

Atelier Séniors
Mardi 28 Janvier 2020



PROGRAMME

9h30-10h -Accueil Café

10h-10h05- Introduction Laurent Haegeli -Hervé Gourtay

10h05-10h30- Les séniors Qui sont -ils ?

François Guillon Alim50+

10h30-11h15 -Structure du marché, acteurs, visions et perspectives,

Guy Fontaine Directeur du Développement et Innovation /Groupe SOS Séniors

11h15 -12h05 L'Alimentation des Séniors en situation de dépendance

Floriane Lenoir Directrice de Silver Fourchette

Les enjeux sociétaux -Les coûts-la Silver Economie -Silver Fourchette prévention et Formation

Véronique Mourier Responsable Nutrition Elixir Santé

Les principales pathologies : Enjeux, Réponses freins et approches:

La Dénutrition et La Dysphagie

Quelles attentes vis-à-vis des IAA ?

12h05-12h15 Quelles réponses , opportunités et places pour les IAA

Laurent Haegeli Cap Traiteur-Groupe SOLINA

12h15 -12h25 Echanges avec les intervenants

12h25-12h30 Conclusion Laurent Repelin Président du GECO Food service

INTRODUCTION



Laurent Haegeli CAP TRAITEUR
Président de la commission Nutrition du **GECO Food service**



Hervé GOURTAY SAINT MICHEL professionnel
Président de la commission Nutrition du **GECO Food service**



Les Seniors... Qui sont -ils ?



François GUILLON

Président 
ALIM 50+

Enseignant-chercheur 



Directeur de la Food Strategy Factory[®]



1. L'association professionnelle ALIM 50+
2. Les Seniors : catégories, nombre et besoins
3. Les Seniors et la restauration
4. Les Seniors : Quels attributs pour les produits ?



ALIM 50+

Association ALIM 50+

« ...Imaginer ensemble
l'alimentation des seniors
du futur !... »





ALIM 50+

Imaginer ensemble l'alimentation des seniors du futur « L'alimentation est un déterminant majeur de la santé des seniors »

Association professionnelle créée en 2014...

... qui accueille les acteurs professionnels concernés par l'actualité et les enjeux de l'alimentation des seniors : recherche, agriculture, IAA, ingrédients, compléments alimentaires, commerce, distribution, restauration, services d'accueil et de soins (hôpitaux, maisons de retraite, etc.), services d'assurances, de banque et de crédit, etc.

Multi-métiers

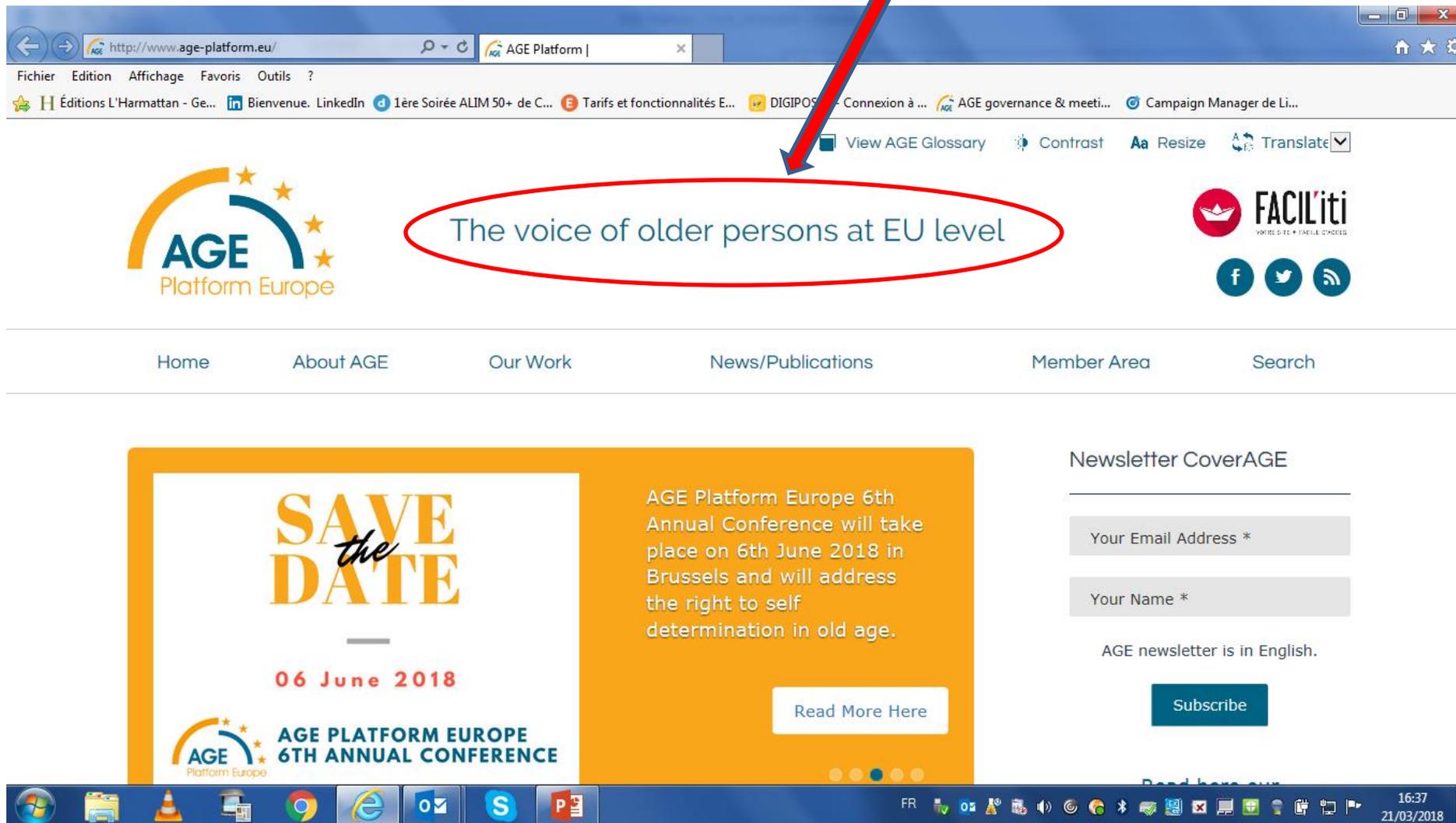
L'association conduit 5 types d'activités au profit de ses membres et de son environnement socio-économique :

1. Information
2. Echanges et débats
3. Promotion d'études et recherches
4. Influence et prises de position
5. Plateforme de services

Pôles et Clusters	Distribution
CLUBSTER NSL	Groupe CASINO
SILVER VALLEY	Restauration et services
Assurance Banque	AGORES
AG2R LA MONDIALE	ELIOR
Industrie	NUTRI-CULTURE
AGRIAL	RESTALLIANCE - Institut Nutrition
COFIGEO	SAVEURS ET VIE
DSM	SILVER FOURCHETTE
FLEURY MICHON	SODEXO
LARZUL	VIVRE EN EHPAD
LESIEUR	Enseignement Recherche
McCAIN	CHU Dijon
MONDELEZ Intl	ESA Angers
NUTRISENS	INRAE
SODIAAL	Institut UniLaSalle
WAYA	... Indépendants et Chercheurs
Syndicats professionnels	Professionnels de santé
CNIEL	Dr Monique FERRY
SYNPA	FOSAD Cécile BLANCK
	Laure SOULEZ-LARIVIÈRE



Membre de la plateforme européenne AGE (Commission *Healthy Ageing*)



http://www.age-platform.eu/

Fichier Edition Affichage Favoris Outils ?

Éditions L'Harmattan - Ge... Bienvenue. LinkedIn 1ère Soirée ALIM 50+ de C... Tarifs et fonctionnalités E... DIGIPOS Connexion à ... AGE governance & meeti... Campaign Manager de Li...

View AGE Glossary Contrast Aa Resize Translate

 **AGE**
Platform Europe

The voice of older persons at EU level

 **FACILiti**
VOTRE SITE + FAICILE D'ACCÈS

f t RSS

Home About AGE Our Work News/Publications Member Area Search

SAVE the DATE

06 June 2018

 **AGE PLATFORM EUROPE**
6TH ANNUAL CONFERENCE

AGE Platform Europe 6th Annual Conference will take place on 6th June 2018 in Brussels and will address the right to self determination in old age.

Read More Here

Newsletter CoverAGE

Your Email Address *

Your Name *

AGE newsletter is in English.

Subscribe

FR 16:37 21/03/2018



ALIM 50+

Membre du Collectif national de Lutte contre la Dénutrition

The screenshot shows a web browser window displaying the website luttecontreladenutrition.fr. The browser's address bar and tabs are visible at the top. The website's navigation menu includes the following items: **LUTTE CONTRE LA DÉNUTRITION** (circled in red), **COMPRENDRE** (with a dropdown arrow), **AGIR** (with a dropdown arrow), and **SOUTENIR** (with a dropdown arrow). The main content area features a video player with the text **La dénutrition tue en silence... agissons ensemble** overlaid on a scene of a woman and an elderly man at a table. Below the video player, there is a button labeled **REGARDER LA VIDÉO** and a cookie consent banner that reads: "Nous utilisons des cookies pour améliorer votre expérience sur le site. Pour en savoir plus, lisez notre [politique de confidentialité et d'utilisation des cookies](#)." A **J'accepte** button is located to the right of the banner. The Windows taskbar at the bottom shows the system tray with the date and time: 12:50, 15/01/2020.



ALIM 50+

Pilotage de l'association

- Un Conseil d'administration de 12 membres
- Un Bureau de 4 membres
- Un Conseil scientifique
- Un « Groupe Communication »
- Un « Groupe Ecoles et Universités »



Une association de professionnels qui veulent progresser ensemble... ...dans un réel esprit d'*affectio societatis*

INFORMATION

Accès au « Book Saison 2 » des WEBINAIRES

Accès au Livre Blanc et au MOOC Jeunes Seniors

ALIM 50+ Ensemble, la déco future alimentation des

Accueil | Présentation | Agenda | Vie pratique | Webinaires GT | Documentation | Etudes Recherche

Brochure de présentation ALIM 50+

Consultez notre Agenda et celui de nos amis (nouveaux événements!)

Webinaire - Inscription: [Brigitte Le Révérend](#)
Les seniors peuvent-ils être végétariens ?
par le Pr. Jean-Michel LECERF, Marie-Hélène DEGRAVE,
Le Dr. Monique FERRY et François GUILLON
11 octobre 2019, de 11h à 13h

AnnonceWebinaire_11 octobre_2

L'association ALIM 50+ vous présente tous ses voeux pour l'année 2020, d'une alimentation saine et goûteuse (en particulier pour les plus de 50 ans) et de carrières longues si elles sont plaisantes (comme Laurel et Hardv... Twist again !)... et rendez-

FR 11:18 15/01/2020



ALIM 50+

2. Les Seniors : **Catégories, nombre et besoins**



Démographie France 2016

50 ans et +

50 ans et +	24 557 614
Population totale	66 726 000
% de 50 ans et +	36,8%

Les facteurs de risque liés à l'alimentation explosent à partir de 50 ans : alcool, tabac, sédentarité, hyper-stress, anxiété, obésité, carence en vitamine D, dyslipidémie, HTA, diabète, maladies cardiovasculaires, cancer, etc. (liste non-exhaustive)



...Démographie France 60 ans et + (retraite)

Projection de population par grand groupe d'âges

en %

	Population au 1 ^{er} janvier en millions	Moins de 20 ans	20 ans à 59 ans	60 ans à 74 ans	75 ans ou plus
2020	66,0	23,9	49,6	17,0	9,4
2025	67,3	23,5	48,4	17,2	10,9
2030	68,5	23,0	47,5	17,1	12,3
2035	69,7	22,6	46,7	17,1	13,6
2040	70,7	22,4	46,6	16,3	14,7
2050	72,3	22,3	45,9	15,9	16,0
2060	73,6	22,1	45,8	15,9	16,2

23 millions



Champ : France métropolitaine.

Source : Insee, scénario central des projections de population 2007-2060.



ALIM 50+

Démographie Chine

	Nombre de personnes, en millions			Pourcentage de chaque groupe		
	0-19 ans	20-64 ans	+ de 65 ans	0-19 ans	20-64 ans	+ de 65 ans
1950	235,9	284,4	24,4	43,3 %	52,2 %	4,5 %
1960	304,4	310,3	31,2	47,1 %	48 %	4,8 %
1970	413,8	367	35,2	50,7 %	45 %	4,3 %
1980	454,5	479,9	46,5	46,3 %	48,9 %	4,7 %
1990	445,2	634,1	62,8	39 %	55,5 %	5,5 %
2000	427,9	752,9	86,1	33,8 %	59,4 %	6,8 %
2010	375,5	867,2	111,4	27,7 %	64 %	8,2 %
2020	354,8	909,5	166,9	24,8 %	63,5 %	11,7 %
2030	337,5	892,3	232,7	23,1 %	61 %	15,9 %
2040	303,7	834,7	316,6	20,9 %	57,4 %	21,8 %
2050	289,4	797	330 millions	20,4 %	56,2 %	23,3 %

Tableau de l'exercice. Nombre et pourcentage des trois grands groupes d'âge en Chine, de 1950 à 2050

Source : United Nations World Population Prospects, revision 2008.

Projections selon une hypothèse médiane.

<http://esa.un.org/unpp/p2k0data.asp>



ALIM 50+

...Besoins

Segment	Jeunes seniors / Seniors actifs	Seniors fragiles (« Mezzanine »)	Seniors dépendants
Besoin	Prévention à moyen terme	← Mix des 2 →	Risques immédiats carences multiples
Priorités d'action nutritionnelle	« Faire attention à ce que l'on mange... »	← Selon l'individu → ↓ ← Mix des 2 → ↓	Donner envie de manger
	Promouvoir l'activité physique		Donner plaisir à manger
	Prévenir les carences communes et personnalisées		Prévenir et traiter les carences générales et personnalisées
	Promotion d'un style de vie		+ Faciliter l'accès au choix, aux achats et à la consommation



Deux priorités politiques pour l'association ALIM 50+

1. Il faut donner envie de manger aux **seniors dépendants**, et sensibiliser la population française à l'existence et au coût socio-économique de l'épidémie de dénutrition qui prévaut.
2. Il faut sensibiliser **les 50-65 ans** à la prévention par l'alimentation, et trouver scientifiquement le bon mix potentiel d'aliments, de compléments alimentaires et d'exercice physique. Il faut convaincre les « Jeunes seniors » de l'utilité de ce mix...



ALIM 50+

Groupes de travail et partenariats

2019

- Groupe de travail « **Jeunes seniors** » (en coproduction avec le Clubster NSL) , dont les livrables sont un [« MOOC »](#) et un [« Livre Blanc »](#).

2020

1. Toujours en coproduction avec le Clubster NSL
 - Groupe de travail « **Jeunes seniors – Phase 2: Communication : *Comment leur parler ?*** » - 1^{ère} séance le 30 janvier à Paris
 - Groupe de travail « **Alimentation des seniors dépendants à domicile : *Approche 360°*** » - 1^{ère} séance le 11 février à Lille
2. En partenariat avec le CREDOC (conditions privilégiées pour les adhérents ALIM 50+)
 - Participation aux **Ateliers « Silvers Tendances »** (3 thématiques : « Bien vieillir », « Proximité » et « Pouvoir d'achat »). [➔](#)



Livrables du GT « Jeunes seniors »

Le MOOC

The screenshot shows a web browser window with the URL aging.unilasalle.fr. The page features a navigation menu with items like 'Les bases de la nutrition', 'Autour du bien-être', 'Autour du coeur', 'Autour des os', and 'Autour du diabète'. The main content area displays a video player titled 'Présentation Alpha Aging' with a play button. The video thumbnail includes the text '6 élèves ingénieures', 'Alimentation & Santé', and 'UniLaSalle'. Below the video, there are six circular portraits of the team members: Agathe, Anne-Claire, Hanna, Louise, Nina, and Pamela. Below the portraits, there is a paragraph of text: 'L'équipe Alpha-Aging est une équipe de 6 élèves ingénieure en Alimentation & Santé de l'institut polytechnique UniLaSalle Beauvais. Pour notre 4ème année d'études, nous menons un projet sur l'alimentation des 50-65 ans en partenariat avec l'association Alim50+ et le pôle NSL.'

Le Livre Blanc

The book cover features the 'Alpha Aging' logo at the top. The title 'L'état nutritionnel des jeunes seniors en France' is prominently displayed in the center. Below the title, the authors' names are listed: Pamela ABBOUD, Nina FONSEQUE, Anne-Claire HARTMANN, Agathe MAUCLERC, and Hanna SOUBEYRAN. The year '2020' is printed below the authors' names. At the bottom, the text 'Tuteurs de projet : Hassan Younes, Anne-Kathrin Illner' is visible. The cover is decorated with several logos, including UniLaSalle, ALIM 50+, NSL, McCain, and others.



3. Les Seniors et la **Restauration**



Composition du revenu annuel moyen selon l'âge de la personne de référence

en % du revenu avant impôt

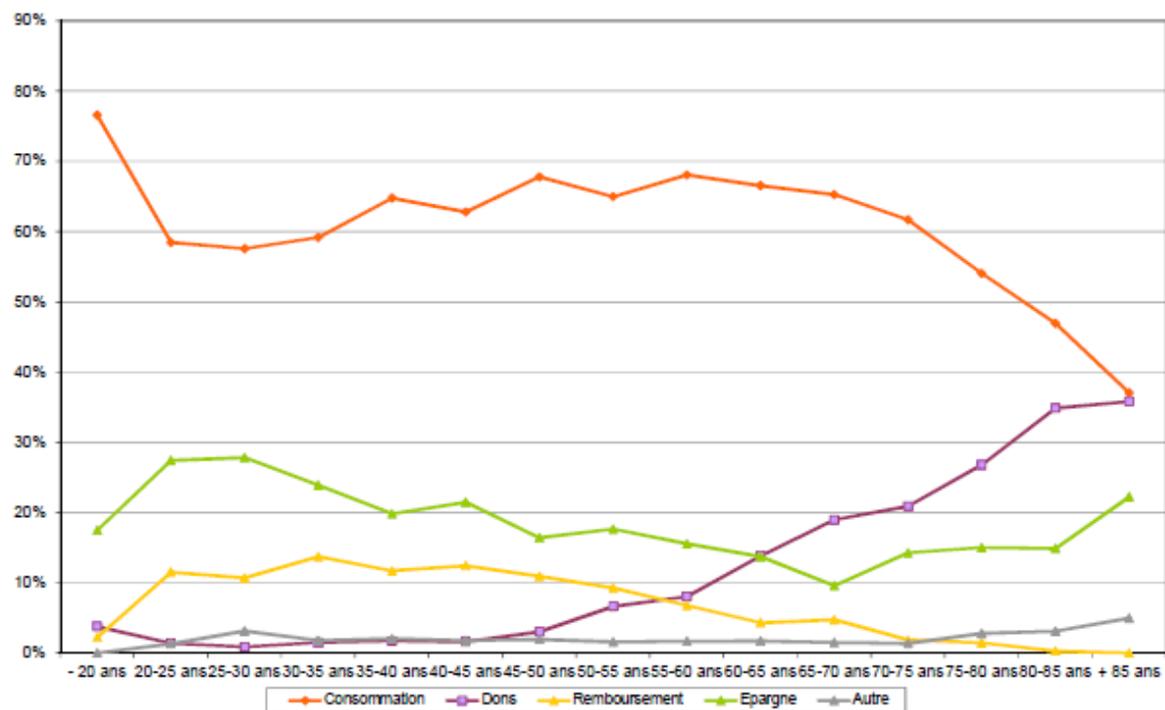
Tranche d'âge	Revenus d'activité, du patrimoine et pensions			Prestations sociales		Revenu annuel avant impôt (en euros)
	Revenu d'activité (y c. allocations chômage)	Pensions	Revenu du patrimoine	Prestations familiales et logement	Minima sociaux et RSA activité	
18 à 24 ans	81,0	3,0	2,3	10,5	3,2	20 040
25 à 34 ans	89,0	0,5	2,1	6,5	1,8	36 120
35 à 44 ans	87,0	0,7	4,3	6,7	1,4	46 250
45 à 54 ans	86,3	2,0	6,4	3,6	1,7	48 610
55 à 64 ans	64,6	21,4	11,3	1,1	1,6	48 510
65 à 74 ans	11,8	70,2	16,3	0,6	1,1	41 990
75 ans et plus	3,0	78,6	16,7	0,6	1,1	32 330
Ensemble	62,4	23,7	9,0	3,3	1,5	42 330

Champ : France métropolitaine, ménages dont le revenu déclaré est positif ou nul et dont la personne de référence n'est pas étudiante. Sources : CCMSA ; Cnaf ; Cnav ; DGFIP ; Insee, enquête Revenus fiscaux et sociaux 2014.



Baisse systématique des intentions de « consommer » après 65 ans

Graphique 2 : Priorité n°1 des ménages de plus de 50 ans s'ils disposaient de 10% de revenus supplémentaires selon l'âge



Champ : ménages de France

Lecture : s'ils disposaient de 10% de ressources supplémentaires, 37% des plus de 85 ans les consacraient à la consommation, 36% en feraient profiter leurs proches, 22% épargneraient.

Source : Enquête Budget de famille de l'INSEE, 2006

Illustration : les dépenses alimentaires « hors domicile »... et opportunités

Graphique 2 : Effets d'âge toutes choses égales par ailleurs pour les dépenses alimentaires hors domicile par UC



Besoin de diagnostic et de nouvelles solutions pour les Jeunes seniors

Optimiser la restauration institutionnelle

Source : Estimation des effets d'âge en tenant compte des effets de revenus et de génération CREDOC à partir des Enquêtes Budget de famille, Insee, 1979 à 2006



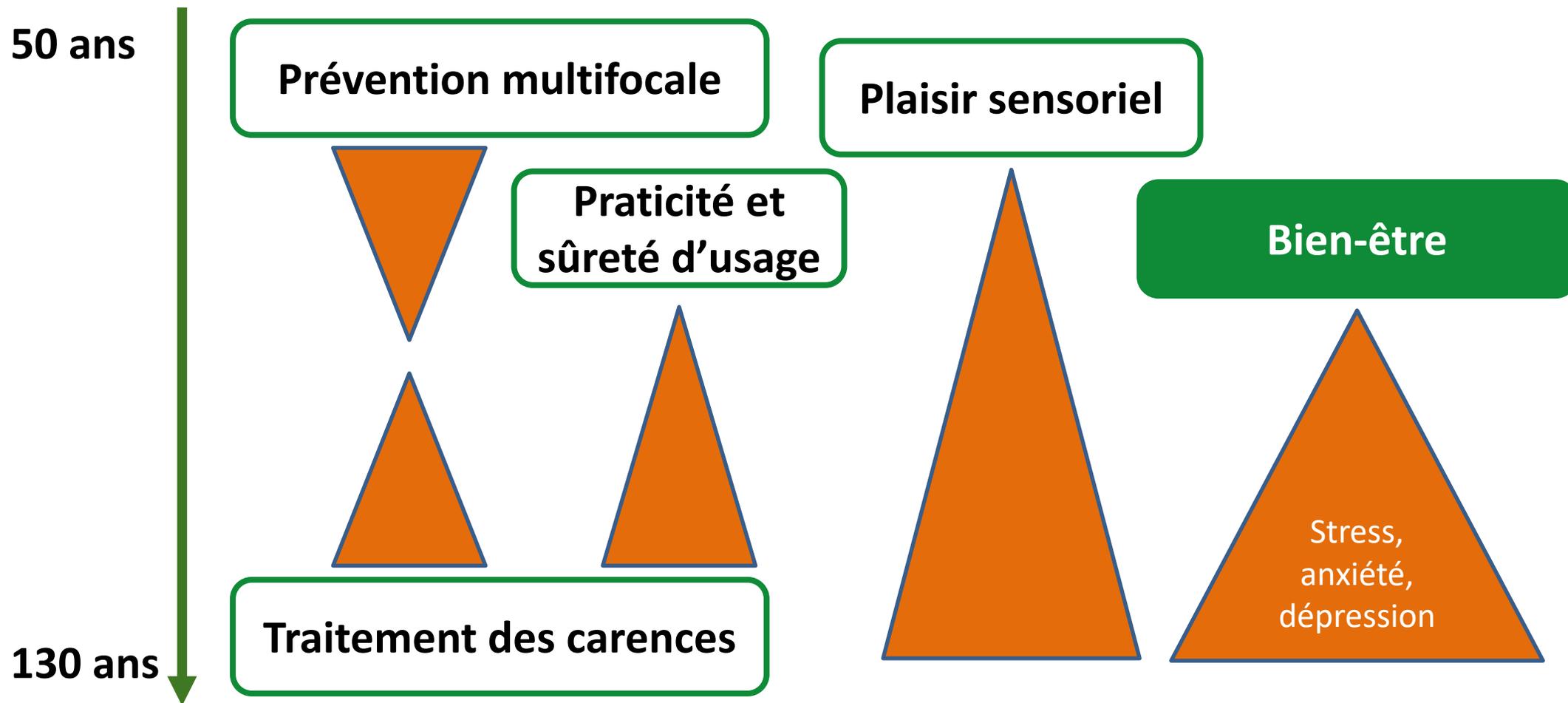
ALIM 50+

4. Les Seniors :

**Quels sont les attributs souhaitables
des produits alimentaires ?**



Attributs souhaitables pour les produits et les couples produits-services en distribution et restauration





ALIM 50+

Quelques constats épidémiologiques sur les 50-65 ans (issus du Livre Blanc)

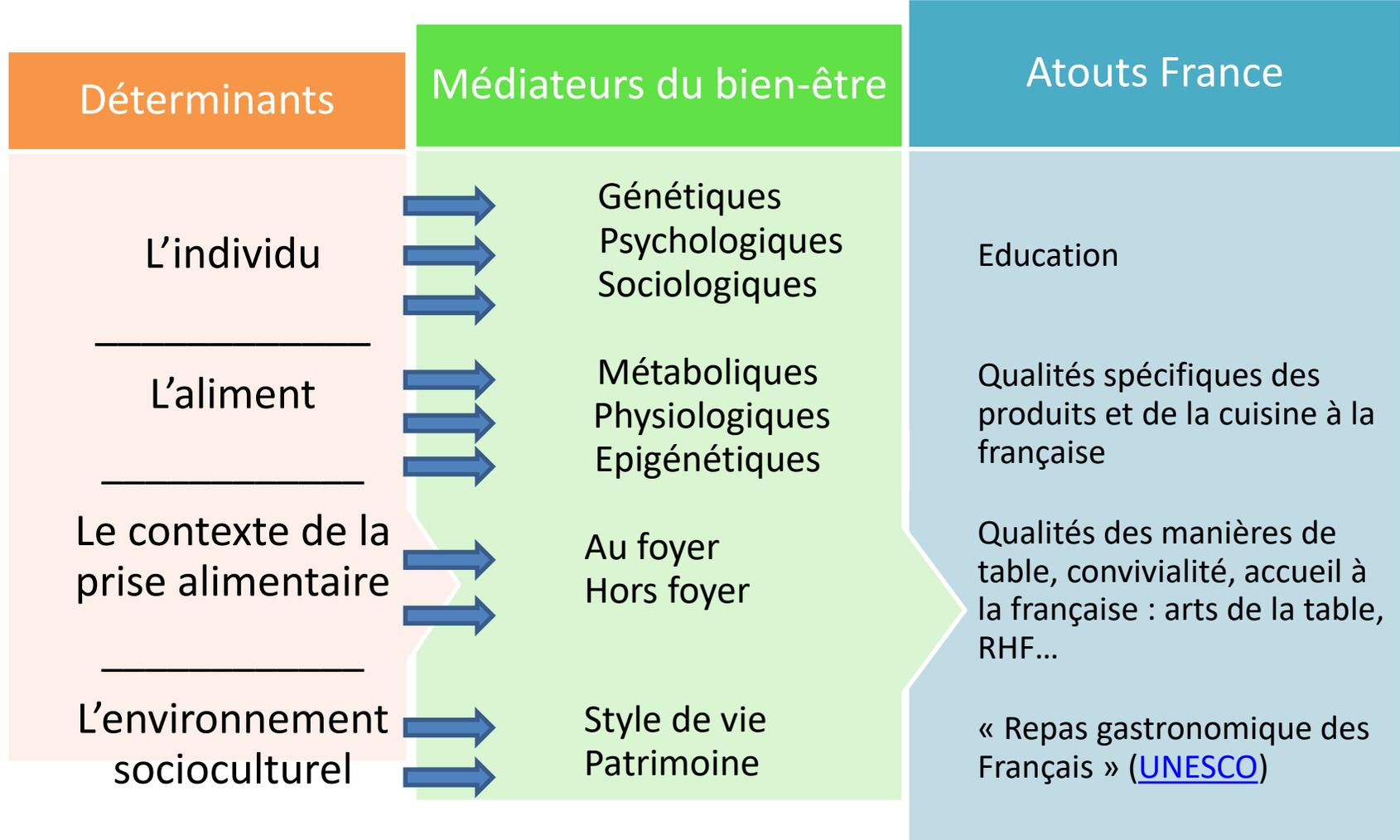
1. ...Les **acides gras saturés** sont sans risque **lorsqu'ils apportent moins de 12%** des calories journalières. Les jeunes seniors en consomment 31.5 g, et ceci contribue à **environ 13.5% de leurs apports énergétiques journaliers** moyens...
2. ...Les jeunes seniors consomment environ 20.3 g de **fibres** par jour ce qui correspond a un **apport inférieur aux recommandations** qui sont de 25 g par jour minimum pour les adultes...
3. ...Les besoins et l'apport en oméga-3 dépendent également du **rapport oméga-3/oméga-6, censé être de 4/1**...alors que chez les jeunes seniors Français, il est de **presque 7/1**...
4. ...Les jeunes seniors souffrent le plus souvent de **déficit en magnésium, en vitamine C, vitamine A, et surtout en vitamine D**...

D'où le besoin (et l'opportunité...)

- De **rééquilibrer** les régimes, les menus...
- De **développer** les aliments et compléments *ad hoc*



Bien-être, seniors et restauration



Colloque Milan
Expo Universelle
2015



A suivre...



ALIM 50+

ALIM 50+ : www.alim50plus.org



Food Strategy Factory : www.foodstrategyfactory.com



UniLaSalle : www.unilasalle.fr

L'offre d'hébergement pour Seniors en France



GUY FONTAINE

GROUPE SOS Seniors

Directeur



GROUPE SOS Seniors, association non fiscalisée créée en 2013, **gère 100 établissements et services** pour personnes âgées autonomes ou dépendantes, dont **69 EHPAD, 11 résidences** (autonomie, services), **8 services de portage de repas**.

GROUPE SOS Seniors propose des services de qualité, innovants **quel que soit le niveau de revenu des Seniors**.

Présentation du GROUPE SOS



Présentation du GROUPE SOS

Naissance du GROUPE SOS

1984 : Création d'une association pour développer des dispositifs de **lutte contre la toxicomanie**

1985 : Création d'une association pour répondre à l'épidémie du **Sida** : dispositifs sociaux et médico-sociaux

1994 : Création d'une association spécialisée dans **l'insertion sociale et professionnelle**, aujourd'hui dédiée à l'accueil et l'accompagnement de **mineurs**

1995

Rapprochement des 3 associations fondatrices

NAISSANCE DU GROUPE SOS

ALTERNA



alliance
gestion

Le GROUPE SOS aujourd'hui

« Nul n'est jamais au bout de son histoire »

□ **550** établissements et services

□ **8** Secteurs d'activité

(Jeunesse, Emploi, Solidarités, Santé, Seniors, Transition écologique, action internationale, Culture)

□ **18.000** salariés

□ **1,7** million de bénéficiaires

□ **1** milliard de chiffre d'affaires

□ Présence dans **44** pays

Présentation du GROUPE SOS Seniors



Présentation du GROUPE SOS Seniors

Le Secteur Seniors du GROUPE SOS « Relevons ensemble le défi du Grand Âge »

- ✓ Création en 2013 avec la reprise des associations AlphaSanté et Hospitalor en Lorraine en 2011/2012
- ✓ Siègne à Metz
- ✓ En 2020 :
 - 100 établissements et services (69 EHPAD, 7 Résidences, 8 services de portage de repas)
 - 191 M€ de CA
 - 5200 bénéficiaires
 - 3400 salariés

Panorama de l'offre d'hébergement pour Seniors en France



Panorama de l'offre d'hébergement pour Seniors en France

Panorama de l'offre d'hébergement pour Seniors en France

Les établissements médico-sociaux pour personnes âgées dépendantes

✓ 7 300 EHPAD (610 000 places)

- 51 % sont publics (hôpitaux, CCAS/CIAS)
- 26 % sont privés à but non lucratif (associations, fondations)
- 23 % sont lucratifs

Les établissements médico-sociaux pour personnes âgées autonomes

✓ 2 280 Résidences autonomie (110 000 places)

- 67 % sont publiques (CCAS/CIAS)
- 31 % sont privées à but non lucratif (associations, fondations)
- 2 % sont lucratives

Les résidences pour personnes âgées autonomes à fort pouvoir d'achat

✓ 750 Résidences Services Seniors (60 000 places)

- 95 % sont lucratives
- 5 % sont privées à but non lucratif

780 000

de seniors

1,56 million

de repas par jour

570 millions

de repas par an

Le modèle économique d'un EHPAD en France



Le modèle économique d'un EHPAD en France

Le modèle économique d'un EHPAD en France

Un EHPAD, quelque que soit son statut, donne lieu à la facturation de 3 tarifs journaliers

- Un prix hébergement journalier, **à la charge du résident**
- Un tarif dépendance journalier, **à la charge du résident** (mais qui peut être pris en charge par le Conseil départemental dans le cadre de l'APA)
- Un tarif soin journalier, **à la charge de l'Assurance Maladie**

Ces 3 tarifs correspondent à 3 prestations

1. **Une prestation d'hébergement** : c'est une prestation hôtelière (restauration en pension complète, mise à disposition d'une chambre, entretien des espaces privatifs et communs etc.)
2. **Une prestation d'accompagnement** avec du personnel formé qui intervient auprès des résidents pour tout ce qui n'est pas du soin (aide à la toilette, déplacements etc.)
3. **Une prestation de prise en charge médicale** quotidienne : les EHPAD sont des établissements médicalisés. Ils emploient donc du personnel soignant : médecin coordonnateur, infirmiers, aides-soignants... L'équipe soignante s'occupe de la prise en charge médicale quotidienne des résidents : distribution des médicaments, pansements etc.

LE PRIX HÉBERGEMENT

- Il comprend des **prestations minimales définies par décret** : accueil hôtelier (chambre, salle de bain, entretien, nettoyage), restauration, blanchissage, animation, administration générale
- Il **varie en fonction des caractéristiques des chambres** (individuelle, double, balcon, superficie etc.)
- Il peut **inclure d'autres prestations** (ex : entretien du linge)

Inscrit dans le contrat de séjour, il ne peut changer en cours d'année et est réévalué tous les ans.

Il est fixé différemment selon que les places sont habilitées ou non à l'aide sociale :

- Pour les places habilitées à l'aide sociale, c'est le Conseil départemental qui **fixe le prix et qui le réévalue chaque année** (notamment en cas de travaux de rénovation ou de réhabilitation)
- Pour les places non habilitées à l'aide sociale, c'est le **gestionnaire qui fixe librement le prix**. Toutefois, l'augmentation au 1^{er} janvier de chaque année, ne peut dépasser un pourcentage **fixé annuellement par arrêté ministériel**.

Le modèle économique d'un EHPAD en France : le tarif dépendance et le tarif soin

LE TARIF DÉPENDANCE

Calculé en fonction du niveau moyen de dépendance des résidents mesuré à l'aide d'un indicateur (GIR : grille iso-ressource), il est **fixé par le Conseil départemental pour un an**. Il existe 3 tarifs dépendance. Plus la dépendance du résident est élevée, plus le tarif journalier est élevé (GIR 1-2, GIR 3-4, GIR 5-6).

LE TARIF SOIN

Il est acquitté par l'Assurance Maladie.

Le modèle économique d'un EHPAD en France : ce que règle un résident d'EHPAD

Que règle un résident d'EHPAD ?

Chaque mois, le résident acquitte une facture qui se décompose en :

- Un prix hébergement
- Un tarif dépendance

Quelles sont les aides publiques possibles ?

- Aide sociale à l'hébergement (ASH) pour les établissements habilités à l'aide sociale
- Aides au logement (pour le prix de l'hébergement)
- Allocation personnalisée d'autonomie (APA) pour le tarif dépendance (GIR 1 à 4)

Une réduction fiscale est possible pour les résidents imposables.

Le reste à charge est ce que le résident doit payer une fois toutes les aides publiques déduites du montant de la facture.

Le fonctionnement des cuisines des établissements du GROUPE SOS Seniors



Le fonctionnement des cuisines des établissements du GROUPE SOS Seniors

Les modèles de restauration dans les établissements du GROUPE SOS Seniors

Cuisine en production chaude internalisée (mode principal)

- Adhésion à une centrale d'achat, tarifs très compétitifs (**AGAP, dans l'Est**)
- Achats négociés via les Sociétés de Restauration Collective (Sodexo...)
- **Coût de revient journalier : 11 €/j**

Gestion concédée (production sur place)

❖ **Nos SRC : API, Sodexo, Vitalrest, Dupont**

- Chef seul
- Chef + équipe cuisine
- Chef + équipe cuisine + équipe service sont fournis
- **Coût de revient journalier : entre 12 et 15 €/j**

Liaison froide (production hors établissement)

❖ **SRC : Omega Restauration (filiale du GROUPE SOS)**

- Remise en température qui ne demande pas de gros investissements
- Coût d'exploitation équivalent

Les enjeux de la restauration pour les établissements du GROUPE SOS Seniors



Les enjeux de la restauration pour les établissements du GROUPE SOS Seniors

Les enjeux de la restauration pour les établissements du GROUPE SOS Seniors

Mettre en place un système d'information

- Permettant de gérer les commandes
- Permettant d'indiquer les allergènes

➤ **Expérimentation en cours avec Médirest et Transgourmet (10 établissements)**

Mieux maîtriser la production pour réduire les déchets en cuisine et en assiette...

- Liaison froide : 30 % de déchets en sortie d'assiette uniquement
- En cuisine internalisée : 26 % de déchets globaux (cuisine + assiette)

Et ainsi dégager de la marge pour améliorer la qualité

- Production durable
- Produits bio
- Filières courtes

➤ **Le coût matière est de 2,90 € chez GROUPE SOS Seniors (voire plus dans les situations d'enrichissement liées à l'état de santé des résidents).**

Focus sur l'activité de portage de repas



Focus sur l'activité de portage de repas

Le marché du portage de repas

Un marché très dynamique, estimé à 400 M€ (selon une étude Xerfi de 2017) et porté par :

- La transition démographique
- La volonté de se maintenir à domicile le plus longtemps possible, en repoussant l'entrée en établissement
- Des solidarités familiales moins fortes

Un marché qui suscite des convoitises

- Dominé par les CCAS et les associations donc atomisé (ex : 8 EHPAD du GROUPE SOS Seniors seulement ont un service de portage de repas au voisinage)
- Avec des nouveaux entrants qui gagnent des parts de marché : entreprises spécialisées dans le portage de repas ou les services à domicile
- Et des acteurs plus surprenants comme La Poste

Une concurrence qui entraîne des risques

- Une tendance déflationniste
- Sur une demande en grande partie peu solvable

Et l'avenir ?



**Et l'avenir ? Il se prépare dans le secret des
Directions du Développement et de l'Innovation !**

Silver Fourchette : une alimentation santé et plaisir pour les seniors



FLORIANE LENOIR

Silver Fourchette

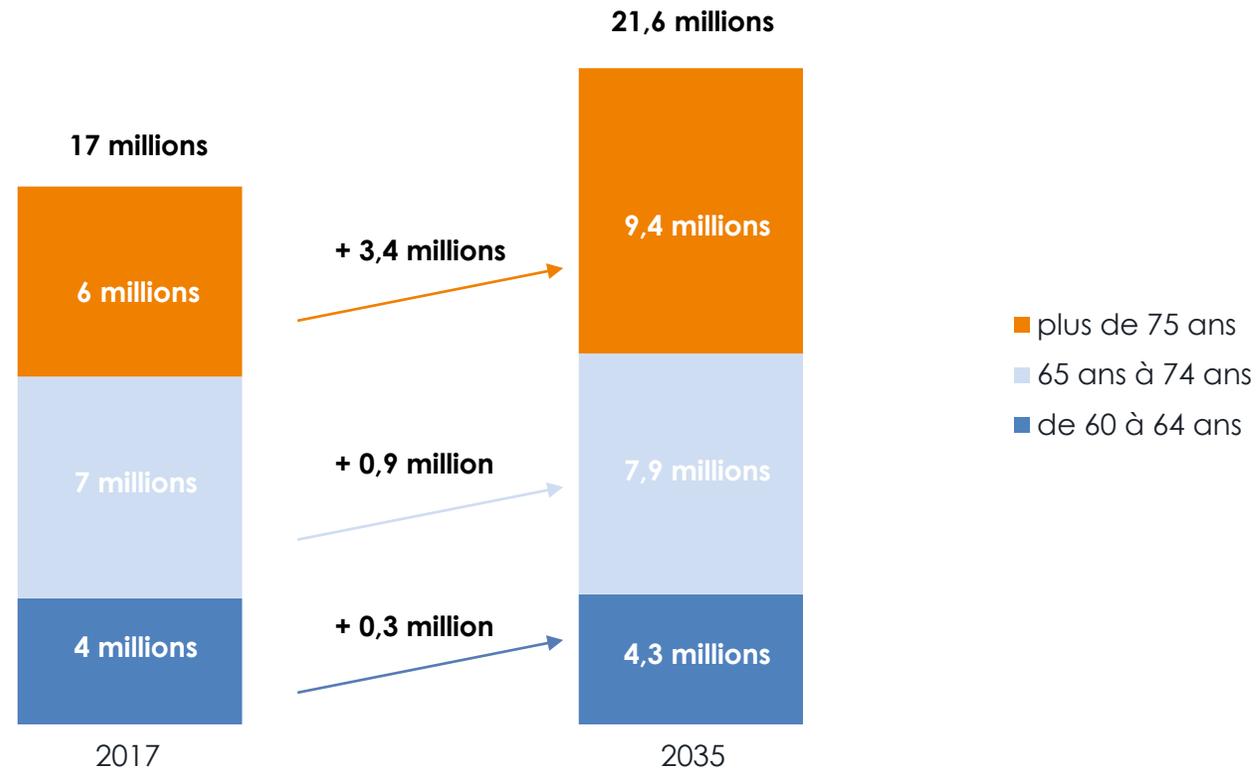
Directrice

silver
fourchette

- Etre un **catalyseur de changement sur les pratiques alimentaires** des plus de 60 ans
- Mener des **actions de prévention** et **accompagner les professionnels du domicile et des établissements**
- **Placer le plaisir au cœur de nos actions** pour donner envie aux seniors d'être **acteurs de leur santé**

La forte croissance du nombre de seniors créé de nouveaux enjeux sociaux et économiques

Projection de l'évolution de la proportion de Seniors dans la population française [INSEE 2018]



LE PHÉNOMÈNE DE LA GÉRONTOCROISSANCE

La **gérontocroissance** désigne le **phénomène de croissance du nombre des seniors dans la démographie française**. Ses déterminants sont la hausse de l'espérance de vie globale et en bonne santé, l'allongement de la durée de vie active et la hausse de l'âge du départ à la retraite.

- De nouvelles **problématiques médico-sociales** à gérer liées à l'âge
- Une **demande émergente de biens et services spécifiques** sur le marché des seniors
- Un **fort potentiel de marché** pour couvrir ces nouveaux besoins

La dimension territoriale du vieillissement à prendre en compte

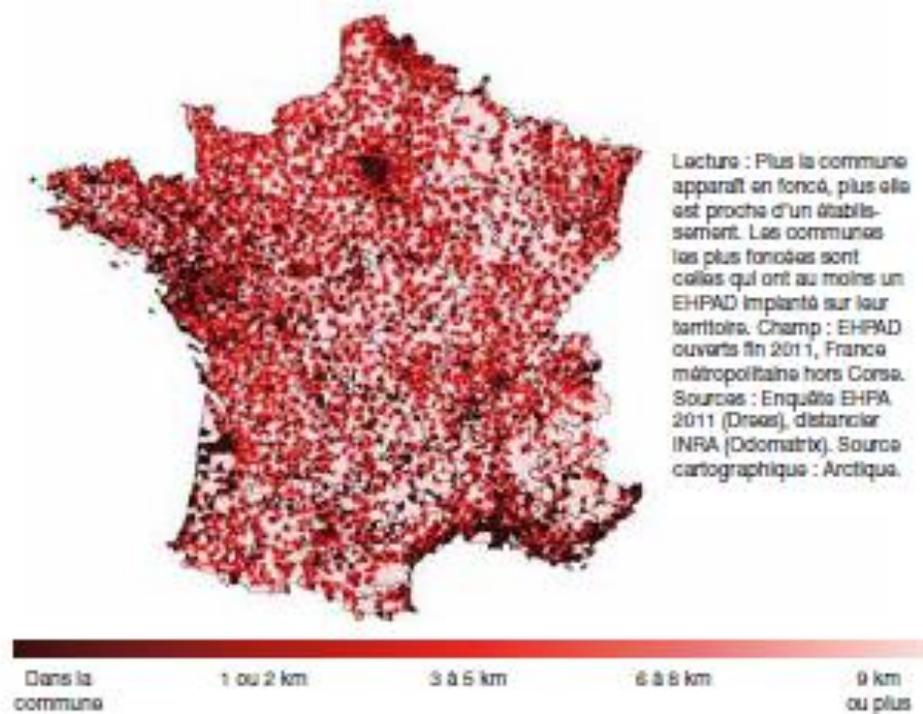
Projection de population 2013 – 2050

		Part des 65 ans et plus		Rang du département		Évolution annuelle moyenne du nombre de personnes âgées
		2013	2050	2013	2050	
	France	17,5	27,2			1,5
	Nord	14,7	23,0	90	89	1,4
	Loire-Atlantique	16,3	25,1	78	81	2,0
	Creuse	27,3	40,3	1	2	1,1
	Vendée	20,8	35,7	39	12	2,0
	Guadeloupe	15,2	37,7	86	6	1,9
	Martinique	16,9	42,3	74	1	1,6
	Guyane	4,5	15,7	100	100	4,7
	La Réunion	9,5	20,8	99	97	2,4
	Mayotte	2,6	9,4	101	101	5,9

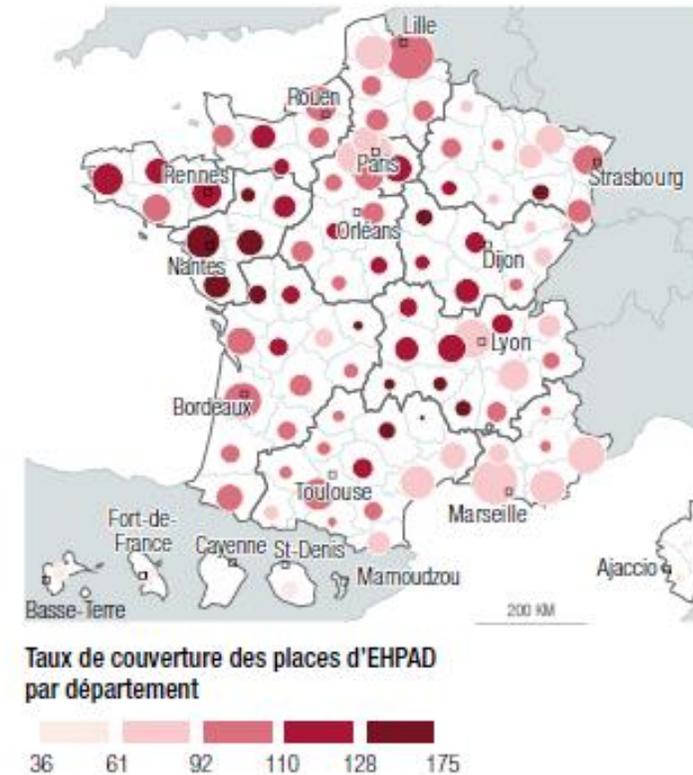
Source : INSEE, projection de population 2013 – 2050

La dimension territoriale du vieillissement à prendre en compte

Répartition des EHPAD sur le territoire français (hors DOM TOM)



Taux de couverture des EHPAD (hors DOM TOM)



Tour d'horizon des problématiques de la gérontocroissance : aussi nombreuses que diverses

AVANT L'EHPAD

SUIVI RÉGULIER OU PONCTUEL FLEXIBLE

Par du **personnel médical** ou des **aidants** (proches, voisinage, aides-soignants, etc.)

EN EHPAD

SUIVI RÉGULIER CONTRAINT

Selon une **organisation complexe** induisant des soins nocturnes, et **rythmées par les contraintes** des personnes accompagnées

L'ACCUMULATION DES PROBLÉMATIQUES DES SENIORS VA SOUVENT DE PAIR AVEC L'ÂGE, CONDUISANT À LA COMPLICATION CROISSANTE DE LA DÉPENDANCE POUR LEUR ENTOURAGE

SANTÉ PHYSIQUE

- Chutes
- Dénutrition*
- Médication
- Dysphagie (difficultés masticatoires)
- Fausses routes
- Sarcopénie (diminution des capacités musculaires)

BIEN-ÊTRE MENTAL

- Maintien à domicile (avant l'EHPAD)
- Lien social (familles, amis, voisinage, activités, rencontres)
- Lutte contre l'isolement
- Plaisir à s'alimenter
- Plaisir à faire de l'exercice physique

CHIFFRES CLÉS DE LA GESTION DE LA DÉPENDANCE

- **+11 millions d'aidants** en France en 2019, apportant soit une aide quotidienne (actes de la vie), financière ou matérielle, ou du soutien moral
- La **distance moyenne** entre un senior aidé et ses enfants aidants est de **60,8 km**
- **47 % des aidants** déclarent au moins **une conséquence négative sur sa santé** de l'aide apportée au senior

Source : les proches aidants des seniors et leur ressenti sur l'aide apportée, DREES n°45, novembre 2019

Zoom sur la dénutrition



- La dénutrition touche **2 millions** de personnes en France dont :
 - 400 000 personnes âgées à domicile
 - 270 000 personnes en EHPAD
- **40%** de personnes sont dénutris à l'entrée en EHPAD.
- Coût estimé à : **1 milliard d'euros** à la sécurité sociale

Conséquence de la dénutrition :

- Infections
- Risques de chutes
- Fonte de la masse musculaire
- Ralentissement psychique et relationnel
- Attraction des différentes fonctions physiologiques essentielles (musculaire, immunitaire, cicatrisation...)
- La mort quand la perte de poids excède 50%

AUTOMNE 2020 :
PREMIERE SEMAINE NATIONALE DE LUTTE CONTRE LA DENUTRITION

Le profil des bénéficiaires de Silver Fourchette : une cible large

Seniors actifs	Seniors fragiles	Seniors en perte d'autonomie / dépendants
<ul style="list-style-type: none"> • Début de la retraite, perçue comme un temps de liberté, sans contrainte • Grand-parentalité • Autonomie totale, dynamisme et multiples activités (bénévolat, travail, famille, loisirs...) • Aspiration à vivre selon leurs envies, leurs choix • Difficulté potentielle : fin des relations professionnelles 	<ul style="list-style-type: none"> • Perte de dynamisme • Premiers problèmes récurrents de santé, sous l'action conjuguée du vieillissement physiologique, de maladies chroniques et du contexte de vie • Premiers besoins d'aides • La fragilité peut évoluer vers une rupture d'équilibre, des complications et une perte d'autonomie, (« syndrome du glissement ») , mais peut aussi être stabilisée par des interventions appropriées. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ils peuvent vivre à domicile ou en EHPAD • Forte perte d'autonomie avec besoins d'aides techniques et humaines (notamment s'ils résident à domicile) • Pertes des capacités cognitives



PROGRESSIVEMENT

Enjeu : prévention, services simples et facilement accessibles



SUITE À UNE CRISE

Enjeu : organisation des services et de solutions plus complexes

L'alimentation, une des clés de l'espérance de vie en bonne santé

L'ALIMENTATION ADAPTÉE EST UN PILIER DE LA PRÉVENTION DE LA PERTE D'AUTONOMIE

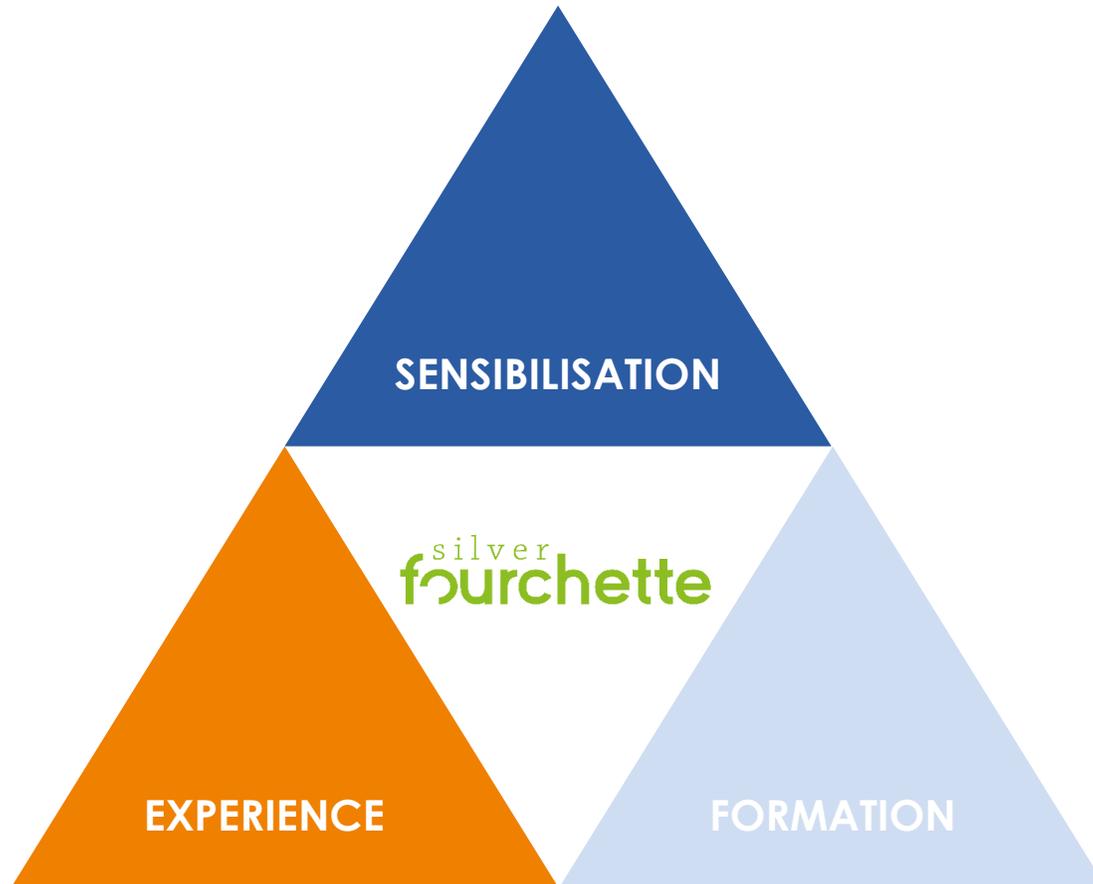
- L'espérance de vie en bonne santé ne dépasse pas les 64 ans, contre 84,8 ans d'espérance de vie pour les femmes et 78,4 pour les hommes
- 80 % des français souhaitent vieillir en bonne santé en restant chez eux le plus longtemps possible



- La **nutrition adaptée** à la santé et l'autonomie joue un rôle positif clé sur l'espérance de vie en bonne santé
- Les recommandations nationales (4^{ème} PNNS) et les campagnes de sensibilisation se multiplient pour **encourager les bonnes pratiques**
- Il est **possible de construire une image attractive** et gourmande d'une **alimentation adaptée**



Triptyque de nos actions de prévention



SENSIBILISATION : Ces actions ont pour objectif de **sensibiliser et améliorer la connaissance** en matière **d'alimentation adaptée** aux seniors.

Type d'actions : Conférence, débats projection, atelier 2.0, visite de ferme, visite de marché, quizz nutrition, démonstration de chef et stand sur salon/forum

EXPERIENCE : Ces actions ont pour objectif de favoriser la **convivialité** autour de l'alimentation adaptée aux seniors.

Type d'actions : Fête des seniors, Théâtre forum, Loto gourmand, Olympiades, Challenge culinaire, Journée du bien manger, Concours gastronomie

FORMATION : Ces actions ont pour objectif de développer les **compétences en matière d'alimentation adaptée** aux seniors.

Type d'actions : Atelier de cuisine, Samedi à mijoter, Mes courses au quotidien, Forum multi-partenarial, Immersion en lycée hôtelier, Séminaire des chefs, Au menu de mon EHPAD

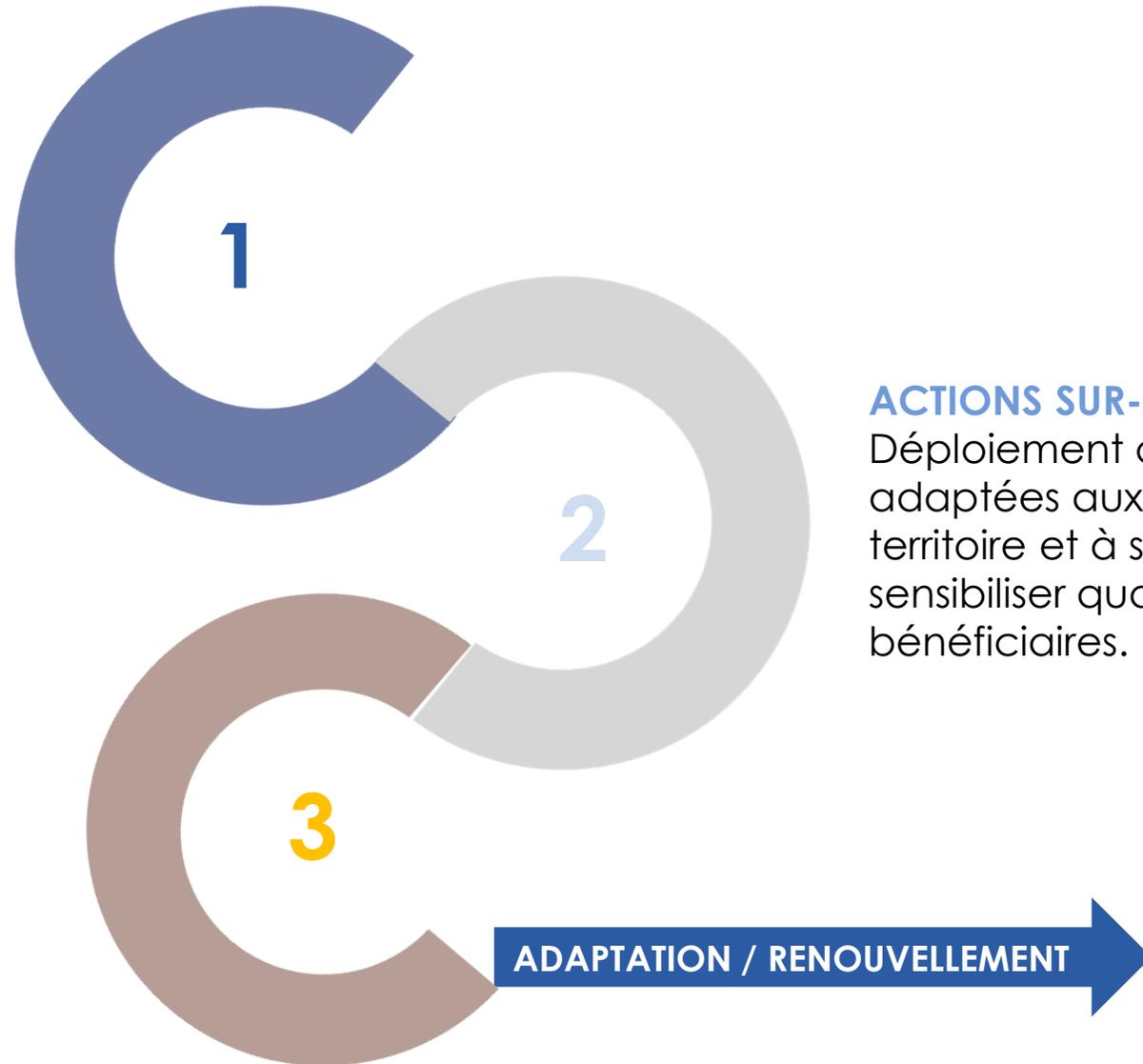
Notre démarche

DIAGNOSTIC TERRITORIAL

Réalisation d'un état des lieux pour une meilleure compréhension des besoins et ainsi cartographier l'écosystème

MESURE D'IMPACT

Mise en place d'un suivi afin de valider l'acquisition des connaissances et/ou compétences dans la durabilité

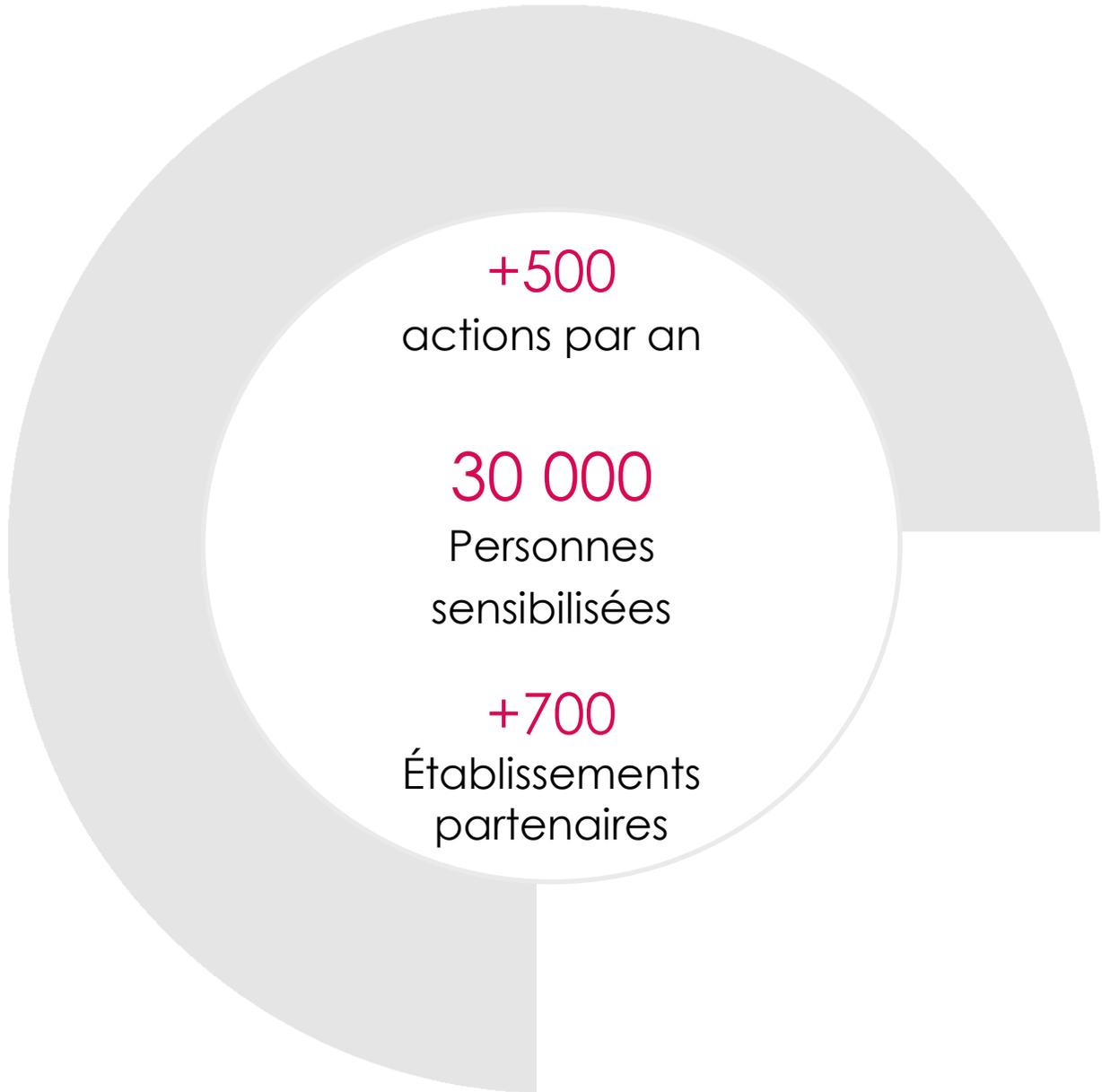
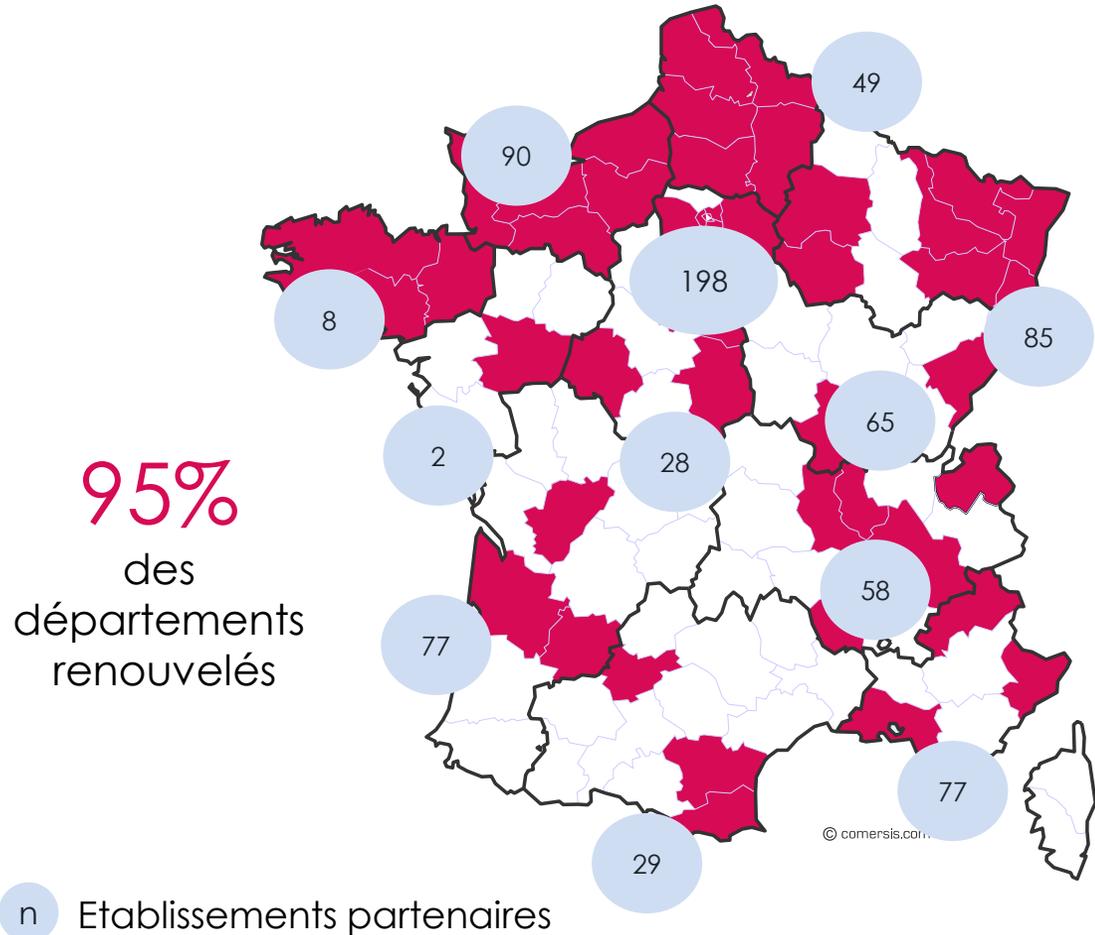


ACTIONS SUR-MESURE

Déploiement d'actions adaptées aux besoins du territoire et à ses moyens afin de sensibiliser qualitativement nos bénéficiaires.

Notre implantation en France : une couverture majoritairement dans le Nord

NOTRE PRESENCE EN FRANCE



La vision de Silver Fourchette : offrir une réponse attractive aux problématiques d'alimentation

Tout le monde, professionnels comme particuliers, a **conscience du rôle de l'alimentation** dans le maintien de la santé et le **recul de la perte d'autonomie**, et a connaissance des **bonnes pratiques** à avoir pour conserver une alimentation de qualité.

Un monde où l'alimentation est ainsi vecteur tout au long de la vie et jusqu'au plus grand âge de...



Plaisir



Bonne santé



Lien social et intergénérationnel

« Demain tout le grand public est rentré dans le mouvement et a une **parfaite connaissance de l'alimentation des seniors**, d'abord en sachant que **l'alimentation est importante pour la santé des seniors.** »

« **Les gens vieillissent en bonne santé et restent chez eux** le plus longtemps possible. Ils ont conscience que leur alimentation est un des premiers vecteurs pour rester en bonne santé. »

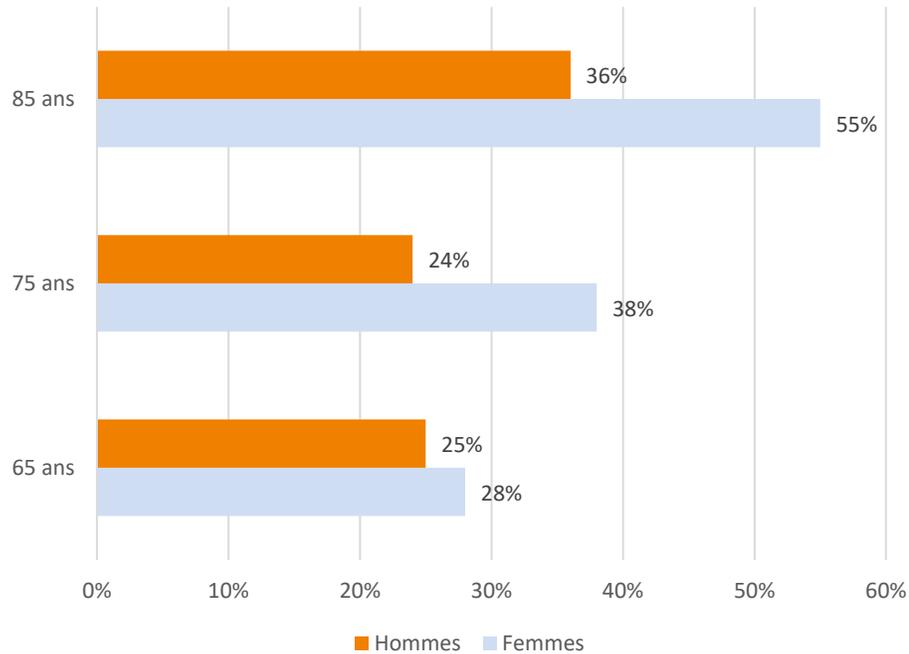
« D'ici 20 ans, **les gens savent et aiment s'alimenter**, même s'ils sont seuls ou s'ils ont une **pathologie**, il y a moins de maladies liées à l'alimentation. Il y a une réelle prise de conscience que **l'alimentation est une des façons de rester en vie le plus longtemps possible.** »

Des retombées qui vont au-delà de la simple question de l'alimentation

- 1 DONNER LE POUVOIR D'AGIR À CHACUN**
 - **Donner les clés à chacun** pour pouvoir agir sur la santé par le biais de l'alimentation
 - **Fournir des informations pratiques et concrètes**
- 2 RENDRE LA GASTRONOMIE ACCESSIBLE À TOUS**
 - **Améliorer l'accessibilité** des connaissances et des techniques
 - **Toucher tous les types de seniors**
 - **Démocratiser** les sources d'informations
- 3 FÉDÉRER**
 - Se distinguer par **une action multi-partenariale qui décroïsonne les univers**, une présence sur le terrain et un lien privilégié avec les seniors.
- 4 FAIRE PLAISIR**
 - Mettre l'accent sur le **plaisir** de bien manger, de **se réunir** pour cuisiner, de partager des moments de **convivialité** de qualité autour de la « **gastronomie** »
- 5 PROMOUVOIR UNE APPROCHE GLOBALE DE L'ALIMENTATION**
 - **Agir sur toutes les dimensions de l'alimentation** : de la sélection et l'achat des produits à la gestion des déchets, en passant par leur préparation et cuisson, et le dressage de l'assiette.
- 6 INNOVER**
 - **Créer** quelque chose qui n'existe pas ou répliquer / adapter des solutions qui ont fait leur preuve ailleurs
 - **Innover sur le fond et la forme, expérimenter et tester**

La Silver Economy, un marché à très fort potentiel pour les entreprises

Part des seniors vivant seuls selon leur âge*



Les **femmes**, davantage **touchées par le veuvage**, vivent d'autant **plus souvent seules** qu'elles sont plus âgées

Pour les **hommes**, leur mode de vie reste **majoritairement la vie en couple**

LE MARCHÉ DE LA SILVER ECONOMY EN CHIFFRES

- Le marché de la Silver Economie valait **92 milliards € en France en 2013***
- La taille du marché doit atteindre **130 milliards € en 2020** avec une croissance de 5% par an*

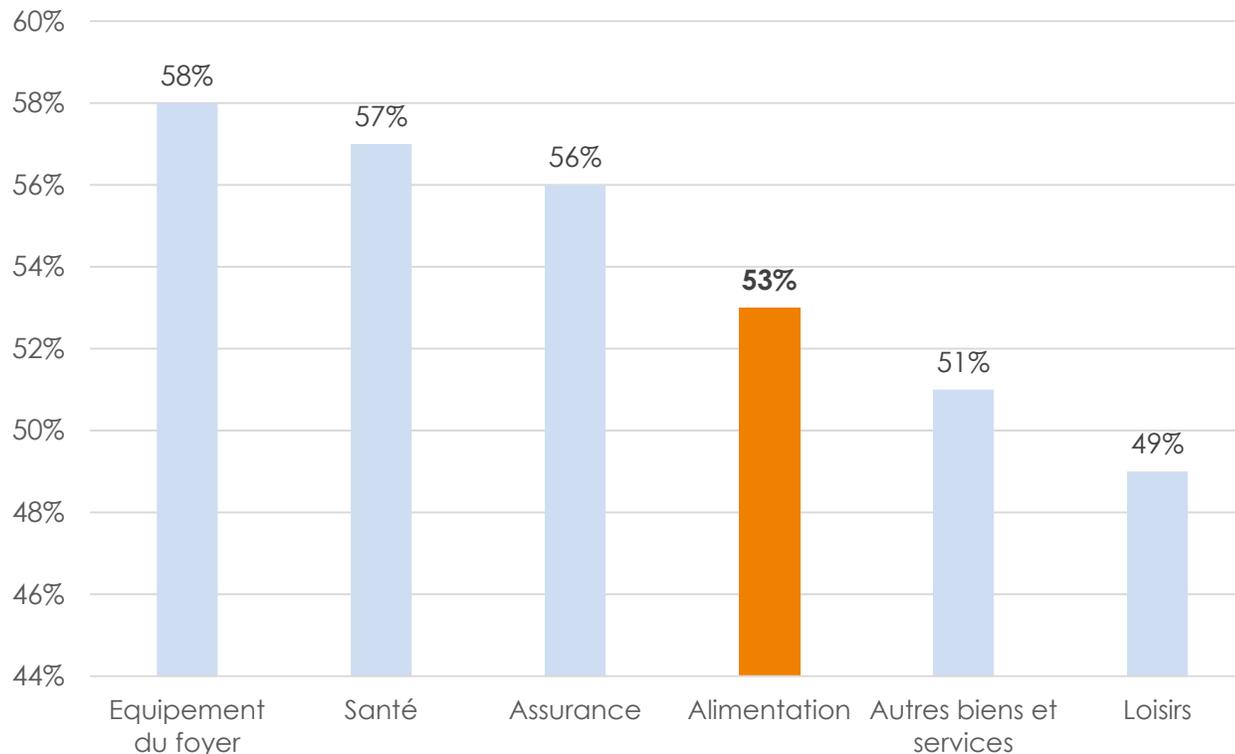
Avec l'évolution démographique envisagée, le marché pourrait augmenter de 0,81 points de PIB à horizon 2040, soit atteindre un total de **2,4 % du PIB**

- ▶ Tourisme, loisirs, sport
- ▶ Santé, alimentation, nutrition
- ▶ Communication
- ▶ Habitat, équipement du foyer, transport, services à domicile
- ▶ Assurance, sécurité, autonomie
- ▶ Distribution

Cette approche économique du vieillissement présente de fortes opportunités de croissance, de production et d'emploi et est identifiée depuis 2013 comme une **filière industrielle prioritaire** par les pouvoirs publics

Les seniors, une cible de choix pour les acteurs du secteur alimentaire

Principales dépenses de consommation des seniors*



Lecture : 57 % des dépenses de santé sont le fait des seniors

*Kantar, Consumer Day 2018

EN FILIGRANE, D'AUTRES OPPORTUNITÉS POUR LES ENTREPRISES DU SECTEUR ALIMENTAIRE

La **restauration couvre toute la chaîne de valeur** des entreprises de **l'alimentaire**, qui peuvent ainsi se saisir de **nouveaux sujets** tels que :

- L'approvisionnement
- La logistique / la distribution
- La qualité nutritionnelle des produits
- La préparation culinaire
- La gestion des stocks
- Le recrutement RH sur les métiers de la restauration
- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- ...

DEUX CURSUS ADAPTÉS



POUR LE GRAND PUBLIC

Valoriser les savoirs-faire et bénéficier de conseils et outils pour une alimentation équilibrée et adaptée à leurs besoins.



POUR LES PROFESSIONNELS

Accompagner les chefs de cuisine et l'ensemble des professionnels d'EHPAD au travers d'un parcours en plusieurs étapes menant à la remise des prix de l'Académie

PROFESSIONNELS



Mars

CONGRES DES CHEFS

Congrès régional ouvert à tous les EHPAD sur simple inscription et vœux de motivation

23 Mars 2020
Palais d'Iéna, Paris

30 Mars 2020
Rouen



CARNETS D'ACTIVITE

Application concrète dans les établissements à l'aide d'un cahier d'activité suite aux apprentissages du congrès impliquant les professionnels et résidents



RENCONTRES DES CHEFS

Continuer le dialogue entre professionnels et futurs Chefs sur le territoire pour échanger sur les bonnes pratiques, les techniques et le métier



Novembre

REMISE DES PRIX

A l'issu du **parcours**, les lauréats de l'académie réalisent une démonstration notées :
100 couverts servis
Remise des prix par le jury à l'issu du challenge

GRAND PUBLIC



Mars



1

APPEL A CANDIDATURES

Les candidats (seniors et/ou aidants) envoient leur recette accompagnée d'une photo avec dressage pour candidater à l'Académie.

Recette pour 2 personnes simple et du quotidien.



2

AUDITION RÉGIONALE

1 demi-journée :
Test de connaissances en gastronomie et nutrition
Epreuve de cuisine sur la recette sélectionnée



3

DEFIS A DOMICILE

Réalisation de la recette à domicile sous le regard d'un chef, d'un ergonomiste et des caméras.



4

REMISE DES PRIX

Remise des prix à Paris
Diffusion des vidéos et dédicace du livre de recettes

Novembre



Création d'un livre de recettes

Envie d'en savoir plus ?

Ouverture des inscriptions semaine prochaine !

Contact pour toute question :

academie@silverfourchette.org



L'alimentation des seniors, quels enjeux ?

VERONIQUE MOURIER
ELIOR
Responsable NUTRITION

Une alimentation adaptée pour les Séniors

elior 
L'appétit du mieux

QUESTIONS & RÉPONSES

Alimentation et Silver Economy, quelles opportunités de développement ?



Laurent Haegeli CAP TRAITEUR
Président de la commission Nutrition du **GECO Food service**

Nutrisis[®]

ATELIER SENIORS

28 Janvier 2020



SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

Solina France (Cap Traiteur) - 6 rue Robert Moinon - 95190 GOUSSAINVILLE
Tel : +33 (0)1 34 38 87 81 - Fax : +33 (0)1 34 38 87 81 - www.captraiteur.fr

Savoir-Faire du Pôle de Nutrition Santé du Groupe SOLINA



Nutrisis®

=> Un pôle de compétence nutrition



Nous créons des concepts / produits finis nutritionnels

Marques de santé et cosmétique, boutiques diététiques, centres de fitness, prescription médicale, marques de nutrition, pharmacies

Compléments alimentaires, produits destinés aux sportifs, produits hyperprotéinés et réduits en glucides, substituts de repas, nutricosmétiques.

MINCEUR



SPORT



SANTÉ



BEAUTE





La marque de nutrition orale
qui offre une gamme
de produits déshydratés
à la saveur, au goût,
et à la qualité reconnus.

Une gamme dédiée aux hôpitaux et aux maisons de retraite
et aux établissements d'hébergement pour personnes
âgées dépendantes, en Europe.

Nutrisis[®]

Quelques partenaires

CAHPP

UniHA

CACiC
UNIVERSITÄT ERLENBERG
HEALTH

COMPASS
GROUP

resah
Réseau des Acheteurs Hospitaliers
www.resah.fr

sodexo

TRANSFOURMET

Bastide
LE CONFORT MÉDICAL

api
RESTAURATION

AMi2

coralys
RESTAURATION COLLECTIVE

D MEDICA
Services pour la santé

PRO à PRO

CERCLE VERT

KORIAN

Nos solutions fonctionnelles adaptées

Nos produits répondent aux 4 problématiques suivantes :



TROUBLES DE LA
DÉGLUTITION



TROUBLES DU
TRANSIT



AUTONOMIE
ALIMENTAIRE



DÉNUTRITION

Nos solutions fonctionnelles adaptées

Nutrisis®



Retour d'expérience de l'implantation de la marque Nutrasis®

Constats et Problématiques



1/ Marché très atomisé et lié à des centres de décision très différents

2/ De nombreux acteurs, prescripteurs et décideurs

3/ Des processus de gestion des pathologies très disparates suivant les établissements

4/ Road to Market qui privilégie les circuits directs

5/ Un fort investissement à réaliser sur les marques

6/ Marché qui par sa taille intéresse les entreprises, mais qui n'arrive pas assez à fédérer les équipes et les projets

Retour d'expérience de l'implantation de la marque Nutrisis®

Quelques Conseils... (même si on en vous dira pas tout!)



1/ Convaincre en interne par la VULGARISATION de ce marché

2/ Cibler les clients que vous connaissez les mieux: Les cuisiniers!

3/ Former et informer en Interne

4/ Investir en communication

5/ Former les prescripteurs et les distributeurs de vos produits par des sessions simples de VULGARISATION:

Quelques réalisations



OFFRE SHAKÉE
Nutrisis
"SECOUEZ"
C'EST PRÊT!
RÉALISEZ
VOS PRODUITS NUTRISIS
EN UN TOUR DE MAIN!

DÉNUTRITION Pour les besoins nutritionnels en cas de dénutrition ou risque de dénutrition.

NUTRICRÈME
Préparation pour crème dessert HP HC
 > 13g protéines
 > 15 kcal/g
 > 13 vitamines, 5 minéraux
 > 4 parfums : Vanille, Caramel, Pêche, Framboise
 > 2 à 4 cuillères rases (40ml)
 + 90 à 180 ml d'eau pour 1 à 2 portions.

PROTIDRINK
Préparation pour boisson fruitée HP
 > 17g protéines
 > 11 vitamines
 > 4 parfums : Pamplemousse rose, Pêche-Mangue, Orange, The Déche
 > 1 à 3 doses de PROTIDRINK + 200 à 600 ml d'eau fraîche

DÉGLUTITION Pour les besoins nutritionnels en cas de dysphagie ou risque de fausses routes.

EPAISSIR CLEAR
Poudre épaississante neutre
 > Texture modulable selon la norme
 > Neutre
 > Incolore
 > 6 portions : 7 à 15g pour 600ml

EPAIMIX ASPAMIX
Préparation pour eaux géifiées aromatisés selon la norme
 > 8 parfums édulcorés
 > 2 à 6 portions

NUTRISIS MATIN
Préparation céréalière
 > 7 céréales
 > Sucrés ou Edulcorés
 > 3 parfums : Vanille, Biscuité, Miel
 > 1 à 3 cuillères rases (40ml) ou 1 à 3 doses + 150 à 450 ml de lait

PRO à PRO
Présente sa gamme de nutrition orale avec **Nutrisis**

Retrouvez les produits Nutrisis et les idées recettes sur le site
<http://www.nutrisis.soline-group.eu/>

Recevez la newsletter Nutrisis sur les actualités de la gamme en envoyant votre demande à nutrisis@soline-group.fr

Contectez nos diététiciennes au

PRO à PRO
LE GOÛT DE L'ENGAGEMENT

Vos solutions nutritionnelles
Adaptées aux patients
Faciles et pratiques d'utilisation pour le personnel d'établissement

Édition octobre 2018

Nutrisis

TRANS GOURMET

Nutrisis
le en EHPAD
issements
x-sociaux

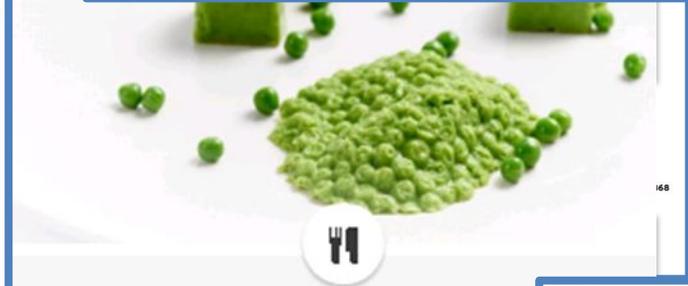
gamme de produits adaptée à diverses pathologies :

tion : des produits permettant d'épaissir et de texturer les boissons pour éviter les fausses routes.
uits hyperprotéinés déshydratés pour enrichir diverses purées...
s : des desserts édulcorés, allégés en glucides et en calories sans de glycémie.
s : un produit permettant d'élaborer des plats faciles s pour les personnes qui n'arrivent plus à utiliser leurs menche, tremblements...).

AUX TROUBLES DE LA DÉGLUTITION

PRODUITS ADAPTÉS À LA DÉNUTRITION

PRODUITS ADAPTÉS AU DIABÈTE ET/OU SURPOIDS



MANGER-MAIN PETITS-POIS

Épaississant neutre à chaud ou à froid pour les boissons, purées et plats mixés.
Épaissir plus 1 kg - Code : 242139
Épaissir clear 250g - Code : 283101

hyperprotéinée et édulcorée pour bouillie au goût biscuité.
Matin gourmand biscuité édulcoré 500 g - Code : 206091

Flan édulcoré : Préparation déshydratée à froid pour flan avec édulcorant.
Flan caraméli à froid édulcoré 100 g - Code : 208119
Flan chocolat à froid édulcoré 100 g - Code : 206017
Flan vanille à froid édulcoré 100 g - Code : 206018
Flan fraise à froid édulcoré 100 g - Code : 206019
Flan café à froid édulcoré 100 g - Code : 206020
Flan citron à froid édulcoré 100 g - Code : 206021

Epaïmix : Préparation pour eau géifiée instantanée sucrée et aromatisée.
Epaïmix orange 100 g - Code : 237081
Epaïmix grenadine 100 g - Code : 237082
Epaïmix grenadine 1kg - Code : 225260
Epaïmix orange 1kg - Code : 225261
Epaïmix pêche/sabricot 1kg - Code : 225262

Aspamix : Préparation instantanée aromatisée.
Aspamix saveur
Aspamix saveur
Aspamix saveur
Aspamix saveur
Aspamix saveur
Aspamix saveur
Aspamix saveur

MANGER-MAIN CRÈME ANGLAISE FRAISES

● Produits adaptés aux troubles de la déglutition
● Produits adaptés à la dénutrition
● Produits adaptés au diabète et/ou surpoids
● Produits adaptés aux troubles de la coordination

Quelques réalisations: Leaflet, la "Nutrition pour les Nuls..."



Qu'est ce que la nutrition orale ?

Par opposition avec la nutrition entérale (par une sonde) ou parentérale (par perfusion), la nutrition orale concerne l'alimentation d'un patient par la bouche. Cette prise en charge nutritionnelle permet de traiter ou prévenir un état de dénutrition, de déshydratation, des troubles de la déglutition, de l'autonomie alimentaire ou du transit.

Nutrisis est une marque de nutrition orale qui apportent des solutions aux pathologies majeures à traiter. Sous forme déshydratée, la gamme Nutrisis présente de nombreux avantages: goût inaltéré, facilité de stockage, longue durée de conservation, réduction des coûts et dosage adaptable.

Quelles sont les pathologies à traiter ?

DENUTRITION

Perte de poids, fonte musculaire, sarcopénie, escarres.

SOLUTION : augmenter les apports protéiques de la personne âgée à 1.2g/Kg poids corporel/jour, concentrer les apports caloriques, hydrater.

REGIMES SANS SUCRES

Troubles de la glycémie

SOLUTION : proposer des desserts sans sucres

TROUBLES DE LA DEGLUTITION

Problèmes de mastication, édentation, dysphagie, fausses routes.

SOLUTION : adapter la texture des produits.

PERTE D'AUTONOMIE ALIMENTAIRE

Conséquences de la maladie d'Alzheimer : oubli de manger, ou oubli de l'utilisation des couverts
SOLUTION : adapter la texture des repas pour être mangés à la main

Qui sont les interlocuteurs ?

- 1 Diététicien(ne) / Cadre de santé / Pharmacien(ne)
- 2 Chef de cuisine / Responsable appro

Selon le type de produits ciblés, il est indispensable d'identifier le décideur et les prescripteurs dans l'établissement.

Découverte client

Comment le site gère-t-il ses textures modifiées ?

Comment le site gère-t-il ses enrichissements ?

- OBJECTIFS :
- Découvrir ses interlocuteurs : personnalité, attentes, frains
 - Connaître le marché : type de clientèle, nombre de repas, budget, pathologies
 - Comprendre l'organisation : décideurs, logistique, matériel, fournisseurs



Les solutions NUTRISIS

DENUTRITION

	Enrichissements neutres	Bolissons	Petits déjeuners
Produits Nutrisis	Prolicap, Provimix, Glucklis	Prolicrink	Matins gourmands
Décideur	Cuisine / Sané	Sané	Sané
Utilisateur	Cuisine	Sané	Cuisine / Sané
Prescripteur	Cuisine	Sané	Cuisine
Potentiel	++	+++	++

TROUBLES DE LA DEGLUTITION

	Eaux gélifiées	Textures modifiées	Petits déjeuners
Produits Nutrisis	Epalmix, Aspamix	Epalsir Plus, Epalsir Clear, Crudimix	Nutrisis Matin
Décideur	Sané	Sané	Sané
Utilisateur	Cuisine / Sané	Cuisine	Cuisine / Sané
Prescripteur	Cuisine	Cuisine	Cuisine
Potentiel	+++	++	+++

PERTE D'AUTONOMIE ALIMENTAIRE

	Manger-main
Produits Nutrisis	Manger-main
Décideur	Cuisine / Sané
Utilisateur	Cuisine
Prescripteur	Cuisine
Potentiel	+

REGIMES SANS SUCRES

	Desserts
Produits Nutrisis	Flans, Mousses
Décideur	Cuisine / Sané
Utilisateur	Cuisine
Prescripteur	Cuisine
Potentiel	+

Plus d'informations sur le site : nutrisis.solina-group.eu





Merci pour votre attention



Solina France (Cap Traiteur) - 6 rue Robert Moinon - 95190 GOUSSAINVILLE
Tel : +33 (0)1 34 38 87 81 - Fax : +33 (0)1 34 38 87 81 - www.captraiteur.fr

CONCLUSION DE LA MATINÉE



LAURENT REPELIN GECO Food Service
Président