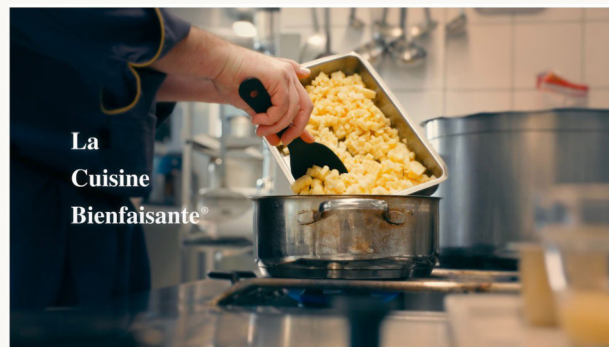


QUI SOMMES NOUS ?

Une société au service de la santé globale où manger redevient un choix libéré des injonctions, respectueux des besoins, des envies et des capacités de chacun.

AVi'Sé a été fondée, en 2024, par Aline VICTOR, diététicienne spécialisée en gérontologie.

Notre mission : repenser l'alimentation pour toutes les personnes vulnérables avec une approche à la fois humaine, scientifique et pragmatique.



LES ENJEUX CLES EN EHPAD

40%	des résidents dénutris	30%	repas en textures modifiées
30k€	dépenses liées au gaspillage	93%	des directeurs demandeurs d'outils

sources : HAS, ADEME, ANAP, enquête panel de 16 directeurs



Le Collectif des Bienfaisants

Un réseau pluridisciplinaire mobilisé autour du convive : orthophoniste, médecin, ergothérapeute, sociologue, anthropologue, infirmier, chirurgien-dentiste.

NOTRE PROGRAMME PHARE

La Cuisine Bienfaisante®

Prévenir la dénutrition et les fausses routes sans bouleverser vos organisations.

Une démarche centrée sur les besoins réels (goûts, autonomie et dignité), basée sur une enquête menée auprès de 750 résidents et parrainée par le Pr Bertrand Fougère.

Médiatisée sur TFI, Hospimedia, Gérontonews, Géroscopie.

1	2	3	4	5
Que VEUT-il manger ?	Que PEUT-il manger ?	COMMENT mange-t-il ?	OU mange-t-il ?	QUAND mange-t-il ?
Goûts, habitudes, souvenirs, rythmes préférés	Mastication, déglutition, autonomie	Posture, niveau d'aide nécessaire	Salle, chambre, lien social	Faim, fatigue, rythme individuel

Une vision Convive-Centrée

5 questions pour replacer le résident au centre des décisions



DÉMOCRATISER L'INFORMATION YouTube



Notre engagement repose sur un objectif clair : rendre l'information accessible, compréhensible et utile pour tous. À travers nos vidéos et masterclass, nous partageons des connaissances clés sur des thématiques variées, permettant aux professionnels de santé et du médicosocial de mieux comprendre les enjeux nutritionnels, sociétales et environnementales.



Parce que c'est **A table** que **Tout** se joue

LA METHODE ODQAM

Observer · Diagnostiquer · Qualifier · Agir · Mesurer



LA 4 PILIERS DE L'OFFRE

- | | |
|--|---|
| → Soins & Nutrition
<i>Dépistage de la dénutrition, protocoles, traçabilité, coordination pluridisciplinaire.</i> | → Troubles de la déglutition
<i>Évaluation, réduction des mixés, protocoles, formation des équipes.</i> |
| → Restauration
<i>Personnalisation des menus, respect des préférences (PAP), techniques culinaires adaptées.</i> | → Environnement du repas
<i>Ambiance sensorielle, organisation des repas (où, quand, comment), coordination soin-hôtellerie, aide alimentaire.</i> |



credit photo @photilde

LE DIAGNOSTIC 360°

Les livrables de la mission

- Un rapport complet des 4 piliers
- Des recommandations des actions prioritaires
- Un plan d'actions précis et opérationnel

QUALIOP
en cours

TOUT
EST LÀ



♦ CAMPAGNE NATIONALE — 13 AVRIL 2026

Paroles de Table

Définir ensemble ce que « plaisir de manger » veut vraiment dire en EHPAD. Résidents, soignants, cuisiniers, directeurs

— **partagez votre vécu sur** paroles-de-table.org



www.avise-nutrition.fr

Aline VICTOR
Fondatrice d'AVi'Sé
contact@avise-nutrition.fr
0684119955