



ALIM
CARE

PROGRAMME COLLOQUE

MANGER VITE, BIEN ET SAIN

UN DÉFI AU QUOTIDIEN POUR LES ÉTUDIANTS,
SOIGNANTS ET ACTIFS AUX RYTHMES CONTRAINTS

Jeudi 2 juillet 2026

9h30 - 12h45



Conférence introductive - Quand la ville façonne nos assiettes : quel impact sur le quotidien des étudiants et des soignants ?

Alice BELLICHA - Épidémiologiste nutritionnel, membre de l'Équipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle du Centre de Recherche en Épidémiologie et Statistiques



Table ronde 1 - Contraintes, freins et réalités du terrain.

État des lieux des contraintes, des freins et des réalités du terrain auxquels sont confrontés les étudiants, soignants et actifs aux rythmes contraints.

Alexis BATAILLE HUMBERT - Co-rapporteur de la mission - conseiller auprès du ministère de la santé sur la question de la santé des soignants

Caroline MELKONIAN - Diététicienne et enseignante à l'IUT de Béthune

Sylvain TREFOND - Responsable des méthodes chez Elior Santé

Emilie FELIX - Fondatrice de WAYO, cheffe engagée, auteure et conférencière



Table ronde 2 - Solutions et initiatives.

Mise en lumière des solutions concrètes, des initiatives existantes et des expérimentations innovantes permettant de répondre aux contraintes identifiées lors de la précédente table ronde, en conciliant praticité, santé et durabilité.

Lyes ALIANE - Inspecteur de l'Éducation Nationale en Sciences Biologiques et Sciences Sociales Appliquées

Marion FRANQUET - Chargée d'études Projet Alimentaire Territorial Amiens, Atelier Urbanisme Architecture & Paysage, Direction Stratégie Territoriale et Urbanisme

Nicolas PAGE - Chargé de transition écologique au CROUS Amiens

SUITE DU PROGRAMME

PROGRAMME COLLOQUE

MANGER VITE, BIEN ET SAIN

UN DÉFI AU QUOTIDIEN POUR LES ÉTUDIANTS,
SOIGNANTS ET ACTIFS AUX RYTHMES CONTRAINTS

ALIM CARE



14h00 - 16h00



Atelier 1 - Déjeuner sur le pouce.

Démonstration culinaire croisant approche gastronomique et expertise alimentation-santé avec un chef régional et un représentant d'UniLaSalle Beauvais.



Atelier 2 - Chronobiologie - alimentation des soignants.

Franck AUBERT - Chef et Responsable innovation culinaire chez Elior Santé
Emilie FELIX - Fondatrice de WAYO, cheffe engagée, auteure et conférencière

16h00 - 16h30

Restitution des ateliers et mot de clôture.



COMMENT VENIR ?

Adresse : Quai de l'Innovation, 93 Rue du Hocquet,
80000 Amiens

10 minutes à pieds de la gare d'Amiens.

Parkings :

- Parmentier : Pl. Parmentier, 80000 Amiens
- Port d'amont : Chem. de Halage, 80000 Amiens

FLASHEZ LE QR CODE
POUR VOUS INSCRIRE >



Contact :

projet.alimcare@region-academique-hdf.fr

Pour en savoir plus sur le projet ALIMCARE, rendez-vous sur alimcare.fr

