

Sous-Groupe Alimentation des Séniors

Vendredi 23 septembre 2022

En violet les relevés de décision



RAPPEL DES REGLES DU DROIT DE LA CONCURRENCE

Les adhérents du GECO Food Service et les participants aux réunions s'engagent à respecter les règles du droit de la concurrence.

En particulier, ils ne doivent pas communiquer ou échanger d'informations sensibles concernant leur politique et stratégie commerciale, marketing, publicitaire, industrielle et d'achat, notamment toute information relative aux prix, conditions de vente, opérations promotionnelles, bénéfices, marges, parts de marché, méthodes et coûts de production, de distribution et d'approvisionnement.

Le processus d'élaboration de positions établies ne doit pas servir de prétexte aux entreprises pour coordonner leur stratégie ni leur permettre d'imposer individuellement leur position dans un but qui leur est propre.

Chaque entreprise est responsable de sa stratégie commerciale et des décisions qu'elle prend à ce titre.

TOUR DE TABLE & INSCRITS

ALPINA SAVOIE	BURDIN	Emeline	Responsable BU
ANDROS Restauration	BERSANO	Caroline	Chef de Projet Marketing
BEL	KHEROUF	Marie	Nutritionnist
BONDUELLE	FAVARD	Jean-Yves	Diététicien-Nutrition Project manager
BONDUELLE Long Life Food Service	TEIXEIRA	Philippe	Conseiller culinaire expert
Charles&Alice	JOURNET-VITTOZ	Léna	Marketing Food service
D'AUCY FoodService	DOUIS	Nathalie	Responsable Marketing
ESPRI RESTAURATION	LEPREVOST	Valentin	Marketing Food service
LESIEUR Professionnel	BOEGLIN	Anaïs	Affaires Réglementaires&Nutrition
MARIE /LDC	BON	Alexandra	Chef de Projet Nutrition Cellule Recherche et Innovation
SAVENCIA Fromage & Dairy Foodservice	REALINI	Justine	Responsable Qualité
Sodiaal	CAUCHOIX	Antoine	Nutrition
GECO Food Service	VIGNE	Laurence	Secrétaire Générale Adjointe
GECO Food Service	REPELIN	Laurent	Président

ORDRE DU JOUR

- Atelier du jeudi 24 Novembre 2022
Thèmes - intervenants
- Alim 50 + et Veille
- Assemblée générale du GECO Food service

LES OBJECTIFS DU SOUS-GROUPE

ALIMENTATION DES SENIORS

- Être en veille sur les sujets Alimentation des Seniors
- Balayer les sujets et diverses publications apportées par Alim 50+
- Synthétiser , catégoriser et prioriser les sujets pour les Adhérents
- Préparer des ateliers ouverts à tous les adhérents pour apporter et renforcer l'expertise sur cette thématique

ATELIER SENIORS # 3

> **RAPPEL** : Atelier # 1 janvier 2020 et Atelier # 2 janvier 2022 (consultables en ligne [Espace Adhérents / Ressources/Nutrition / Séniors/conf Ateliers](#))

- **Date envisagée : Jeudi 24 Novembre 2022 matin → repoussé au Mardi 6 Décembre 14h-16h30**
- Après échanges , l'articulation pourrait être :
 - **1^{er} thème : Budget repas** Quelle est la mécanique de la constitution des repas ? Quels sont les ingrédients utilisés ? Comprendre comment sont élaborés les plans de menus ? Avec qui?
Comment sont attribués les budgets Matières Premières versus la partie médicale notamment avec parfois le barrage des CNO (Compléments Nutritionnels Oraux)
La gestion des textures modifiées
 - **2^{ème} thème : Communication entre la direction , les services soignants , les aides au repas et la cuisine** Comment cela fonctionne-t-il ?

sans oublier « Donner envie et redonner envie de manger aux Séniors dans les EHPAD »

Ouverts à tous les adhérents du GECO Food Service

ATELIER SENIORS # 3

>Intervenants pressentis :

- Christine HUSS Directrice du pôle Nutrition d'API RESTAURATION avec éventuellement son directeur Achats
- Danièle COLIN CENA diététicienne Nutritionniste experte en accompagnement /AMO Appels d'offres en restauration collective dont EHPAD
- Chef de Cuisine - Directeur d'EHPAD – Cadre de santé
- Directeur de restauration d'un groupe privé comme KORIAN
- *NUTRIKEO (en fonction de leur proposition)*

UP DATE ALIM 50+ veille

Programme Alim 50+

- [des newsletters](#), de l'information
- des groupes de travail pluridisciplinaires
- des événements



COLLOQUE

>13 octobre 2022 « Optimiser l'alimentation des personnes âgées en perte d'autonomie à domicile »

Aujourd'hui, le maintien ou le retour au domicile des personnes âgées dépendantes est une option majeure face aux défis immenses de la démographie. Parmi les aides apportées, L'AIDE AU REPAS joue un rôle clef.



A partir de 12h **Repas**

A partir de 14h15 **Des projets innovants chez la personne âgée à domicile**

Modérateur : **François Guillon**

- **Dr. Truchot-Cardot**, Institut et Haute Ecole de la Santé La Source, Lausanne - La santé à domicile des séniors en Suisse : un enjeu collaboratif majeur
- **Pr. Nancy Presse**, Université de Sherbrooke (Canada) - REPAS : Une plateforme d'information, d'auto-évaluation et d'orientation pour la santé nutritionnelle des aînés à domicile
- **Juliette Plitta**, diététicienne, Saveurs et Vie Conseil - Le Passeport Nutrition Santé (PNS)
- **Jean-Philippe Arnoux**, Saint-Gobain - Optimiser l'environnement alimentaire à destination des personnes âgées en perte d'autonomie à domicile

Pause et échanges

A partir de 16h **Table ronde : le regard pluriel du terrain** - Quels freins, quels leviers et quelle orientation pour une bonne alimentation chez les personnes âgées dépendantes à domicile ?

Animation **Alexandre Faure**, Sweet Home, avec :

- **Cécile Blanck**, FOSAD, Diététicienne-nutritionniste, Paris
- **Corinne Girard**, Responsable des commissions thématiques, Réseau francophone des villes amies des aînés (RFVAA)
- **Armelle Tilly**, Présidente de l'agence interdépartementale de l'Autonomie (Hauts-de-Seine et Yvelines)
- **Paul Tronchon**, Président, Saveurs et Vie
- **Intervenant à confirmer** (Réseau local)

Sondage électronique live sur les besoins prioritaires du terrain, en direct dans la salle et sur le web

Conclusions et mots de clôture

A partir de 8h30 **Enregistrement et café d'accueil**

A partir de 9h30 **Orientation générale du colloque** - **François Guillon**, Président ALIM50+

Ce que dit la recherche

Session 1 - Modérateur : **Dr. Truchot-Cardot**, Institut et Haute Ecole de la Santé La Source, Lausanne

- **Philippe Cardon**, Université de Lille - Être dépendant à domicile : le point de vue d'un sociologue
- **Pr. Agathe Raynaud-Simon**, APHP - La dénutrition chez les personnes âgées dépendantes à domicile
- **Virginie Van Wymelbeke-Delannoy**, CHU Dijon - Le portage de repas à domicile : quel impact sur le statut nutritionnel de la personne âgée ?

Pause et échanges

Session 2 - Modérateur : **Pr. Nancy Presse**, Univ. Sherbrooke, Canada

- **Antoine Gérard**, Domitys - Pourquoi les personnes âgées ne veulent pas de prévention ? Analyse des objections face aux dispositifs de prévention
- **Claire Sulmont-Rossé**, INRAE - Optimiser l'offre alimentaire à destination des personnes âgées en perte d'autonomie à domicile

2h **Repas**

>3^e édition, la **Semaine nationale de la dénutrition du 18 au 25 novembre**. Cet événement de santé publique, prévu dans le Programme National Nutrition Santé (PNNS 4, 2019-2023), piloté par le Ministère des Solidarités et de la Santé, est organisé par le Collectif de lutte contre la Dénutrition.



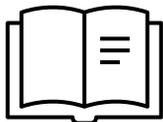
ALIM 50+

GROUPES DE TRAVAIL

Groupe de réflexion (GR) - Groupe de travail (GT)	Acquis 2021-2022	Orientation 2022-2023	First step
GR "Réflexion : tendances lourdes"	Proposition de thèmes 2022-2023		Séance de concertation pour spécifier et planifier l'activité du GR, et recrutement des participants (sous-groupes ?)
	Besoin et stratégie de prévention multifactorielle (alimentation comprise) à partir de 50 ans		
	Glissement du pouvoir vers l'aval, c'est-à-dire du BtoB vers le BtoBtoC		
	Offre produits, services outils pour une alimentation individualisée		
GR "Ehpad" issu du webinaire sur l'esthétique des repas : optimiser l'alimentation Ehpad et institutions	Proposition par F. Berger de 10 principes et actions	Examen en GR de ces "10 points", établissement d'un consensus ALIM50+ et diffusion	Séance de travail, discussion autour d'un consensus et d'une stratégie de diffusion
GT «Diététicien(ne)s» : rôle pour les seniors	Etude benchmarking internationale - Article Revue AFDN	Poursuite de la valorisation : impact auprès des pouvoirs publics et des instances professionnelles	Séance de concertation pour planifier l'activité du GT
GT "Education-Formation"	Etude : Mapping des formations de professionnels à l'alimentation des seniors - Article CND	Poursuite de l'étude par une enquête auprès des entreprises et institutions opérant des formations internes	Séance de concertation pour spécifier et planifier l'activité du GT, et recrutement des participants
	Constat de la méconnaissance générale des seniors (besoins, attentes, usages) par les acteurs et les futurs acteurs (étudiants)	Définir un axe stratégique sur la formation et l'éducation	

Intérêt de participer pour le GECO FS ?

OUI sur le sujet Formation : Apports de nos Savoir Faire et de nos outils d'accompagnement en tant qu'IAA



THÈSE

En vue de l'obtention du
DOCTORAT DE L'UNIVERSITÉ DE TOULOUSE
Délivré par l'Université Toulouse 3 - Paul Sabatier

Présentée et soutenue par
Gaëlle SORIANO

Le 8 juillet 2022

L'autonomie alimentaire chez la personne âgée

Ecole doctorale : **EDMITT - Ecole Doctorale Mathématiques, Informatique et Télécommunications de Toulouse**

Spécialité : **Epidémiologie**

Unité de recherche :

CERPOP - Centre d'Epidémiologie et de Recherche en santé des POPulations de Toulouse

Thèse dirigée par
Sandrine ANDRIEU et Sophie GUYONNET

Jury

Mme Agathe RAYNAUD-SIMON, Rapporteur

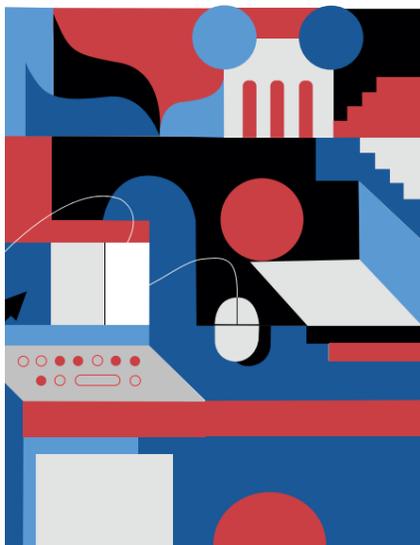
Mme Claire SULMONT-ROSSÉ, Rapporteur

M. Jean-Luc NOVELLA, Examinateur

M. Yves ROLLAND, Examinateur

Mme Sandrine ANDRIEU, Directrice de thèse

Les cahiers de la **Silver Économie**



Livre Blanc
2022

I.
Analyse globale
de la
cartographie

II.
Les 5 questions
que se posent
les
entrepreneurs

III.
Le financement
du service rendu ?



En exclusivité découvrez les interview de
Romain Ganneau Responsable Silver économie chez AG2R
Xavier Roy Directeur Général de l'association France Clusters
Didier Chateau Délégué National Silver Eco pour les CCI
Olivier Richefou Président du conseil départemental de Mayenne
Stephane Corbin Directeur Adjoint de la CNSA
Françoise Jeanson Vice Présidente de la région Nouvelle Aquitaine

VEILLE

XE RFI Precepta
Alimentation senior :
quelles stratégies pour mobiliser
le fort potentiel du marché ?
Perspectives 2025 et stratégies des acteurs sur les segments
de l'alimentation seniors grand public et du *foodservice*

3^e édition
Mars 2022
210 pages d'analyse

SCENARIO PREVISIONNEL 2025

LES POINTS FORTS DE L'ETUDE

Une étude Xerfi pour :

- **Anticiper l'évolution du marché à l'horizon 2025**
L'étude apporte des prévisions sur le marché de l'alimentation senior à l'horizon 2025, qu'il s'agisse du segment grand public (ventes de PGC en GMS) ou du *foodservice* (portage de repas, restauration collective en établissement de santé, mais aussi nutrition médicale). Le rapport s'appuie sur un traitement de données exclusif qui permet de dimensionner la taille des segments.
- **Décrypter l'évolution des ventes de 47 produits auprès des seniors**
L'étude analyse la dynamique des ventes sur 11 ans (tous circuits confondus) de 47 familles de produits alimentaires, et cela pour 7 tranches d'âge, dont les 65-74 ans et 75 ans et plus. L'analyse permet de distinguer les produits à « effet de génération dominant » (c'est-à-dire rattachés aux goûts et comportements d'une génération) des produits à « effet de cycle » (rattachés à une tranche d'âge).
- **Comprendre le jeu concurrentiel et les stratégies de croissance**
Cette étude propose une cartographie de la concurrence sur les principaux segments (PGC, compléments alimentaires, nutrition clinique, portage de repas, restauration collective), complétée par de nombreux classements et tableaux de positionnement. Au travers de cas concrets, ce rapport analyse aussi les leviers de ciblage des seniors activés par les industriels et distributeurs sur le marché grand public, pour empêcher le déclin des ventes des « produits générationnels » ou développer des solutions adaptées.

Relevé de
décisions:

LV contacte Xerfi
Contact pris pas de
suite

[La silver food, une mine d'or sous-exploitée \(xerfi.com\)](https://www.xerfi.com)

Seniors : un marché de 49 Md€ dans l'alimentaire d'ici 2025

-Les plus de 65 ans ont dépensé en 2021 près de 43 milliards d'euros en alimentation tous circuits confondus, soit près de 30% de la consommation alimentaire des Français alors qu'ils pèsent moins de 21% de la population.

-11 milliards concernent des produits très fortement exposés à la demande des seniors.



Veille

Modele +
CND-633; No. of Pages 10

ARTICLE IN PRESS

Cahiers de nutrition et de diététique xxx (xxxx) xxx–xxx



ELSEVIER

Disponible en ligne sur

ScienceDirect

www.sciencedirect.com

Elsevier Masson France

EM|consulte

www.em-consulte.com



PRÉVENTION SANTÉ PUBLIQUE

La « forme » plus motivante que la santé ? Reconfiguration des pratiques quotidiennes lors du passage à la retraite

“Fitness” more motivating than health? Reconfiguration of daily practices during the transition to retirement

Amandine Rochedy (Maître de conférences en sociologie)^{a,*}, Silvy Auboiron (PhD)^b,
Jean-Louis Lambert (Économiste et sociologue,
Professeur retraité)^c

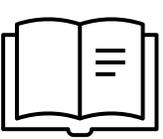
^a Université Toulouse, Jean Jaurès, CERTOP-CNRS (UMR 5044), ISTHIA (Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation), 5 Allées Antonio Machado, 31058 Toulouse Cedex 9, France

^b SALimenter, Paris, France

^c ONIRIS (ex ENITIAA), Nantes, France

Reçu le 5 avril 2022 - accepté le 29 juillet 2022

« En politique de prévention, il serait pertinent d'insister sur la sensation d'être « en forme », de « se sentir bien », « pas fatigué » plutôt que sur la sauvegarde de la santé »

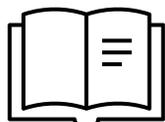


VEILLE

Reconnaitre le portage à domicile comme un service incontournable dans la prévention de la dépendance

- Rédiger un cahier des charges spécifique au portage de repas qui servira à la délivrance des agréments
- Rattacher les services de portage au régime de l'agrément associé à une démarche qualité (cahier des charges)
- Créer un référentiel commun sur la qualité en vue d'un label de certification
- Faciliter le recours aux services de portage en favorisant la solvabilisation des personnes
- Attribuer les aides financières directement aux personnes pour garantir le libre choix du prestataire
- Créer une offre de formation diplômante évolutive et modulable
- Intégrer les services de portage à domicile aux SAAD pour permettre une prise en charge globale
- Reconnaitre le rôle du portage à domicile en matière de prévention (intégrer les services de repérage de la dénutrition et du suivi nutritionnel)





Veille

Webinaire 3 octobre 2022 - 10h30 à 12H00

INSTITUT FOR A POSITIVE FOOD

Pour une Alimentation Positive alliant Bien-être, Convivialité et Responsabilité

ALISA : Bilan et perspectives du programme dédié à l'alimentation des 55 ans et plus

Programme ALISA ALimentation Saine, durable et Accessible

INSTITUT FOR A POSITIVE FOOD

Vivons en forme

PAUL INSTITUT BOCUSE

RECHERCHE Science & Innovation

athlétisme AUVERGNE RHÔNE-ALPES

AG2R LA MONDIALE

Carsat Rhône-Alpes

Carsat Auvergne

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

CAP FORME

Au programme :

> Interventions d'experts 💡

👤 Daniel Tomé - Président de l'Institut For a Positive Food
Professeur honoraire en nutrition humaine

👤 **Pascale HEBEL** – Membre du conseil scientifique de l'Institut for A Positive Food

Directrice associée de **C-Ways**, Experte consommation alimentaire

👤 **Agnes Giboreau** - Directrice de la recherche

Sciences des aliments, évaluation sensorielle, comportement consommateurs,
CENTRE DE RECHERCHE DE L'INSTITUT PAUL BOCUSE

👤 **Nikta Vaghefi** - Vice-Présidente de l'Institut for a Positive Food, Directrice Nutrition SAVENCIA

> Méthodologie et illustration du projet 🗺️ 📊

Solene Jetzer - Consumer scientist project leader, Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse

Flora Demory - Responsable partenariats et développement programme **Vivons en Forme**

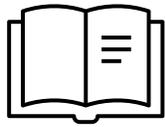
> Retour d'expériences 🏠 🏡

Relais territoriaux et premiers bénéficiaires de la **Mairie de Meyzieu** et la **Ville d'Ecully**

Des échanges passionnants en perspective 🌟

👉 Inscrivez vous : <https://lnkd.in/gjmyAZM> 🙌 😊

THIBAUT DESCHAMPS Carsat Rhône Alpes Carsat Auvergne AG2R LA MONDIALE Région Auvergne-Rhône-Alpes Ligue Auvergne Rhône-Alpes d'Athlétisme



VEILLE



L'état nutritionnel des jeunes seniors en France

Pamela ABBOUD, Nina FONSEQUE, Anne-Claire HARTMANN, Agathe MAUCLERC, Hanna SOUBEYRAN

2020

Tuteurs de projet : Hassan Younes, Anne-Kathrin Illner



Alimentation des séniors

1. Quels sont leurs besoins nutritionnels ?
2. Comment sont leurs apports nutritionnels ?
3. Comment mangent-ils ?

Dénutrition et santé

4. Pourquoi prévenir la dénutrition ?
5. Quel impact sur la sarcopénie et l'ostéoporose ?
6. Quid des effets sur les autres pathologies ?
7. Quid des aspects économiques ?

Consommation de Produits Laitiers

8. Que dire de leur consommation de lait et d'ultra-frais ?
9. De fromage ?
10. Quid du beurre et de la crème ?

Avant-propos : Il y a séniors et séniors !

L'espérance de vie en France est d'un peu plus de 85 ans pour les femmes et de 79 ans pour les hommes. La France compte aujourd'hui plus de 67 millions d'habitants dont environ 20 % ont plus de 65 ans et près de 10 % plus de 75 ans. La proportion des plus de 75 ans devrait cependant s'accroître considérablement (de 15 % en 2040 à 18 % en 2070). Mais, à partir de quand est-on « âgé » ? D'un point de vue nutritionnel, ce serait dès 50 ans... Cependant il s'avère particulièrement difficile de définir les séniors. Certains les classent en « actifs », « fragiles » (autonomes) et « dépendants ». D'autres (comme l'Anses pour la mise à jour des recommandations nutritionnelles) retiennent l'âge de 65 ans. D'autres encore (comme le HCSP pour la révision des repères nutritionnels) statuent sur 75 ans. Et de son côté l'HAS définit les « séniors » entre 50 et 75 ans, les « personnes âgées » au-delà de 75 ans et le « grand âge » au-delà de 85 ans. Difficile donc de statuer

Retrouvez la veille sur Espace Adhérents / Ressources documentaires/ Séniors / Etudes supports

MAI
31

 **INSTITUT
NUTRITION**
LA FONDATION RESTALLIANCE

GRANDLYON
la métropole

Rencontres de l'Institut Nutrition 2022

3^{ème} ÉDITION

Comment bien nourrir son
cerveau à tout âge ?

 Cité Internationale
de la Gastronomie - LYON



de 9h à 12h

café d'accueil à
partir de 8h30

- **PLENIÈRE D'OUVERTURE**
Les effets du sucre sur le cerveau.
- **TABLE RONDE 1**
Prévenir la maladie d'Alzheimer dans l'assiette :
mythe ou réalité ?
- **TABLE RONDE 2**
Néophobies et particularités alimentaires : Pistes
pour l'accompagnement des enfants handicapés.
- **Remise du Prix de l'Institut Nutrition 2022**



Synthèse [\(ici\)](#)

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Mercredi 22 juin 2022

Table ronde dont une thématique d'1 heure sur l'Alimentation des Séniors

Intervenants :

- **Laurent HAEGELI Cap traiteur - Laurence VIGNE** : Point Enjeux sociodémographique & marchés
- **François Guillon Alim50+** : Face à une population qui vieillit, de nouveaux canaux de distribution (et de nouveaux prescripteurs) émergent...

> Pour valoriser les travaux de notre Commission et sensibiliser les managers des Business Unit / DG à la cible Séniors sur les marchés de la CHD et potentialité



TABLE RONDE
Les Séniors en Hors Domicile
Quelles populations ? Quels marchés ? Quels enjeux ?



AG GECO Food Service 2022 06-22



Invitation du GECO
22 juin 2022
François Guillon, Président ALIM50+

Table ronde
Les séniors sur le marché de la CHD

Mon intervention...
Face à une population qui vieillit, de nouveaux canaux de distribution (et de nouveaux prescripteurs) émergent...

*Espace Adhérents /Outils
/Assemblée générale /2022*



Autre groupe de travail (Alim 50+)

Le Conseil National de la Silver Economie (CNSE) a créé un GT sur les "Réseaux de distribution B to C"

Dominique BOULBES, animateur du GT, a rappelé un constat : peu d'entreprises de la Silver économie réussissent à se développer (sauf en B to B).

>Voici quelques éléments mis en avant :

- « Communauté » des seniors très dispersée (géographique, CSP...) : "coût d'acquisition client élevé »
- Rentabilité difficile à atteindre et business modèle à définir en conséquence

>Deux types de développement économiques :

- Le développement progressif pour lequel le seuil de rentabilité est difficile à atteindre
- Le développement plus rapide permis par une injection massive de liquidités (banques, fonds d'investissement...)

>Les premiers objectifs du groupe de travail sont les suivants :

- Définir quels sont les chemins de croissance et la manière d'atteindre la rentabilité dans un monde qui va de plus en plus vite
- Tirer des enseignements à partir de trajectoires de développement d'entreprises (ce qui a fonctionné ou non)
- Développer un message à destination des investisseurs afin de permettre le développement d'entreprises de la Silver économie

AUTRES SUJETS A TRAITER EN SOUS-GROUPE (2023)

- Le sujet : **Développement des produits agroalimentaires perspectives et prospectives** : Inviter Isabelle Maître Chercheur Enseignant Agro-alimentaire ESA Angers pour des inputs techniques , scientifiques et chiffrés
- **IDDSI France : Comprendre les standards internationaux pour les textures** -Attente des opérateurs de la restauration versus les produits IAAA <https://iddsi.org/France>
- **Sujet réglementaire** sur Les « Denrées Alimentaires Destinées à des Fins Médicales Spéciales » ou DADFMS.- se rapprocher de l'Alliance 7
- **Le sujet : Communication** Comment communique-t-on auprès des Séniors selon leur tranche d'âge ? Quelle communication pour quelle prévention ? Comment adresser des messages pertinents sans stigmatisation? Intervenant à définir
- **Le sujet : Le portage à domicile en fonction des enseignements tirés du Colloque ALIM50+**



Des projets en cours

- AAGINOV, stratégie d'enrichissement du repas
- ALIMAGE, nouveaux services à domicile accompagnant les actes alimentaires
- Avec un processus de consumer-led-development et de co-création
- Des solutions à adapter aux générations qui arrivent

Tour de table et conclusions

MERCI POUR VOTRE PARTICIPATION

