

Alimentation des populations seniors: enjeux de santé et défi démographique

Virginie Van Wymelbeke

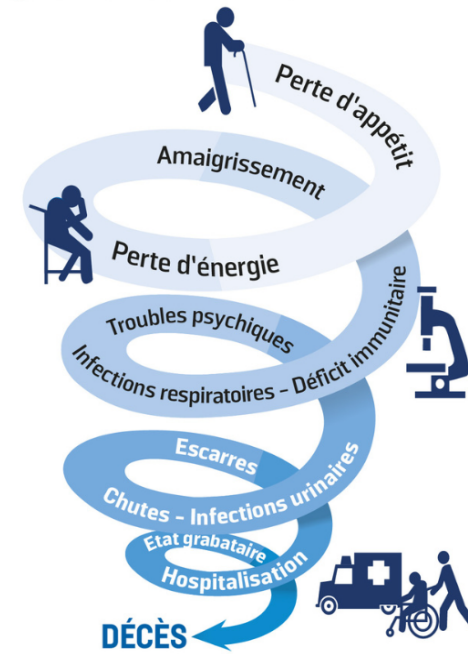
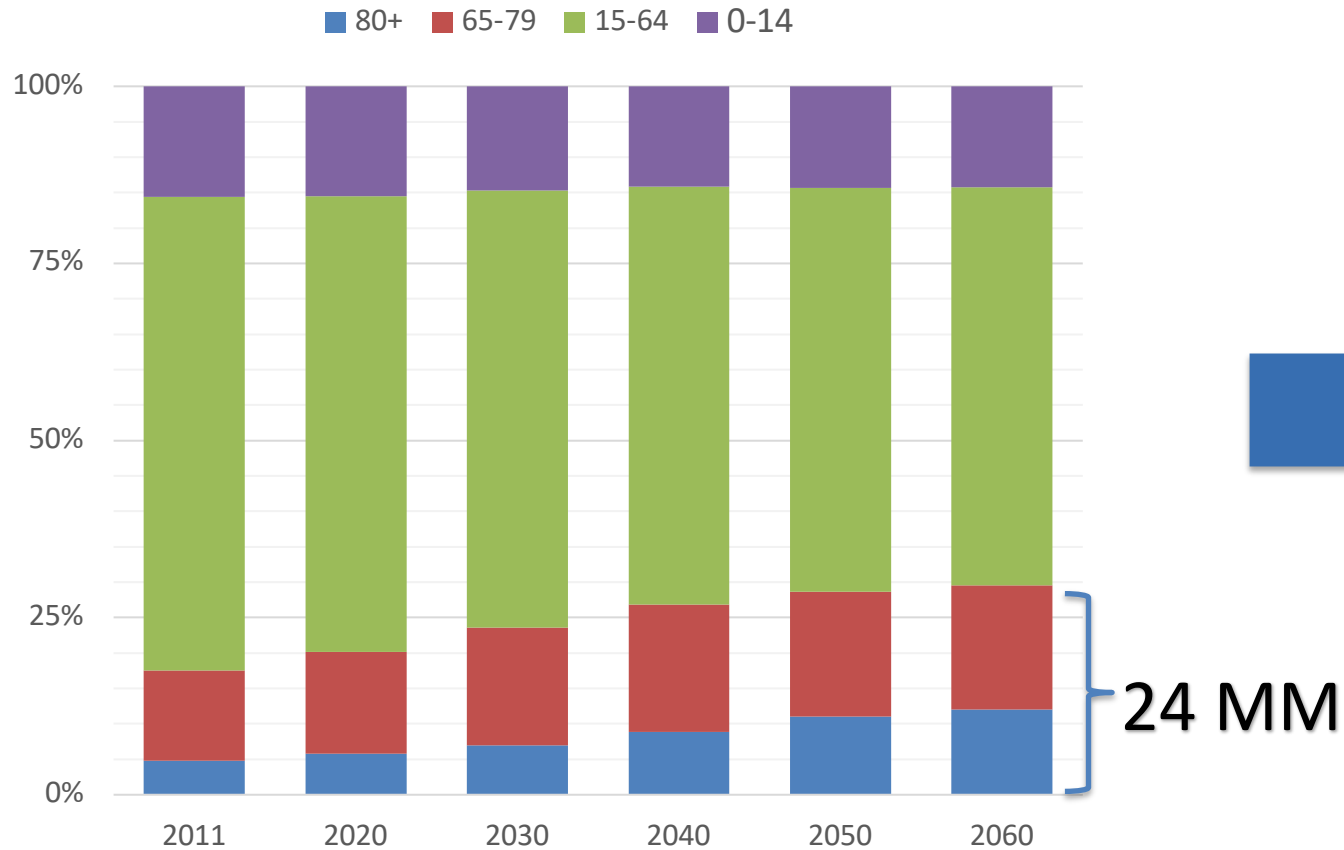
Gilles Feron



INRA
SCIENCE & IMPACT



Une population senior qui augmente avec risque majeur de dénutrition



4-10%

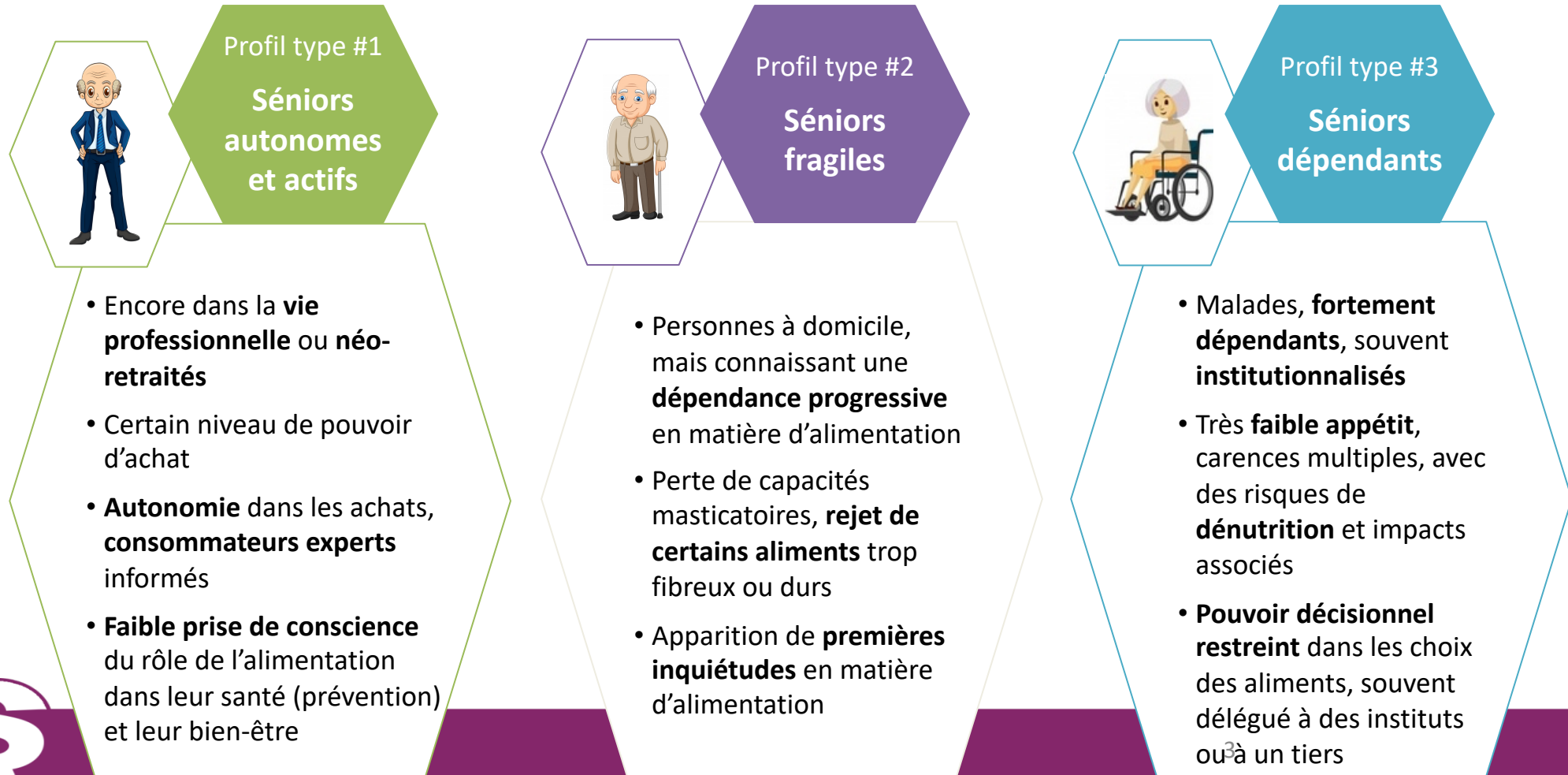
15-38%

30-70%

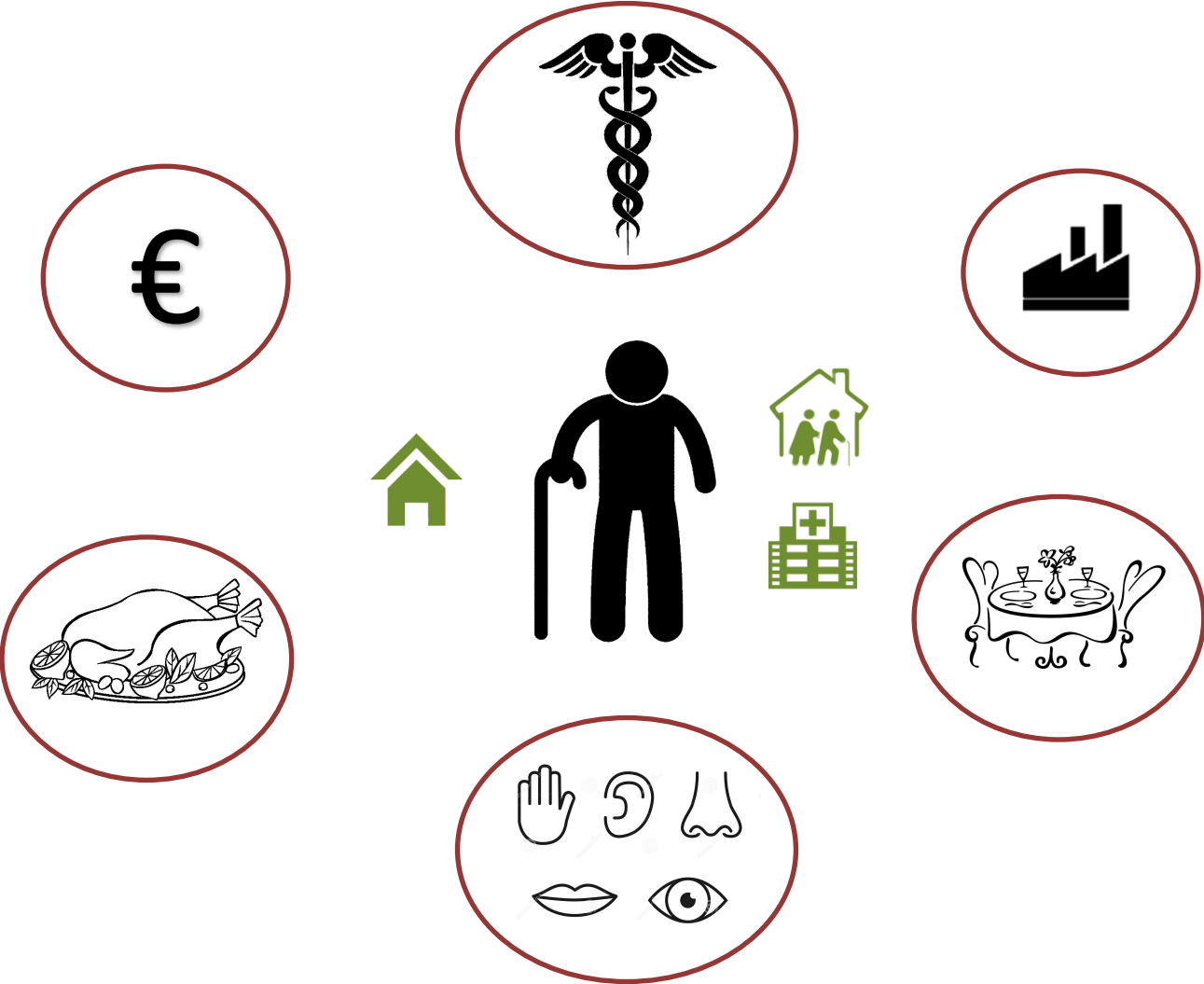


Une population très hétérogène

Les personnes âgées constituent une population très hétérogène, que l'on pourrait segmenter en fonction de leur degré d'autonomie.



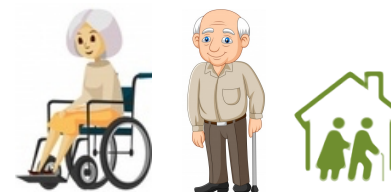
Avoir une approche systémique et raisonnée de l'offre



Différents projets de recherche pour différentes typologies



AUPALE SENS



Renessens
Mieux prescrire pour mieux nourrir



OPTIFEL
food for elderly




AlimaSSenS



AlimaSSenS: vers une Alimentation Adaptée et Saine à destination des SeniorS



AlimaSSenS



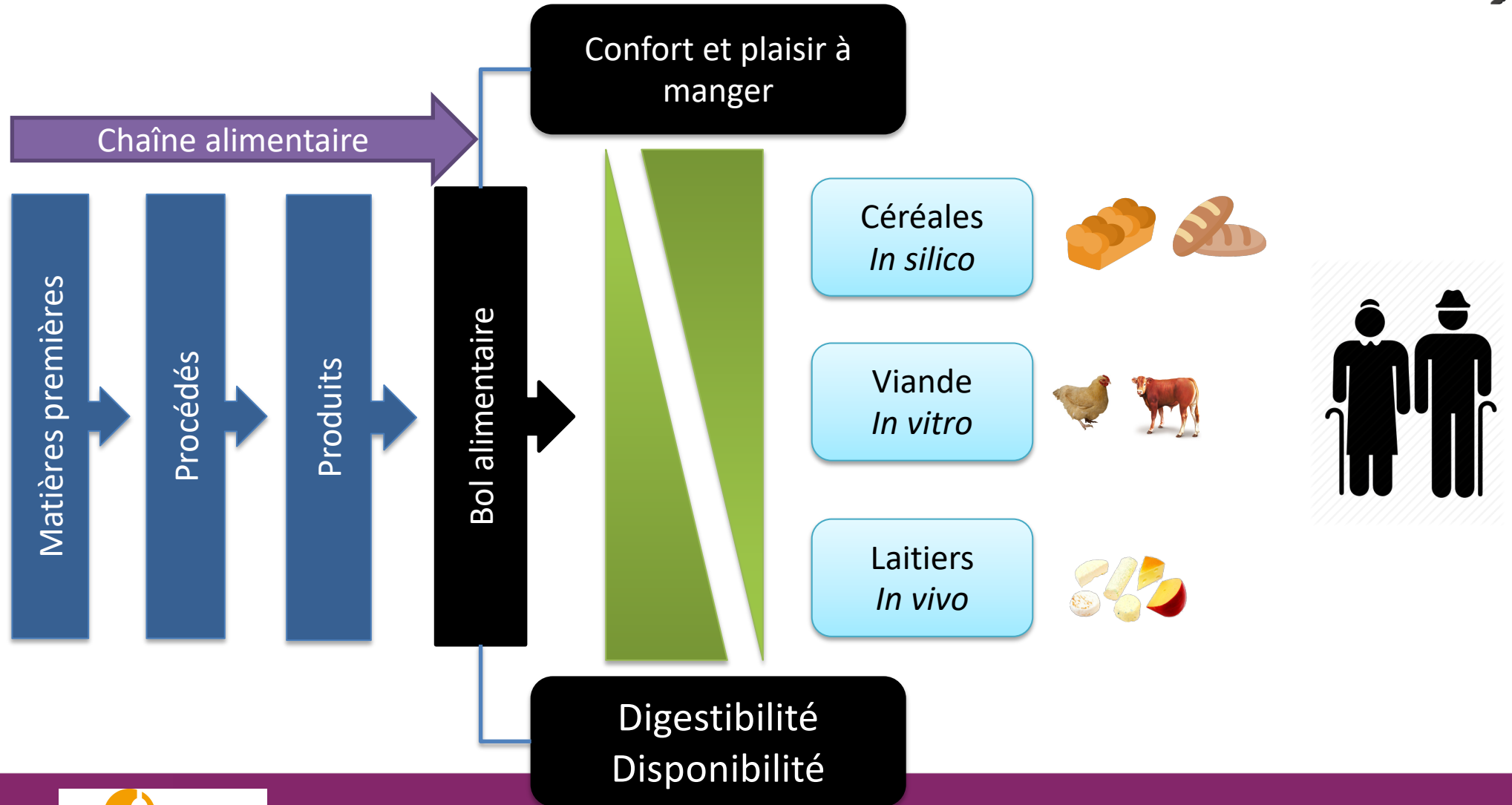
\geq 65 ans



Santé
bucco-dentaire



Comprendre le bol alimentaire ou comment revisiter les propriétés sensorielles et nutritionnelles de l'aliment.



Concept de confort en bouche

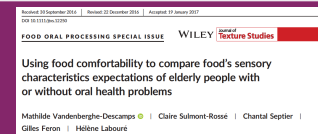
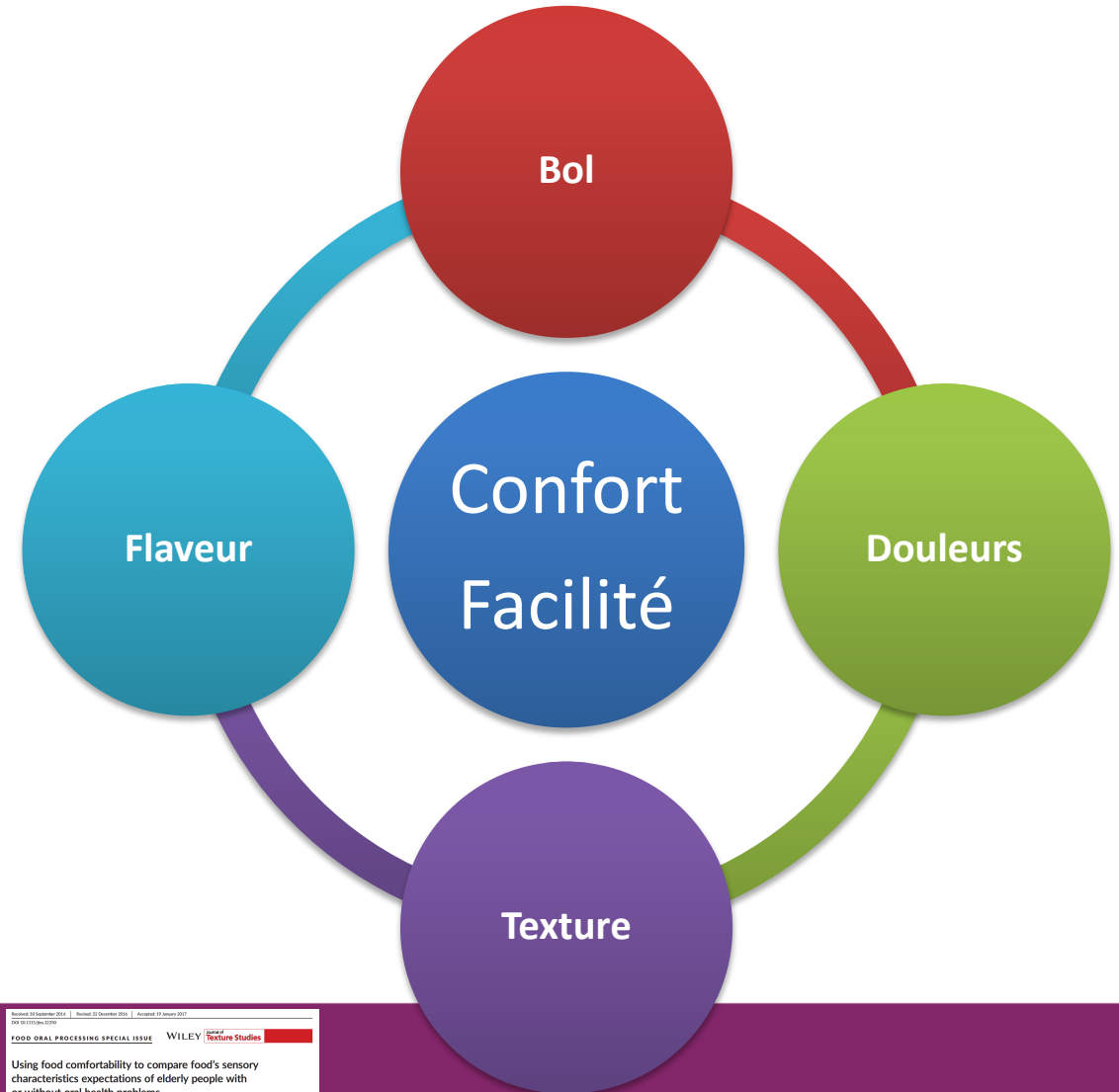


La plupart des études ont une approche « physiologique » pour comprendre l'impact de la santé orale sur le comportement alimentaire.

Mais qu'en est-il des sensations lors de la consommation d'un aliment ?

Selon les personnes âgées interviewées : agréables ou désagréables lors de la consommation d'un aliment

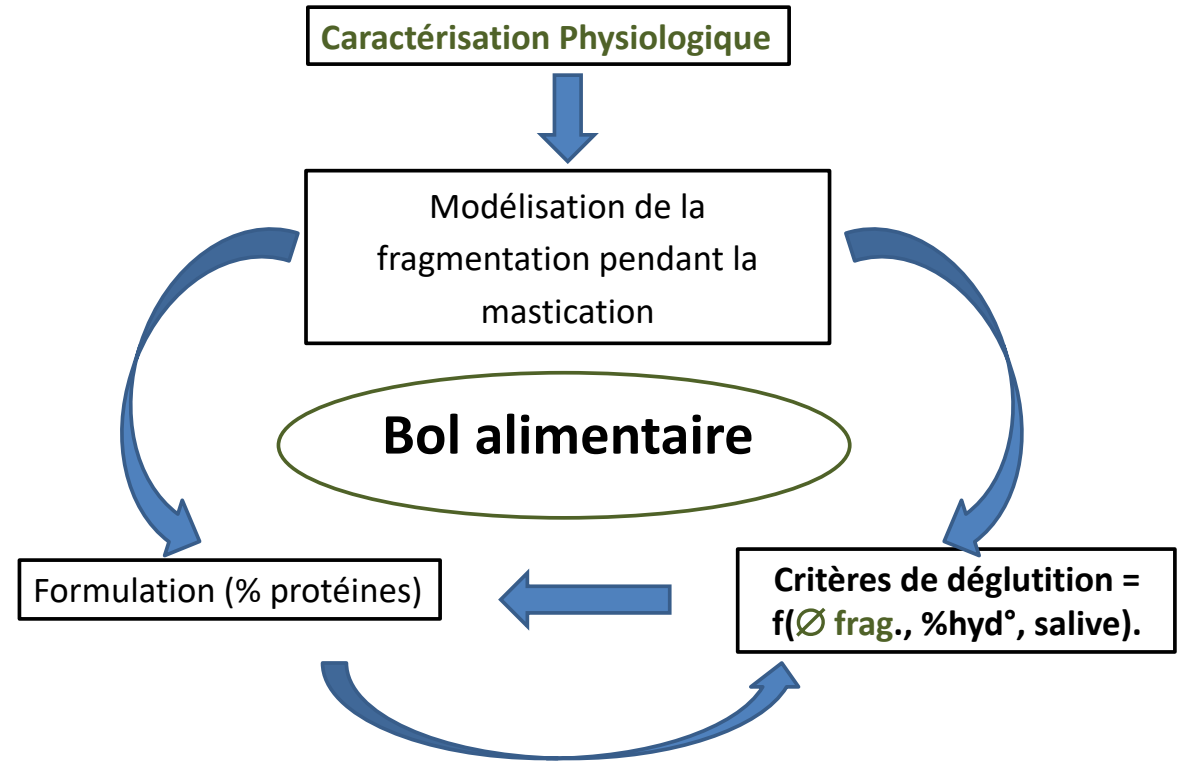
→ Confort en bouche



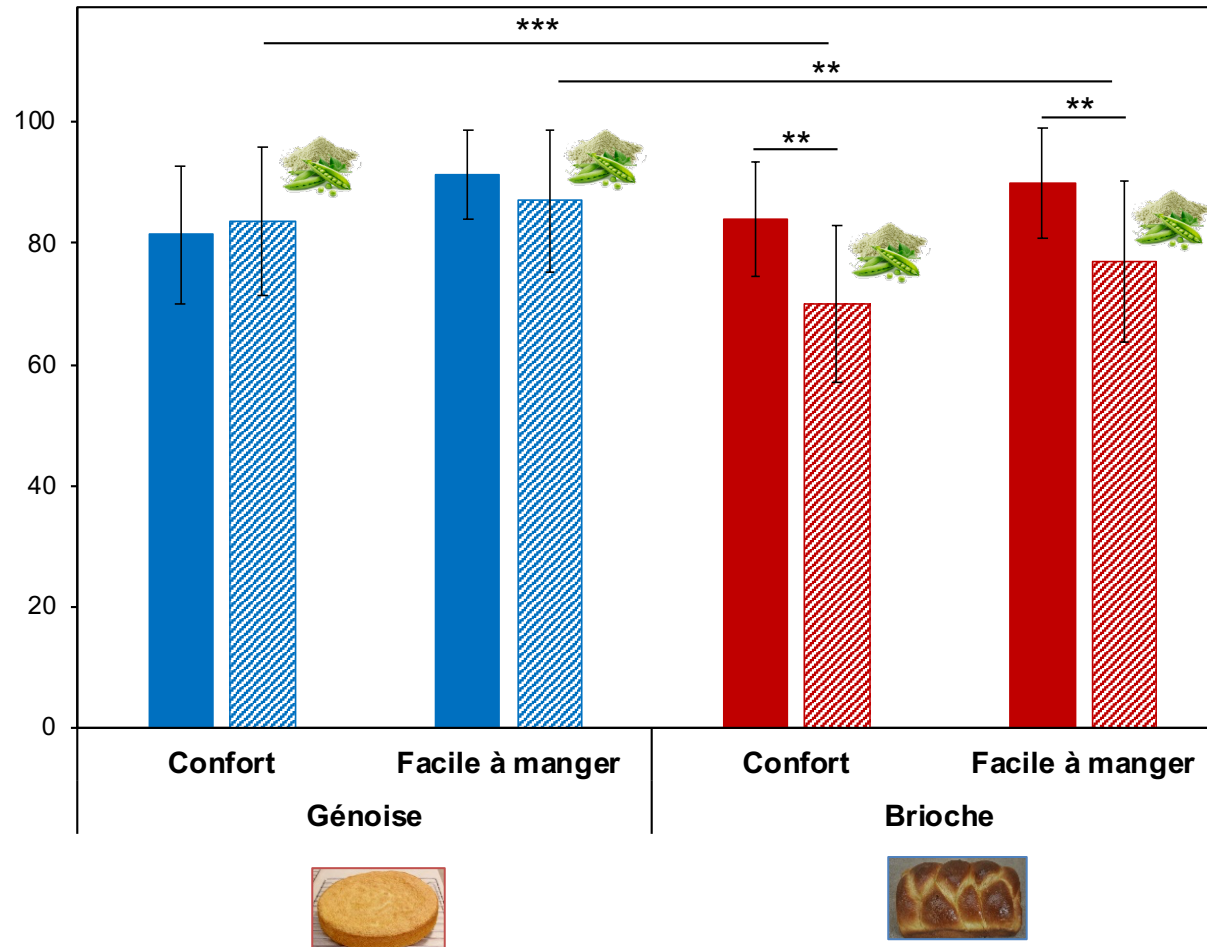
Matrices et approches - Céréales



Enrichissement en protéines sous contrainte:
Allégation 👉 20% apports caloriques
Minimal processing



Produits céréaliers – confort en bouche



Relationships of oral comfort perception and bolus properties in the elderly with salivary flow rate and oral health status for two soft cereal foods
 M. Assad-Bustillos^{a,b,c}, C. Tournier^a, C. Septier^a, G. Della Valle^a, G. Feron^{b,c}

Food & Function ROYAL SOCIETY OF CHEMISTRY

PAPER

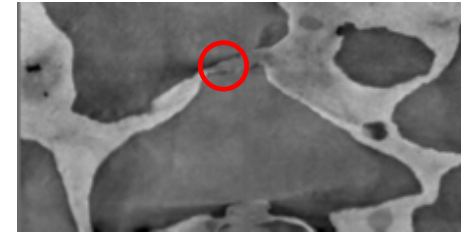
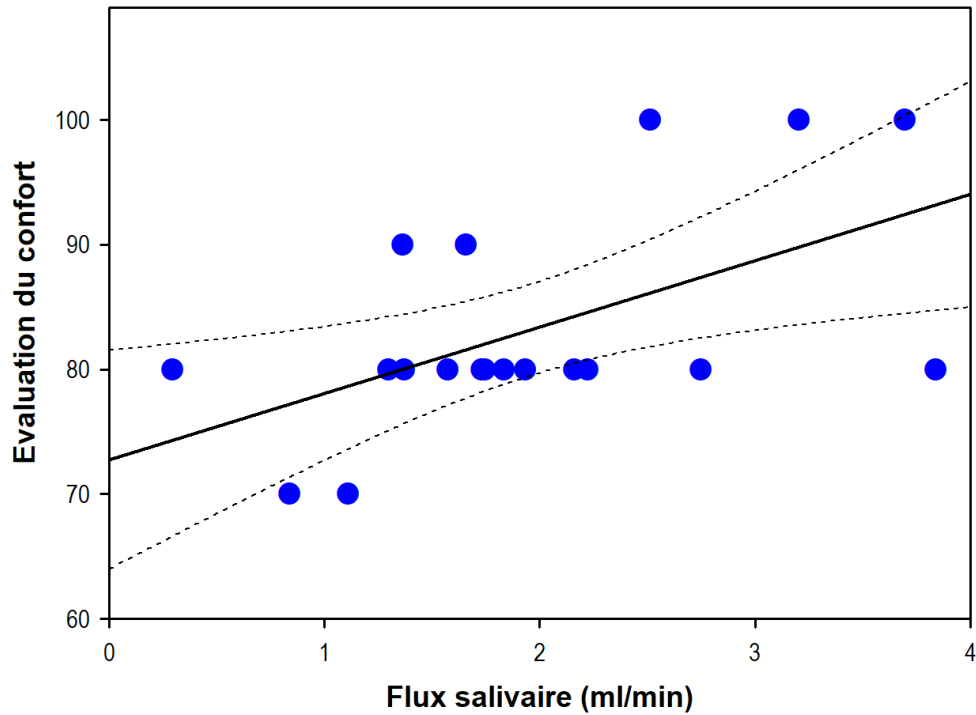
Check for updates

Oral processing and comfort perception of soft cereal foods fortified with pulse proteins in the elderly with different oral health status

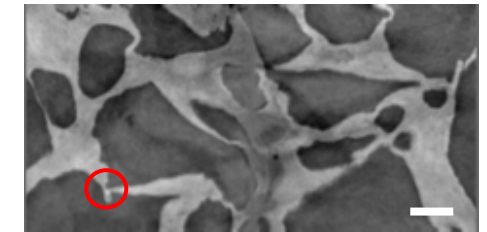
M. Assad-Bustillos^{a,b,c}, C. Tournier^a, J. Pailier^a, C. Septier^a, G. Feron^b and G. Della Valle^a



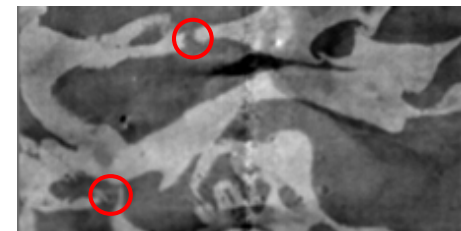
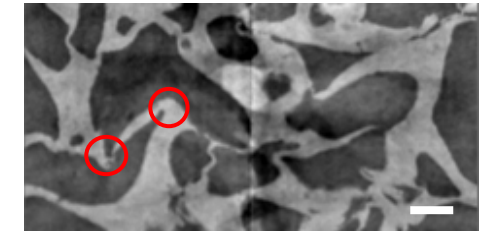
Produits céréaliers – résultats marquants expliquant le confort



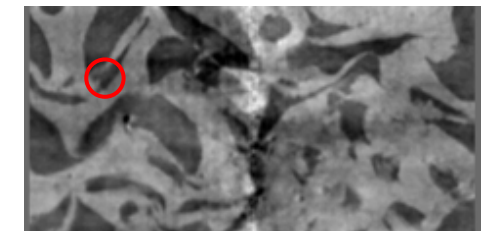
t1



t2



t3



AlimaSSenS - Conclusions



- ✓ **Pertinence de l'approche systémique et raisonnée combinant plusieurs disciplines pour concevoir une offre adaptée**
- ✓ **Importance de concevoir (et d'accepter de concevoir) cette offre sous-contraintes (consommateur (population spécifique), industriel, réglementaire)**
- ✓ **Développement de méthodologies spécifiques (confort, digestibilité)**
- ✓ **Mise en évidence des leviers potentiels au niveau du procédé**
- ✓ **Importance de l'information et du message pour amener les populations seniors non dépendantes à l'acte d'achat**



Adapter les apports alimentaires aux besoins nutritionnels des profils de mangeurs



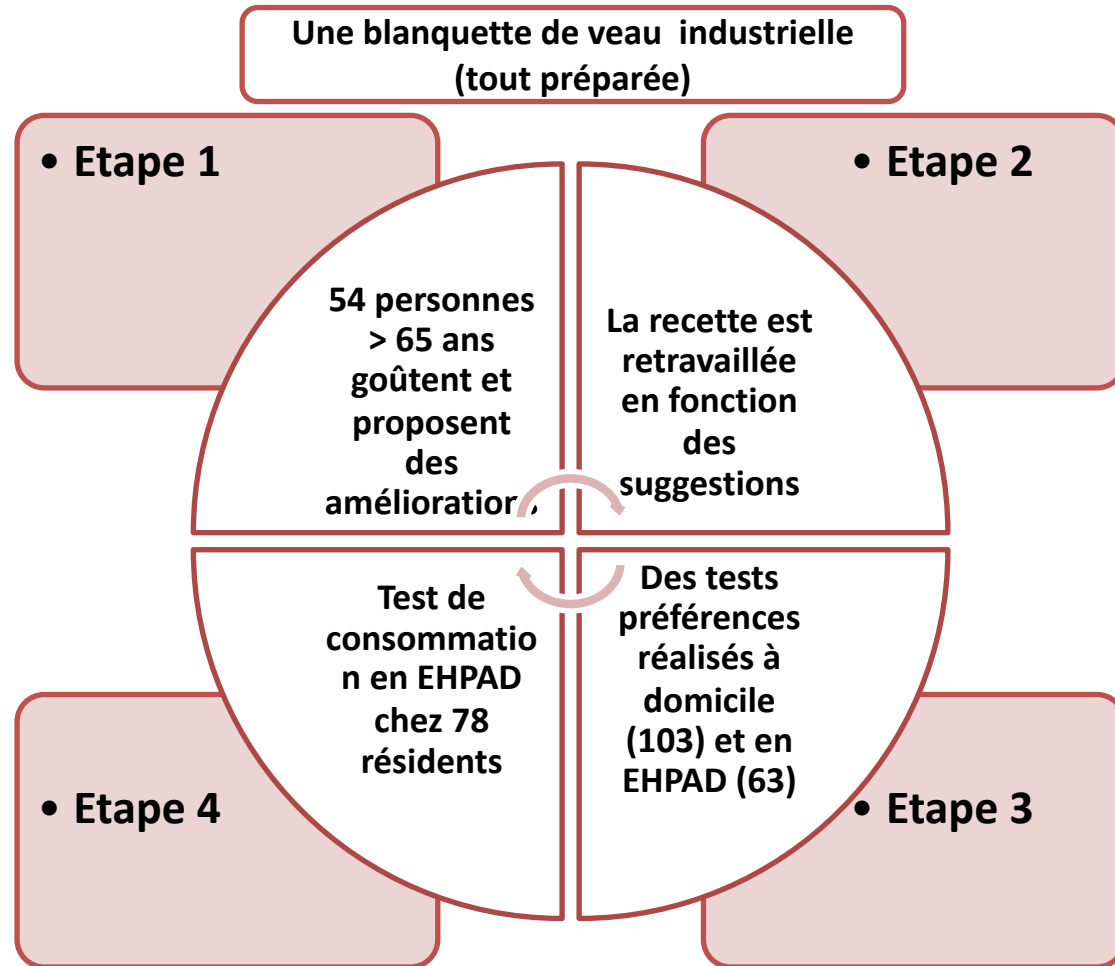
>= 65 ans



Dénutrition
(à risque de)

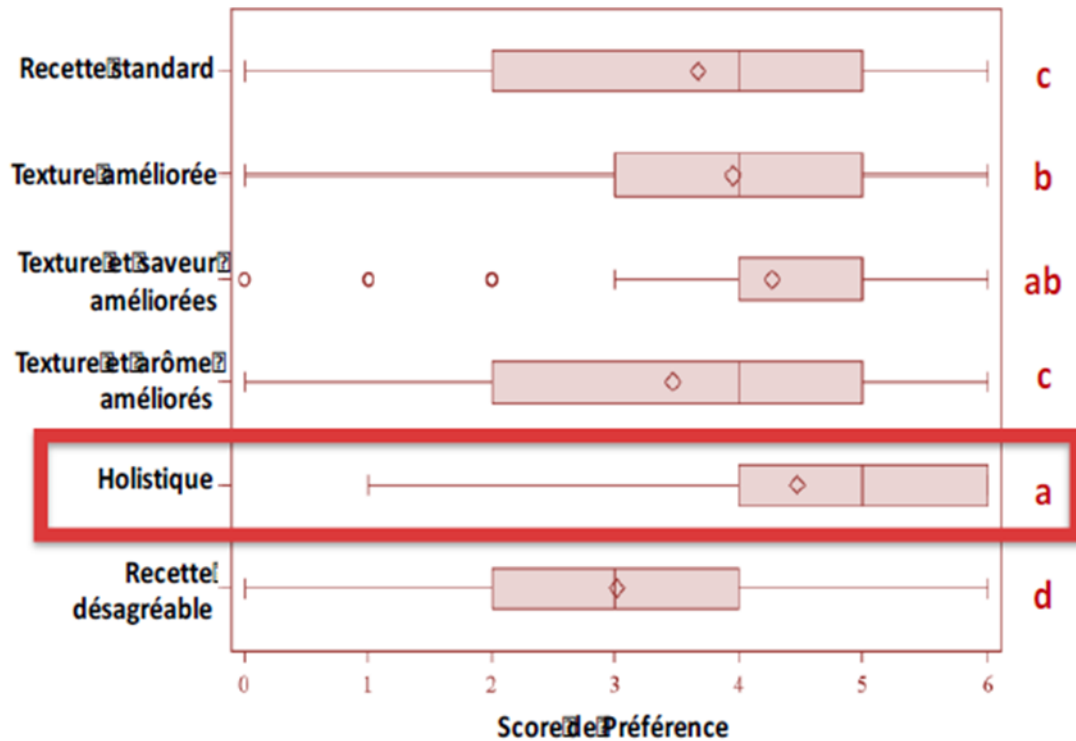


Entre co-création et commissions du goût : développer pour les seniors et avec les seniors

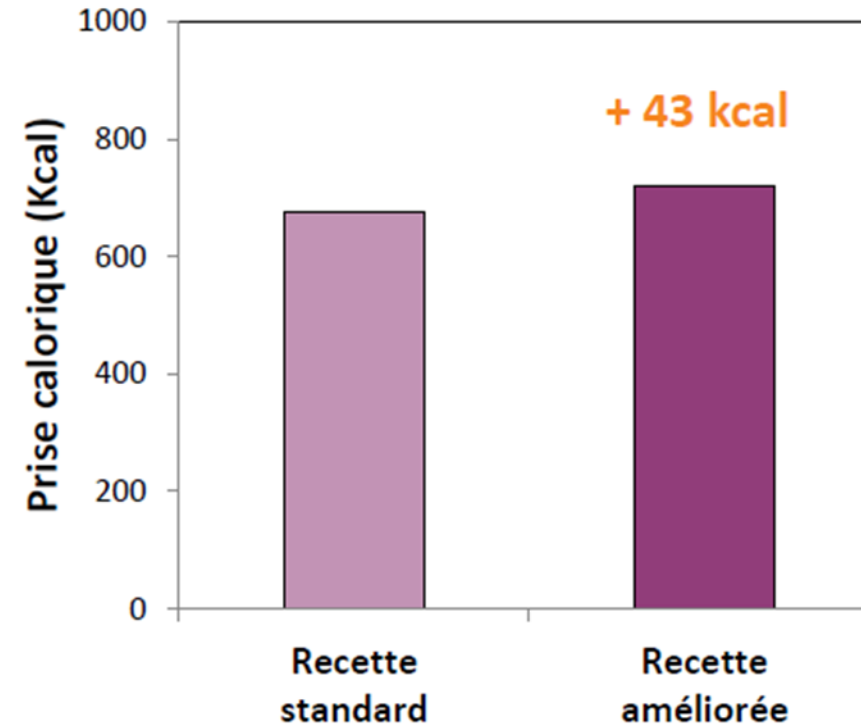


Les résultats phares

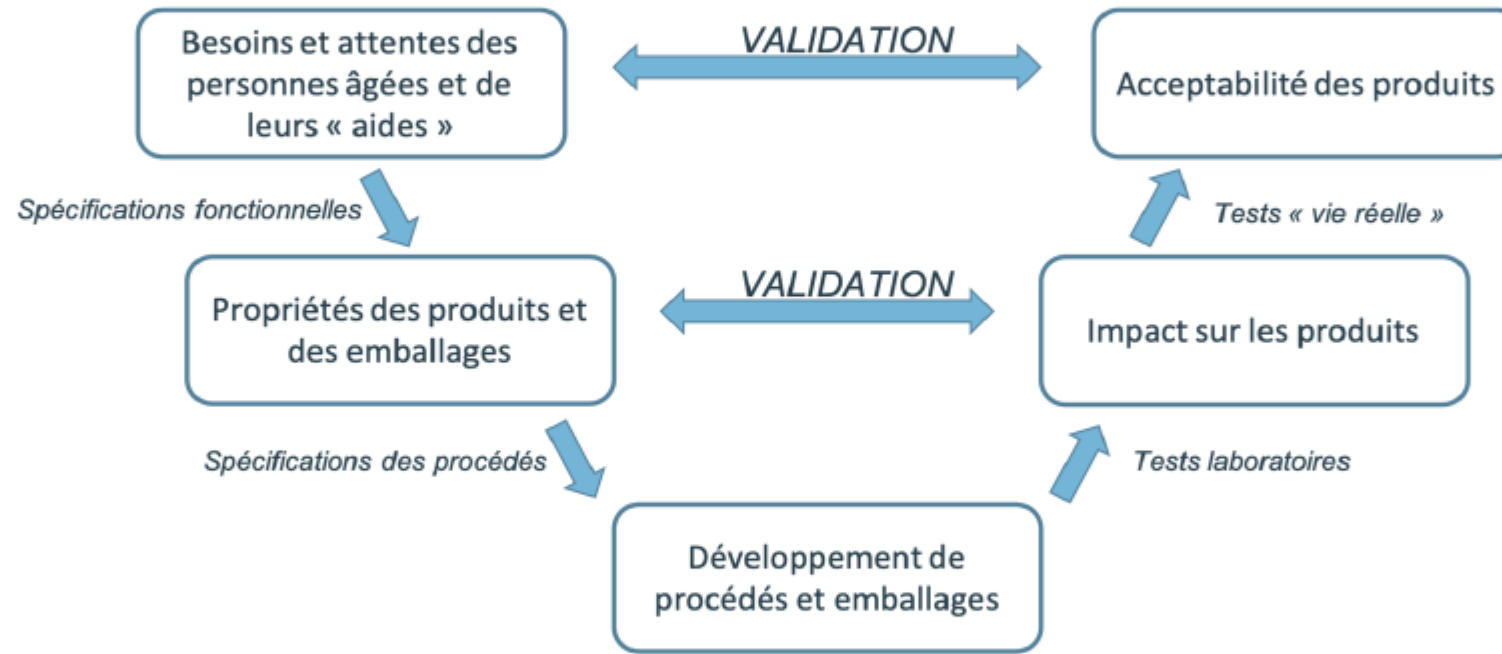
Des tests de préférences réalisés à domicile (103) et en EHPAD (63)



Tests de consommation en EHPAD chez 78 résidents



Proposer une offre de fruits et légumes pour les seniors



WP1. Spécifications des usagers

WP2. Besoins nutritionnels spécifiques

WP3. Conception et développement de nouveaux produits alimentaires

WP4. Effet du stockage des aliments et de la préparation sur les propriétés des produits alimentaires

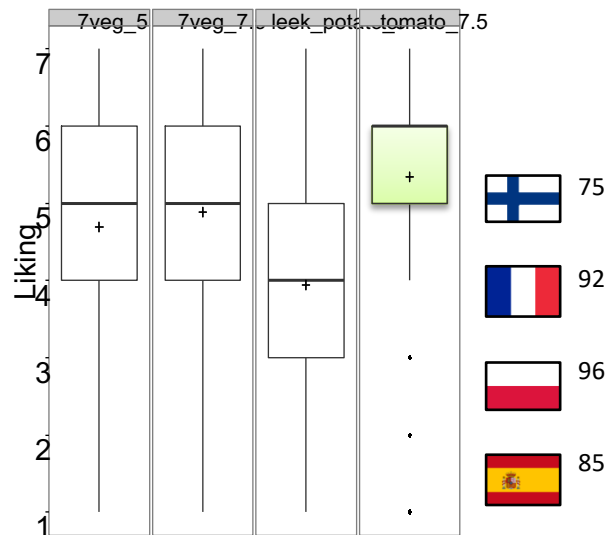
WP5. Acceptabilité des produits à domicile et en EPAHD

WP6. Dissémination et transfert des technologies

Tester les performances hédoniques puis la prise alimentaire

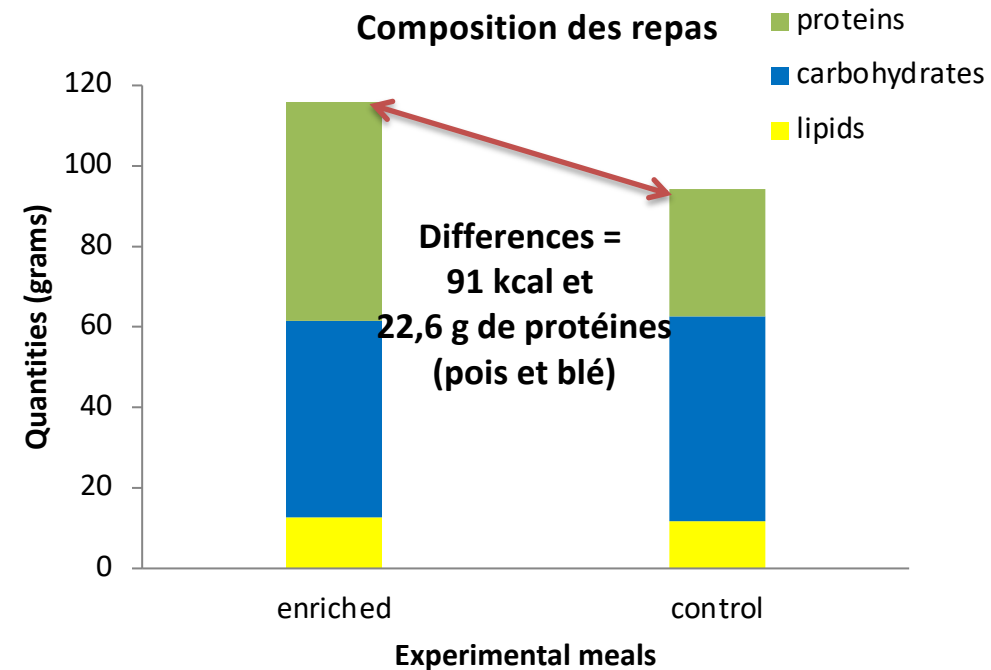
1st step :

identification la recette la plus appréciée dans chaque pays auprès de personnes de plus de 65 ans

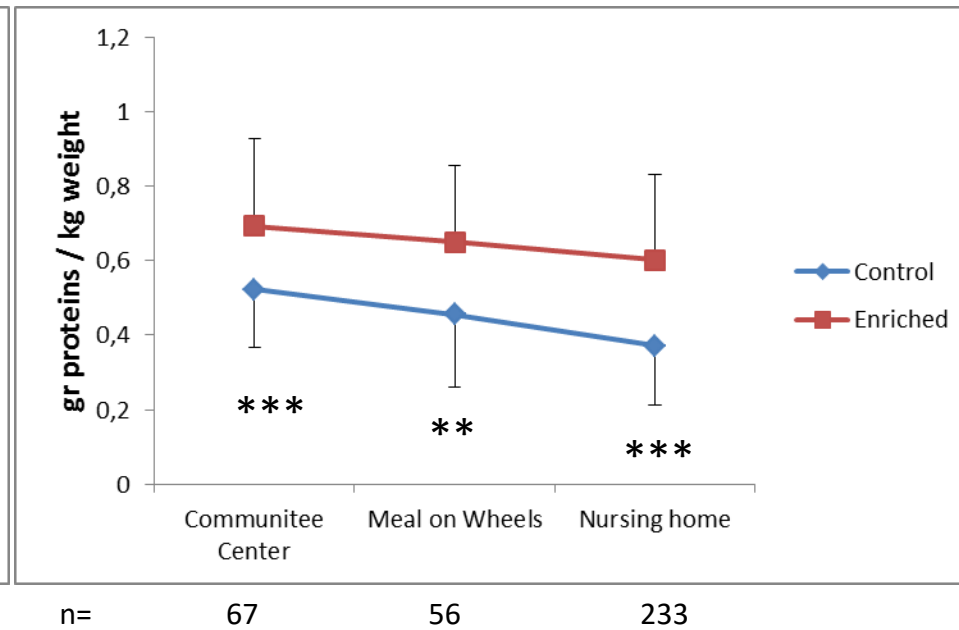
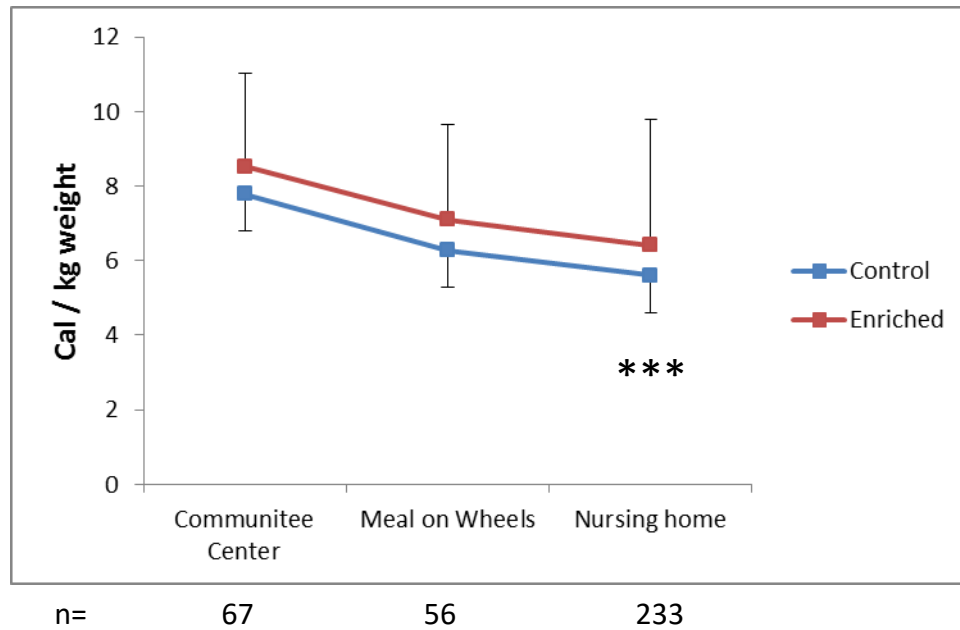


2nd step :

Repas enrichis testés avec les recettes favorites dans chaque pays avec des panels de personnes âgées



Résultats phares



** P<0,01
*** P<0,001



Un élément clé du projet : le profil de mangeurs

Relevés alimentaires de 24 heures

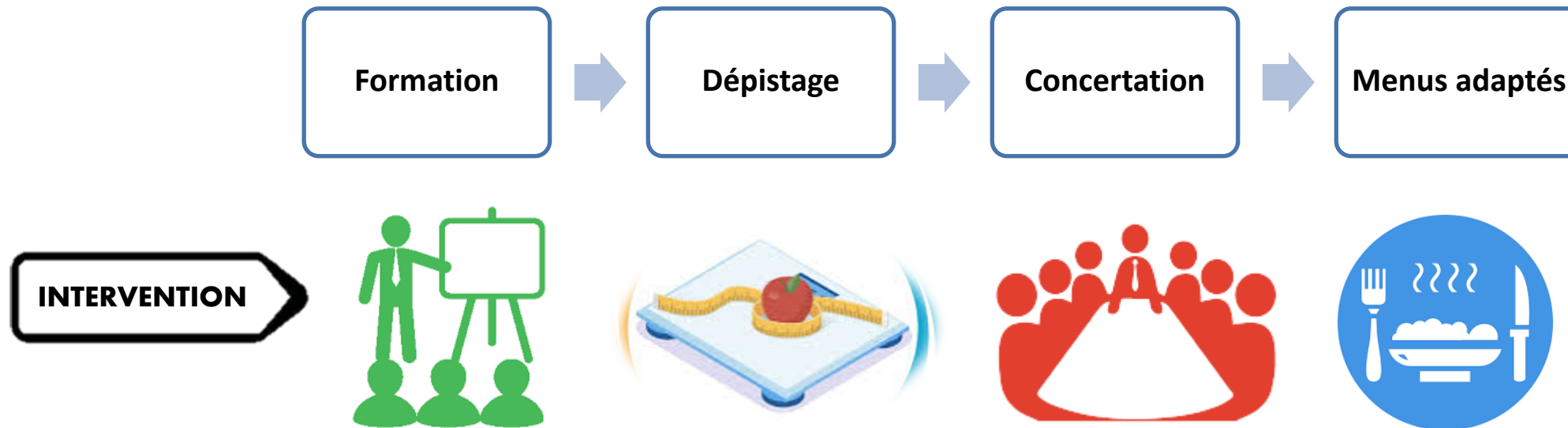
✓ 111 résidents d'EHPAD

		Ratio calorique		
		≥ 100 %	≥ 66 et < 100%	< 66 %
Ratio protéique	≥ 100 %	8 %	6 %	1 %
	≥ 66 et < 100%	16 %	25 %	5 %
	< 66 %	10 %	18 %	11 %
Normal 8 %		Petit mangeur 47 %		Tout petit mangeur 45 %



Van Wymelbeke et al 2019 ; 2020

Le concept intégré du projet



Résultats phares

Statut nutritionnel



Pré-albumine	Contrôle		Expérimental	
	T0	+ 6 mois	T0	+ 6 mois
OK	29%	27%	30%	36%
Dénutrition modérée	37%	29%	35%	38%
Dénutrition sévère	34%	44%	35%	26%

Effet temps × condition : $F=5,64$; $p<0,05$

Contrôle : N=36 ; Expérimental : n=50. Les participants décédés pendant l'étude ont été exclus.

Comparaison des groupes à T0 : $\text{Chi}^2 = 0,06$

Comparaison des groupes à T6 : $\text{Chi}^2 = 3,00$

En conclusion

Dépister les personnes âgées dénutries / en perte d'appétit

- ✓ Un levier essentiel pour des interventions individuelles

Lutter contre la dénutrition chez les plus fragiles



Coût !

Sensibiliser les aidants (familiaux et professionnels) et favoriser la communication entre les différentes catégories d'intervenants

- ✓ Un levier essentiel pour des interventions collectives

Prévenir la dénutrition au sein de l'établissement



Pérenniser !

Enrichir l'alimentation

- ✓ Un levier essentiel pour permettre aux petits mangeurs âgés de couvrir leurs besoins nutritionnels



Recettes & ingrédients !



Trois points essentiels pour une offre

- **Développer et proposer une offre alimentaire aux seniors nécessite de:**
 - L'adapter aux types de population 🙌 dépendantes et non-dépendantes
 - L'adapter aux stratégies et objectifs visés 🙌 prévenir ou guérir
 - La mettre en œuvre selon une stratégie multi-acteurs