



clariane

Restauration et nutrition

Dossier de presse



INTRODUCTION

Bien plus qu'un repas

Associer plaisirs de la table, restauration, et le secteur médico-social ou celui du soin en général : dans l'imaginaire commun, le lien est loin d'être évident. Pour une partie de la population, il y a même une profonde contradiction entre les deux univers. Un sentiment que certaines expériences de restauration collective ont sans doute contribué à forger. Réunir alimentation de qualité et soin ? Deux mondes parallèles, deux réalités inconciliables, encore aujourd'hui, pour une partie de l'opinion.



Partie intégrante du soin

Chez Clariane, nous considérons que c'est l'inverse. Nous sommes convaincus que l'alimentation est un sujet central, déterminant ; le repas fait partie intégrante du soin. Les exigences physiologiques évidentes ne constituent qu'un prérequis que nous voulons dépasser, pour que le moment du repas soit intrinsèquement un moment de plaisir. Un repas bien préparé et bien servi, élaboré pour être un instant privilégié ; des aliments et des saveurs mis en valeur... Qui peut douter que cela participe au bien-être d'un individu ? Pour nous, c'est toute la différence entre la nécessité de se nourrir pour vivre, factuelle, et notre approche d'un repas plaisir, qui plus est en France, où la gastronomie relève de la culture.

Source de vie

Plus que manger pour vivre, nous croyons qu'il faut bien manger pour bien vivre. Chez Clariane France (avec les réseaux Korian, Inicea, Âges et Vie), nous servons 21 millions de repas par an, sur l'ensemble du territoire, en nous adaptant aux goûts et aux besoins nutritionnels de chaque patient et résident.

Plaisir et santé

C'est un défi quotidien, que relèvent avec brio nos chefs et leurs équipes dans les cuisines et les salles de restauration de nos établissements. En plus de cuisiner avec les bons produits, les bonnes quantités et les bonnes textures, nous mettons un point d'honneur à servir nos patients et résidents aussi bien qu'au restaurant. Tables dressées, service individuel à l'assiette, présentation harmonieuse des mets, saveurs et textures adaptées... Le soin se joue aussi dans et autour d'un plat, lors de ce moment privilégié que constitue le repas. Car la santé et le plaisir sont indissociables. Car partager un repas doit être pour chacun synonyme de convivialité et de joie, et c'est d'autant plus important lorsqu'on est âgé ou fragile.



Ancrage territorial

Chez Clariane, nos convictions nous invitent à voir dans la restauration une activité essentielle, un des métiers que nous souhaitons exercer en direct. C'est pourquoi nous avons fait le choix d'une cuisine préparée sur place par nos propres équipes de professionnels, présentes dans nos maisons de retraite médicalisées et nos cliniques. Les chefs de Clariane travaillent des produits non transformés, de saison et locaux. Cela est rendu possible par le maillage territorial de notre groupe et par les liens étroits que nous tissons avec les producteurs locaux. Cet ancrage fait aussi partie de notre identité, nous y travaillons chaque jour. Et derrière la notion de territoire, il y a aussi celle de terroir et celle de patrimoine. Car le bien-être de nos résidents et patients se manifeste aussi quand c'est la cuisine de leur région, de leur maison, qui se retrouve dans leur assiette : les goûts et les saveurs de toute une vie.



SANTÉ ET ALIMENTATION

LA SOLUTION EST DANS L'ASSIETTE





Être âgé ou en fragilité et s'alimenter

L'alimentation répond à une triple exigence : lutter contre la dénutrition qui touche parfois les personnes âgées et fragiles et qui accélère leur perte d'autonomie, s'appuyer sur les bienfaits des aliments pour contribuer à améliorer l'état de santé, et faire du repas un moment de plaisir.

L'alimentation tient une place centrale dans l'accueil des résidents, respectueuse en cela d'une culture française qui accorde au repas un rôle privilégié, celui d'un moment de partage et de convivialité. Pour ouvrir l'appétit de nos résidents, nous cherchons à éveiller ou réveiller leurs sens, en faisant appel aux saveurs, à l'origine des ingrédients, à la dimension historique, locale, traditionnelle des recettes qui composent nos menus. En les surprenant aussi. Nous cherchons sans cesse à nous adapter à leurs besoins en professionnalisant les métiers de la cuisine au service d'une cuisine de goût et de plaisir.

Dénutrition La dénutrition est une maladie qui peut toucher tout le monde. Mais l'âge et les maladies neuro-dégénératives sont des facteurs de risques spécifiques de dénutrition. Une dénutrition liée à des troubles bucco-dentaires ou intestinaux, à des troubles neurologiques peut être la conséquence de la maladie d'Alzheimer et autres maladies apparentées, à des régimes restrictifs imposés par des affections cardio-vasculaires, un diabète, un excès de cholestérol ou une obésité, sans oublier les conséquences sur la flore intestinale. À titre d'exemple, une polymédication chez le sujet âgé ou des médicaments peuvent entraîner une dysgueusie (altération du goût) ou une anorexie.

Mettre la santé à la carte et le plaisir dans l'assiette

En France, on estime que 800 000 personnes âgées sont touchées par la dénutrition, qui se manifeste par une perte de masse musculaire. Elle augmente le risque de chute, ralentit la cicatrisation et la consolidation des fractures ou entraîne des troubles de l'immunité. Lutter contre cet état de dénutrition est donc une priorité.

À tout âge, le risque de dénutrition peut être lié à de multiples pathologies : des cancers, facteurs de troubles de l'absorption ou de la déglutition, des maladies infectieuses ou inflammatoires, une défaillance d'organe, une addiction, une dépression ou des troubles psychiatriques voir psycho-comportementaux. Il s'agit d'identifier les situations nécessitant des besoins énergétiques accrus.

Les situations pouvant entraîner une baisse des apports alimentaires et une conséquence sur le statut nutritionnel des patients sont diverses.



La dénutrition se manifeste par une perte de la force et de la masse musculaire. Il est important de la détecter au plus tôt. Quelques conseils : se peser tous les mois, prendre au moins trois repas par jour, privilégier les protéines. Pour améliorer la saveur des plats, il est aussi possible de les parfumer avec des épices ou des herbes aromatiques et de varier les modes de cuisson et les textures. Il est également important de penser à l'hydratation.

Docteur Fariba Kabirian, directrice médicale Clariane France



Choisir
son plat

Savourer un menu
régional tous les
quinze jours

Déjeuner
avec ses
proches

Organiser des
réunions de
famille

Le pouvoir de la gastronomie

Retrouver le goût du plaisir pour retrouver le chemin de la santé et du bien vieillir

Nos établissements sont des lieux de vie et de partage. Permettre à nos résidents de se retrouver quand ils le souhaitent autour de pâtisseries maison ou à table pour partager un repas en famille ou avec

d'autres résidents participe à leur bien-être et donc à leur santé. La table est aussi le lieu propice au lien social et aux échanges intergénérationnels : se nourrir des autres et garder le lien avec ses proches est essentiel.



La dénutrition est une maladie redoutable. Il est important de la dépister par la mesure régulière du poids dans les structures médico-sociales comme à domicile et à l'hôpital. La prévention et le traitement de cette maladie comprennent des menus adaptés aux besoins et aux goûts des personnes, un service adapté des plats à table, en passant par les choix de textures des aliments. Une activité physique adaptée permet de maintenir ou d'améliorer la fonction musculaire et l'autonomie.

Docteur Agathe Raynaud-Simon, chef du département de gériatrie, Hôpital Bichat AP-HP, présidente du Collectif de lutte contre la dénutrition et vice-présidente de la Fédération française de nutrition



Les bienfaits d'une alimentation équilibrée et diversifiée sont nombreux : maintien de l'immunité qui permet de mieux vieillir, préservation des capacités cognitives, maintien de la masse musculaire ou encore risque plus faible de développer certaines maladies. En résumé : une bonne santé passe par une bonne alimentation.

Docteur Priscilla Clot-Faybesse, directrice médicale territoriale Clariane France



Le comité de liaison pour l'alimentation et pour la nutrition

En 2018, la direction médicale de Clariane France a fait le choix de créer un comité de liaison pour l'alimentation et pour la nutrition (Clan) national composé de professionnels exerçant en établissement (médecins, cadres de santé, pharmaciens, nutritionnistes et chefs cuisiniers) en lien avec la Direction hôtellerie-restauration et la Direction qualité et gestion des risques.

Le Clan a pour mission d'améliorer la prise en charge nutritionnelle des patients et résidents. Il propose des axes et actions d'amélioration, les met en place puis les évalue.

Une journée alimentaire dans une maison de retraite médicalisée Korian



KORIAN

Valeurs nutritionnelles

Chaque journée alimentaire apporte au minimum :

- 2 100 Kcal (référence nutritionnelle pour la population [RNP] = 36 Kcal/kg/jour), besoin pour une personne âgée dénutrie¹ ;
- 1,2 g de protéine par kg^{**2} (RNP = 1 g/kg/jour), besoin pour une personne âgée dénutrie.

Composition des repas

- **petit-déjeuner**, trois éléments : une boisson chaude, un élément céréalier accompagné de confiture et de beurre - ou une viennoiserie les dimanches et jours fériés ;
- **déjeuner**, cinq éléments : un hors d'œuvre, un apport protidique, garniture (légumes verts et féculents), fromage ou laitage, dessert ;
- **goûter**, deux éléments : une boisson chaude ou froide, un produit céréalier maison ;
- **dîner**, quatre éléments : hors d'œuvre, un apport protidique, garniture (légumes verts ou féculents), fromage ou laitage ou dessert ;
- **collation** L'instant tisane du soir, deux éléments : une boisson chaude, une douceur sucrée (carré de chocolat, biscuit sucré, etc.).

¹ Apports nutritionnels conseillés - source : Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) - Avis 2009

² Recommandations professionnelles Haute autorité de santé (HAS) - *Stratégie de prise en charge en cas de dénutrition protéino-énergétique chez la personne âgée*, 25 avril 2007

La restauration et la nutrition sont primordiales dans l'ensemble des établissements de Clariane en France, quel que soit le type d'activités. L'approche médicale de ces sujets est même la spécialité de certains de nos établissements de santé et fait l'objet d'initiatives prises avec des partenaires du Groupe. Exemples :

La clinique Inicea Jouvence Nutrition (Côte-d'Or)

L'établissement propose une prise en charge spécifique des troubles du comportement alimentaire (TCA). Les pathologies prises en charge sont l'anorexie mentale, la boulimie, le mérycisme, les troubles nocturnes de l'alimentation, l'hyperphagie boulimique, les troubles mixtes, atypiques et somatoformes et la potomanie.

Le travail repose sur trois axes complémentaires abordés en accueil individuel ou en atelier de groupe :

- axe nutritionnel afin d'obtenir et de stabiliser un poids conforme à l'équilibre de la santé ;
- axe psychothérapeutique qui permet de travailler sur les fondements des TCA par une approche intégrative des comportements mais aussi par de la dynamique individuelle et familiale ;
- axe corpo-émotionnel orienté vers les vécus internes émotionnels et leur expression corporelle.

Baria-up et la clinique Inicea Les Lilas Bleus (Rhône)

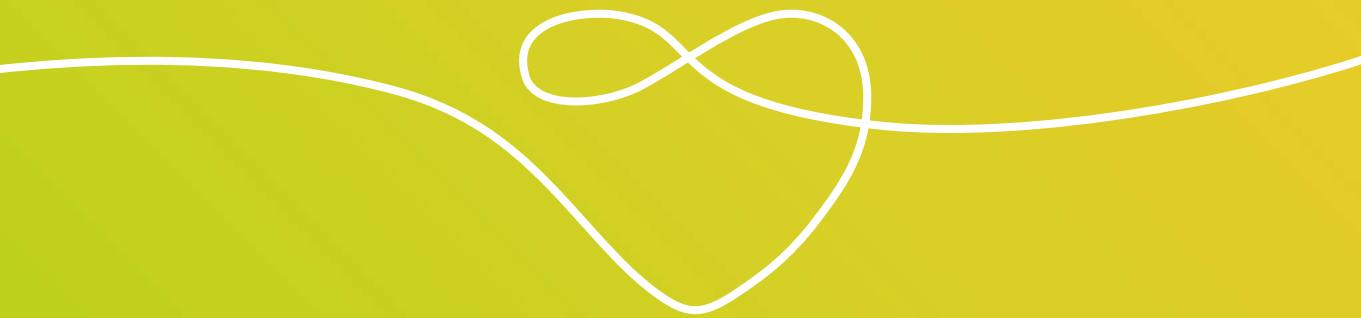
En partenariat avec le Centre intégré de l'obésité (CIO) des Hospices civils de Lyon, la clinique Inicea Les Lilas Bleus, participe aux côtés des CHU de Lille et Toulouse à la mise en œuvre de *Baria-up*, un parcours de soin expérimental pour le traitement de l'obésité, pour une durée de cinq ans.

Baria-up permet aux patients accueillis à l'hôpital Lyon Sud en partenariat avec l'hôpital Édouard Herriot, de bénéficier d'un accompagnement personnalisé avant et après leur chirurgie (suivi diététique et psychologique, activité physique adaptée), coordonné par l'infirmière référente de la clinique Inicea Les Lilas Bleus.

L'objectif de ces séances est d'accompagner le patient sur l'incidence des suites de la chirurgie sur sa vie, que ce soit dans la sphère familiale, amicale ou professionnelle et de l'aider après la chirurgie.



UNE STRATÉGIE PLAISIR CULINAIRE





Du collectif à la restauration individuelle

Quand arts de la table et restauration sont mis à disposition des résidents et des patients

Le repas fait partie de la prise en soins globale des patients et résidents en permettant de couvrir les besoins nutritionnels, quantitatifs et qualitatifs, mais aussi en favorisant la convivialité et le lien social et en apportant le plaisir alimentaire.

contre la dénutrition. Le plaisir d'une table bien dressée, d'un service attentionné, contribuent au bien-être des résidents. Ceux-ci vont prendre le temps de goûter ce qui leur est proposé, de savourer les plats servis, de discuter avec leurs voisins de table.

Le service et l'hôtellerie Les arts de la table, le service, l'ambiance vont être des facteurs primordiaux dans la lutte



Nous proposons une cuisine traditionnelle et gourmande faite maison, à base de produits frais et de saison. Environ 40 % des fruits et légumes frais proviennent aujourd'hui de producteurs régionaux. Nous veillons également à ce que nos menus répondent aux besoins nutritionnels des résidents, tout en respectant leurs envies, leurs goûts et leurs choix. Nos chefs ont à cœur de leur préparer des plats qu'ils affectionnent. Nous créons aussi des moments exceptionnels. En 2024, par exemple, les bûches de Noël ont été imaginées par Patrice Ibarboure, élu Meilleur Ouvrier de France Pâtissier en 2018.

Fabien Crozat, directeur des activités hôtellerie, restauration et RSE
Clariane France



Maisons de retraite médicalisées : des moments gourmands

L'accueil gourmand

Dans nos maisons, le partage est essentiel, et nous avons mis en place des lieux dédiés à la gourmandise. Des lieux où chacun - résident, famille - peut venir se servir comme il le souhaite et à tout moment de la journée, en madeleines, financiers et autres petits gâteaux. Des pâtisseries préparées le jour même par nos chefs, accompagnées de boissons fraîches et chaudes.

Les goûters gourmands

Dans une optique de créer des moments de convivialité et de gourmandise, un rendez-vous spécial est organisé chaque semaine au cours duquel différentes douceurs sont proposées.

Il s'agit là d'un vrai moment de complicité où les résidents se retrouvent et échangent, ce qui permet de conserver le lien social, essentiel au bien-être de tous.

Les escales gourmandes

Un programme annuel festif organisé dans les maisons de retraite médicalisées Korian, qui invite chaque mois les résidents et leurs familles à partager des moments conviviaux autour d'un thème culinaire. L'année 2023 est par exemple placée sous le signe des arts picturaux avec la découverte d'un pays ou d'une région du monde, à travers la dégustation de spécialités culinaires et une animation autour d'un peintre ou d'un courant artistique.

Les repas festifs

Pour les grandes occasions ou pour les moments forts de l'établissement (le gâteau des centaines, les madeleines autour de la journée mondiale Alzheimer, etc.).

Par ailleurs, comme dans un restaurant classique, les résidents des maisons de retraite médicalisées choisissent leur plat et il leur est également possible d'inviter leurs proches à déjeuner.

Le goût de nos régions

Toutes les deux semaines, des recettes régionales typiques sont mises à l'honneur : des entrées, des plats et des desserts qui agissent comme une madeleine de Proust pour les résidents.



Près de

1 000

cuisiniers
dans les établissements
Clariane en France

Près de

3 000

professionnels de l'hôtellerie
dans les établissements
Clariane en France

Gault&Millau

Le partenariat engagé en 2018 entre Korian et Gault & Millau permet aux maisons de retraite médicalisées Korian d'être auditées chaque année par des enquêteurs indépendants afin d'améliorer l'expérience de restauration proposée aux résidents. Les établissements qui répondent aux critères reçoivent le label Gault & Millau et les autres se voient délivrer des recommandations d'amélioration.

Pour déterminer les établissements Korian aptes à recevoir le label Gault & Millau, les enquêteurs évaluent tous les repas : petit-déjeuner, déjeuner, goûter et dîner. Les enquêteurs se mettent à la place des convives et évaluent la qualité de l'assiette (préparation des produits frais, cuisson, texture, goût) et le service (dressage, vaisselle, nappage...) selon un référentiel de plus de 200 critères.



Cette année, trente-quatre maisons de retraite médicalisées Korian se sont vu décerner le label Gault & Millau 2025 pour la qualité de leur restauration.



MISE EN ŒUVRE ET DÉVELOPPEMENT



**80 millions
de repas par an**

sont servis à l'échelle
européenne aux résidents et
patients du groupe Clariane

Chez Clariane en France,
avec Korian et Inicea,
nous servons

**21 millions
de repas par an**

Dans les établissements du groupe Clariane sont servis chaque jour des menus adaptés et validés au niveau national par des diététiciens diplômés, dans le respect des apports nutritionnels recommandés. Les nouvelles recettes sont testées gustativement auprès des résidents et patients, car la notion de plaisir autour de la nourriture est primordiale et qu'une meilleure consommation est synonyme de meilleure nutrition.

Formation : le CFA des Chefs

En 2020, le CFA des Chefs, premier CFA inter-entreprises des métiers de la restauration, a été créé sous l'impulsion de grands groupes de la restauration dont Korian, dans le but de créer une pépinière de personnels formés aux exigences, aux valeurs et à la culture de ses entreprises partenaires. Depuis, plus de 1 000 apprentis ont été formés à Paris, Lyon, Marseille, Toulouse, Bordeaux et Tours.

Le CFA des Chefs, c'est un triptyque vertueux, créateur de talents et d'emplois. En intégrant ce centre au modèle unique, les apprentis bénéficient :

- d'un véritable parcours d'excellence composé de plusieurs niveaux de formations diplômantes et certifiantes, enrichies de modules complémentaires. Un module de formation a spécialement

été conçu pour les apprentis en secteur santé ;

- d'une alternance au sein d'un des nombreux établissements d'accueil de ses groupes partenaires, partout en France ;
- de possibilités d'insertion professionnelle très larges, car les groupes acteurs du dispositif se complètent.

Ainsi, à l'issue de la formation, les apprentis du CFA des Chefs sont à même de comprendre les enjeux de la restauration de demain, de maîtriser les nouvelles techniques culinaires pour s'adapter aux attentes des consommateurs tout en respectant les ressources de notre planète, de sublimer l'expérience d'un repas et le rendre inoubliable.





Concours Plaisirs de la Table de Clariane

Créé en 2016, le concours Plaisirs de la Table de Korian célèbre les équipes engagées autour d'une restauration de qualité et de plaisir. Cette année, les équipes composées de deux cuisiniers et d'un manager de l'hôtellerie ont participé à l'épreuve finale de quatre heures sur le thème de la cuisine régionale, incluant décoration, dressage d'une table pour deux, préparation de la recette et présentation.



Être en formation de cuisinier au sein d'une grande entreprise comme Clariane est une chance ! Cela permet aux élèves d'être bien armés pour leur future vie professionnelle, avec de belles perspectives d'évolution. Quand on est bien entouré dans une structure solide, on est mieux formé et donc davantage motivé pour avancer dans la voie choisie.

Grégory Cuilleron, parrain de la promotion 2022-2023 des apprentis cuisiniers Clariane



98 %

des boulangers sélectionnés
fournissant les établissements
sont des artisans de proximité

40 %

des fruits et légumes frais
sont issus de producteurs
régionaux

Approvisionnement

Clariane a fait le choix de privilégier la restauration en interne, en favorisant une production sur place par ses propres équipes de professionnels de cuisine, présentes dans chaque établissement. Nos chefs travaillent des produits non transformés, de saison et locaux.

En 2015, Clariane France a choisi de confier à Sodexo son référencement de matières premières. Clariane définit son propre niveau qualitatif et Sodexo source pour son compte les produits associés. Sodexo accompagne également les chefs Clariane, avec la présence de conseillers régionaux restauration.

Innovation

L'objectif dans les établissements est de pouvoir servir des repas avec des qualités gustatives préservées et de personnaliser au mieux l'alimentation, en fonction des

envies et des goûts des résidents ou des patients, mais aussi de leurs capacités, notamment en ce qui concerne la texture des aliments.



Vaisselle Bleue

Le sentiment d'angoisse qui affecte les personnes touchées par des troubles neurocognitifs peut notamment surgir lors des repas. Une personne peut ne plus savoir se servir des couverts, ne plus reconnaître les aliments... Une façon de l'aider et de lui permettre de conserver son autonomie consiste à faciliter la discrimination visuelle entre les aliments et la vaisselle. Pourquoi une vaisselle bleue ? C'est une couleur naturellement absente des aliments qui apparaissent ainsi de façon contrastée dans l'assiette, et sont perçus plus facilement par un patient ou un résident.

Cinq textures différentes servies en maisons de retraite médicalisées :



Entière

Menu du jour issu de la recette initiale



Hachée

Repas pouvant être dégusté avec une fourchette



Mixée

Consistance lisse



Enrobés gourmands

Petits morceaux lubrifiés, servis dans des verrines, qui permettent de s'alimenter sans risque, avec un maximum d'autonomie



Bouchées gourmandes

Menu du jour déstructuré puis gélifié en petites bouchées, facilement préhensibles et consommables par les résidents eux-mêmes, sans aide



Les Enrobés gourmands

Une texture qui facilite la mastication tout en préservant le goût et la saveur des aliments

Les recettes traditionnelles et les aliments sont découpés en petits morceaux et enrobés pour faciliter “la glisse” des aliments. Les plats ainsi réalisés sont servis dans des petits bols, verrines, assiettes avec des couverts adaptés pour favoriser l'autonomie.

Le déploiement des Enrobés gourmands en établissement se fait progressivement et implique la totalité des équipes. Les chefs suivent notamment une formation technique à l'école des arts culinaires Lenôtre à Paris et des orthophonistes forment les soignants. Les Enrobés gourmands sont très

bien reçus par les équipes, les résidents et leur famille, avec en outre un meilleur taux de consommation des repas.

Cette démarche constitue un véritable virage dans la façon d'aborder l'alimentation des personnes âgées ou fragiles, appuyée sur les plaisirs sensoriels. Reconnaître les produits et les recettes encourage nos patients et résidents à prendre leur repas. C'est aussi la possibilité de retrouver le goût originel des aliments ; cette nouvelle approche stimule la mémoire et les facultés cognitives, limitant les troubles du comportement.



Nous adaptons les textures de nos plats pour que chacun, quelles que soient ses capacités, puisse conserver le plaisir gustatif.

Alex Anton et Laurent Goudonnet, responsables restauration Clariane France

Digitalisation

Une mesure digitalisée de la satisfaction des plats en établissements

Nos équipes mesurent actuellement la popularité des plats dans 20 % de nos établissements pour mieux connaître les préférences alimentaires des convives, afin d'adapter notre offre et de mieux les satisfaire.

Indiquez le niveau de consommation moyen de la recette ci-dessous :

Entrée : Emincé de radis roses au yaourt

TOUT 3/4 OU PLUS LA MOITIÉ 1/4 OU MOINS

Suivant

Depuis 2021, une mesure digitalisée de la satisfaction des menus est mise en place dans quatre-vingts établissements de Clariane en France. Elle permet de procéder à une analyse précise des plats plébiscités par les convives.

Ce processus d'amélioration continue nous permet de prendre en compte les retours de nos convives de façon dynamique pour améliorer la satisfaction, augmenter le plaisir des repas et la consommation et ainsi lutter contre la dénutrition.

Sur ce panel d'établissements représentatif, les plats à chaque moment de restauration de la journée sont monitorés quotidiennement. La consolidation de toutes ces remontées crée une base de données utilisée lors des commissions menus nationales, pour améliorer la proposition des plats et des menus des prochaines saisons au sein des établissements du Groupe.

Bios express

Priscilla Clot-Faybesse

Désormais directrice du pôle médical Clariane France, le docteur Clot-Faybesse a fait ses études aux Hôpitaux universitaires de Marseille - AP-HM et est titulaire d'une capacité de gériatrie. Elle a débuté sa carrière à Londres, puis à son retour en France en 2011 a intégré le groupe Clariane en tant que médecin coordonnateur en maisons de retraite médicalisées. Elle a exercé également en clinique SMR pendant deux ans.

Fabien Crozat

Le directeur des activités hôtellerie, restauration et RSE Clariane est depuis toujours au service de l'alimentation plaisir et des clients. Après avoir démarré dans l'Allier comme chef de cuisine au milieu des années 90, il continue de porter les mêmes convictions au service des personnes les plus fragiles : *« proposer une restauration saine, équilibrée, locale, source de bien être, pour l'associer au plaisir et la gourmandise, faire que chacun se sente comme chez soi ».*

Grégory Cuilleron

C'est après des études de droit que cet originaire de Lyon s'est consacré à sa passion, la cuisine. Révélé à un très large public en remportant en 2009 le concours national *Un dîner presque parfait* : le combat des régions sur M6 suivi en 2010

d'une participation à Top chef. Cuisinier, animateur TV et conférencier handi-engagé, il revendique un credo : cuisiner pour s'amuser, faire découvrir et surtout partager. Le quadragénaire était le parrain de la promotion 2022-2023 des apprentis cuisiniers Clariane.

Fariba Karibian

L'actuelle directrice médicale France chez Korian, praticien hospitalier depuis 2002, a notamment été cheffe de pôle gériatrie au centre hospitalier Le Raincy-Montfermeil. À son compte : la création de l'unité mobile gériatrie, de l'hôpital de jour... Médecin coordonnateur de la filière gériatrique de Seine-Saint- Denis de 2008 à 2016, elle a créé plusieurs filières de soins dans le département pour renforcer les liens entre secteurs hospitalier et médico-social, public et privé.

Agathe Raynaud-Simon

La dénutrition est le grand sujet qui occupe la cheffe du service de gériatrie aiguë à l'hôpital Bichat-Claude Bernard, à Paris, depuis sa thèse soutenue en 2000. Outre ses fonctions au sein de l'AP-HP, le docteur Raynaud-Simon est également vice-présidente de la Fédération française de nutrition (FFN) et trésorière du Collectif de lutte contre la dénutrition, créé en 2016 avec pour objectif de prévenir, dépister et prendre en charge les personnes souffrant de dénutrition.

RETROUVEZ-NOUS SUR :

clariane.com



CONTACT :

clariane