSEA, de la Confédération Française du Commerce de Gros et International et un représentant de la DGAL. Ce dernier a confirmé que le critère du coût imputé aux externalités environnementales du cycle de vie du produit est éligible à la loi et peut être mobilisé. D'ailleurs, le site ma-cantine.beta.gouv.fr propose cette catégorie dans les remontées de produits éligibles à EGAlim.

Découvrez la vidéo :

www.youtube.com/watch?v=IklaHvsMbEO



Une question sur l'étude MAIA, contactez :

Le Living Lab Vieillesse et Vulnérabilités – LL2V

Tél 02 99 27 44 01 – contact.ll2v@chu-rennes.fr

Direction de la recherche et de l'innovation – Kristell COAT

Tél 02 99 28 97 47 – kristell.coat@chu-rennes.fr

MAIA

Maitriser la perte d'Indépendance par l'Alimentation

