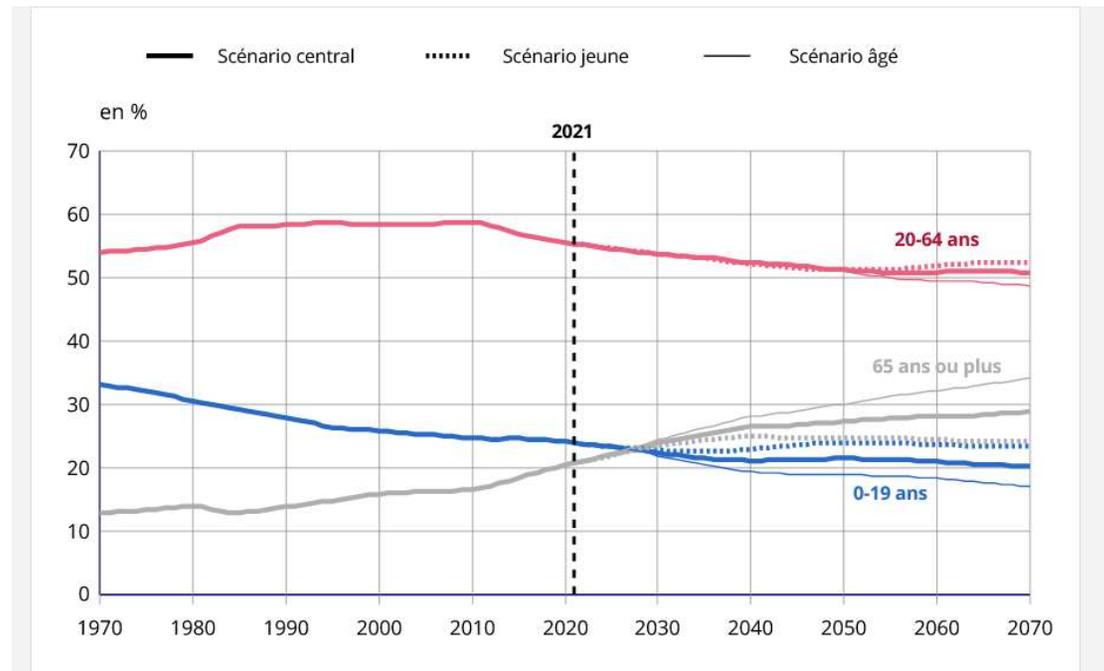
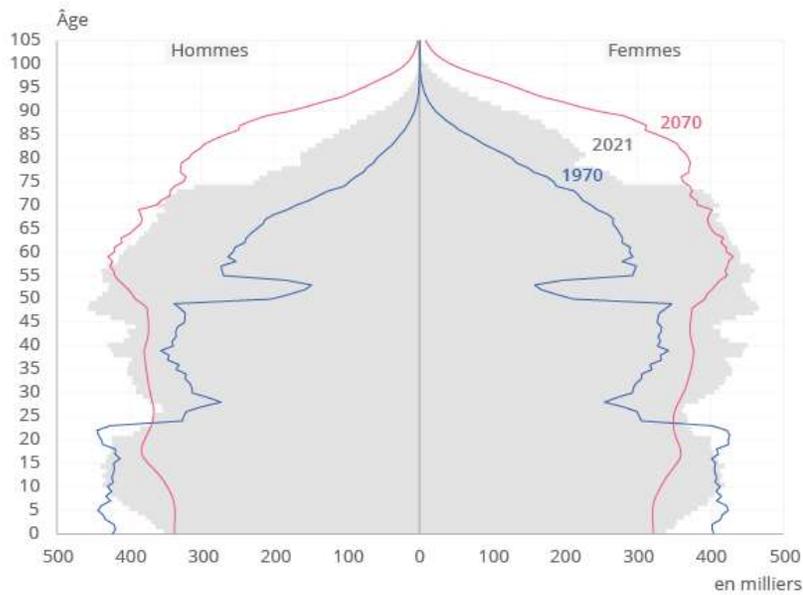


Végétalisation de l'alimentation des personnes âgées

Un vieillissement inéluctable

D'ici 2040, la part des 65 ans ou plus, portée essentiellement par la hausse des 75 ans ou plus, passera de 21 à 26 %

France



Lecture : au 1^{er} janvier 2070, selon le scénario de population âgée, 34 % de la population aurait 65 ans ou plus en France.

Champ : France métropolitaine jusqu'en 1990, France hors Mayotte de 1991 à 2013, France à partir de 2014.

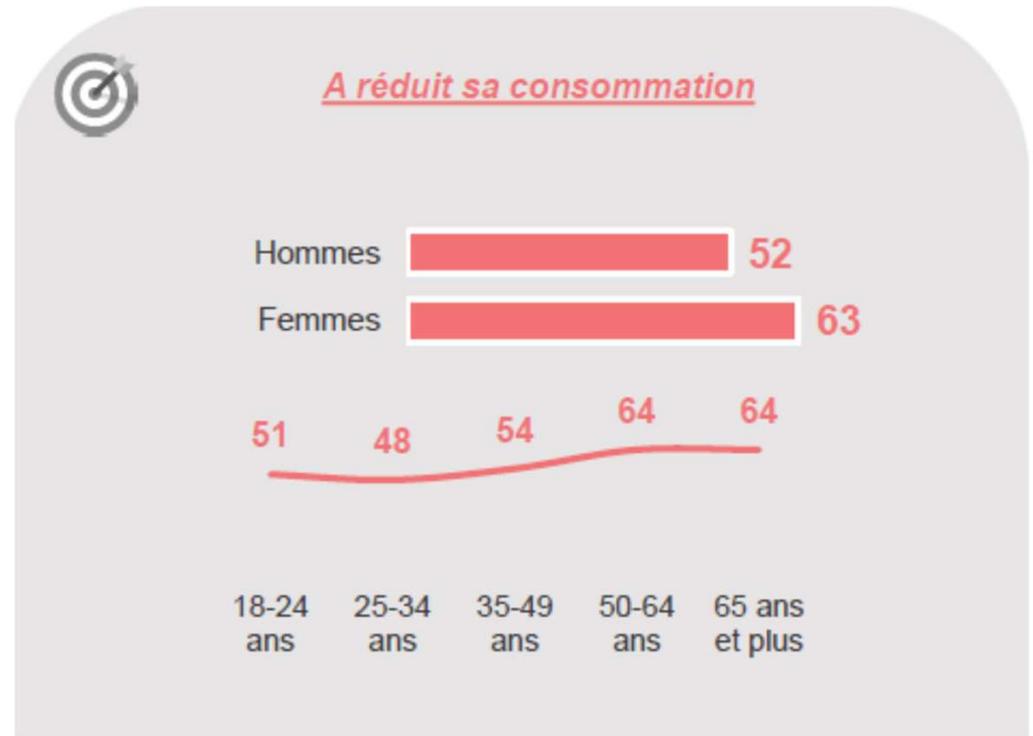
Source : Insee, estimations de population, projections de population 2021-2070.

Personnes âgées et végétalisation : où en sommes-nous ?

France

Tranche d'âge	Part de végétariens / végétaliens / vegans
18-24 ans	12 %
25-34 ans	11 %
35-44 ans	6 %
45-54 ans	5 %
55-64 ans	2 %
65 ans ou +	2 %

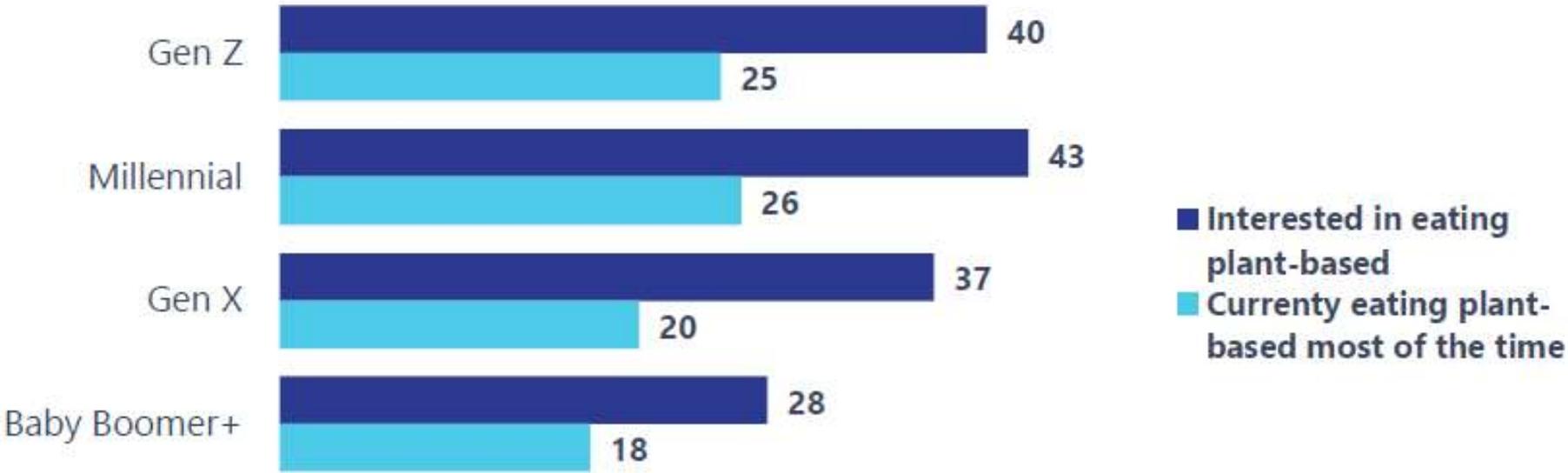
Source : Crédoc pour FAM/OCHA 2019



Source : Harris Interactive pour Observatoire Cétélem, 2021

Personnes âgées et végétalisation : où en sommes-nous ?

Divers pays



Source : [EAT - GlobeScan](#), 2022

Les Seniors peu consommateurs de substituts

Etats-Unis

		2. Thinking about the types of food products you've consumed over the past year, which of the following is true about your consumption of plant-based meat alternatives?					
		I consumed them daily	I consumed them weekly	I consumed them monthly	I consumed them at least once over the past year, but not every month	I did not consume them over the past year, but would like to try them in the future	I have not consumed them over the past year, and I am not interested in trying them in the future
Gender	Female	18.1% ↓	17.8%	9.5%	17.4% ↑	14.0%	23.3%
	Male	25.7% ↑	21.8%	9.2%	10.8% ↓	10.8%	21.8%
Age	18-34 years old [A]	32.9% ↑	21.1%	13.6% ↑	13.2%	11.4%	7.9% ↓
	35-54 years old [B]	27.9% ↑	24.4% ↑	6.2% ↓	14.1%	8.1%	19.2% AC ↓
	55+ years old [C]	6.8% ↓	13.9% ↓	9.4%	14.8%	17.6%	37.5% ↑

Produits et services ciblés sur les personnes âgées

Perennial : boisson végétale substitut au lait, lancée en 2019 par Brent Taylor, le co-fondateur de Beyond Meat

Visé 50 ans et +

Mélange de protéines de pois, de soja et de riz

Inclue des fibres prébiotiques pour la santé des os (favorisent l'absorption de calcium)

Autant de protéines que le lait

+ ingrédient à base d'algues pour la santé du cerveau

32 mg d'Omega-3 DHA

Enrichi en vitamines (B6, B12, C et D3) et fer

➤ Arrêt en 2021



04-02-19 | WORLD CHANGING IDEAS

This plant-based food startup targets seniors instead of millennials

Perennial is gut, brain, and bone health for older consumers.



[Image: courtesy Perennial]

Produits et services ciblés sur les personnes âgées

Saveurs et Vie a lancé en 2021 un e-shop pour les livraisons de repas à domicile pour seniors qui permet de commander en ligne des menus personnalisables à souhait. Depuis le choix de la texture jusqu'au régime alimentaire, tout est pensé afin de créer et faciliter un portage de repas sur-mesure adapté aux personnes les plus isolées

 Agrément Service à la Personne*

 01 41 733 733 (prix d'un appel local)

 #Covid19 : livraison "sans contact" mais pas sans échange

 Saveurs et Vie

[NOS REPAS](#) [NOS TARIFS](#) [COMMENT ÇA MARCHE](#) [EXPERTISE NUTRITION](#) [AIDE À DOMICILE](#) [JE SUIS DÉJÀ CLIENT](#) [COMMANDER EN LIGNE](#)



LE MENU SÉLECTION SANS VIANDE

LE MENU SÉLECTION SANS VIANDE

Notre menu sans viande s'adresse à tout sénior qui n'a pas de contrainte alimentaire spécifique ou de pathologie nécessitant un régime alimentaire particulier, hormis le fait qu'il ne souhaite pas manger de viande. Notre [menu sans viande pour les séniors](#) est élaboré par notre diététicienne, en tenant compte des recommandations du Plan National Nutrition Santé et des besoins énergétiques et nutritionnels des séniors.

[COMMANDER EN LIGNE](#)

Produits et services ciblés sur les personnes âgées

US : Silver Cuisine



Plant-Based Diet

Our chefs have increased our high-protein meal options that include more plant-based ingredients. Silver Cuisine vegetarian meals are inspired by plant based and popular seafood recipes.



Fresh, All Natural Ingredients

Every Silver Cuisine meal is made with all natural ingredients and perfectly balanced high protein nutrients.



Doctor Approved Meals

Silver Cuisine meals are created using Dr. Cederquist's proven science for healthy weight loss and special diets maintenance.



Optimal Amount Of Protein

Each meal on the Silver Cuisine vegetarian menu has been carefully made to provide you with the lean protein that you need.



Delivery To Your Door

Healthy meals hand-prepared by our chefs and conveniently delivered to you.



Customer Support

Nationwide shipping with simple ordering and top-notch U.S. based Customer Concierge Support Team.

Des protéines alternatives pour répondre aux besoins particuliers des personnes âgées ?

Roquette : Enrichissement de compotes avec Nutralys (protéines de pois)

Evaluation of adherence by elderly nursing home patients to regular consumption of apple compote enriched with protein and soluble fiber

F A Allaert¹, L Guérin-Deremaux², A Mauray-Soulier², M H Saniez-Degrave²

Affiliations + expand

PMID: 26240032 PMCID: PMC4794522 DOI: 10.1007/s40520-015-0415-3

Free PMC article

Abstract

Background: An increase in daily doses of protein and fiber for the elderly is relevant in preventing sarcopenia and preserving intestinal balance. However, such intake of supplements is often compromised by the lack of adherence among the elderly.

Objectives: The main objective was to evaluate the perception of the hedonic qualities of compote enriched with NUTRALYS(®) pea protein, NUTRALYS(®)W hydrolyzed wheat gluten and NUTRIOSE(®) soluble fiber and the changes in that perception due to repeated consumption. The secondary objectives were to evaluate the evolution in the quantity of compote eaten, satisfaction with consumption and any changes in fatigue, digestive comfort and digestive tolerance when eating compote every other day for 3 weeks.

Method: An observational study was conducted in nursing homes on volunteers aged 70-90 years. The compote was proposed as a lunchtime dessert every two days for a period of three consecutive weeks. All criteria were evaluated at days D0 and/or D1, D7, D15 and D21, except for the amount of compote eaten, evaluated after each meal at which it was served.

Results: When first tasted, the compote was judged 'rather pleasant' to 'very pleasant' by 91.6 % and this rating held up at 79.2 % ($p = 0.1797$) after 1 week, 83.3 % ($p = 0.3173$) after 2 weeks and 79.2 % ($p = 0.2568$) after 3 weeks. Average consumption of compote was stable and varied between a maximum of 79.5 % of the total quantity at inclusion to a minimum of 61.5 % recorded on D17. The other parameters did not change significantly.



NUTRALYS® helps those with decreased appetites keep eating healthy.

A study in senior housing and another in a large hospital both showed NUTRALYS®-enriched snacks helped those with reduced appetites to eat more and get more protein in their diets.

Senior Study

Hospital Study

Des protéines alternatives pour répondre aux besoins particuliers des personnes âgées ?

Chez Nutri'Earth, ils créent de la farine à base d'insectes pour combler les carences des seniors

Créer de la farine aux vertus nutritives très riches à base d'insectes élevés par leurs soins : voilà le concept imaginé par les créateurs de Nutri'Earth, à Lomme (Nord). Détails.



Produit apportant des nutriments qui préviennent de pathologies récurrentes chez les seniors, comme l'ostéoporose ou les carences en protéines

Tenebrio molitor (ver de farine) permet de compléter les apports, notamment en vitamine D3

N-utra

Une matrice nutritionnelle naturellement riche offrant des allégations santé à vos produits.

Intégrable dans les produits alimentaires sans arrière goût mais beaucoup de bienfaits !

N-silver

Un concentré de santé pour optimiser les préparations culinaires en RHF et EHPAD.

Intégré dans les produits alimentaires du quotidien pour couvrir 100% des besoins en D3.

N-ova

N-OVA est un concept clé en main nutritionnel et gourmand pour prévenir certaines carences pouvant favoriser l'apparition de pathologies.

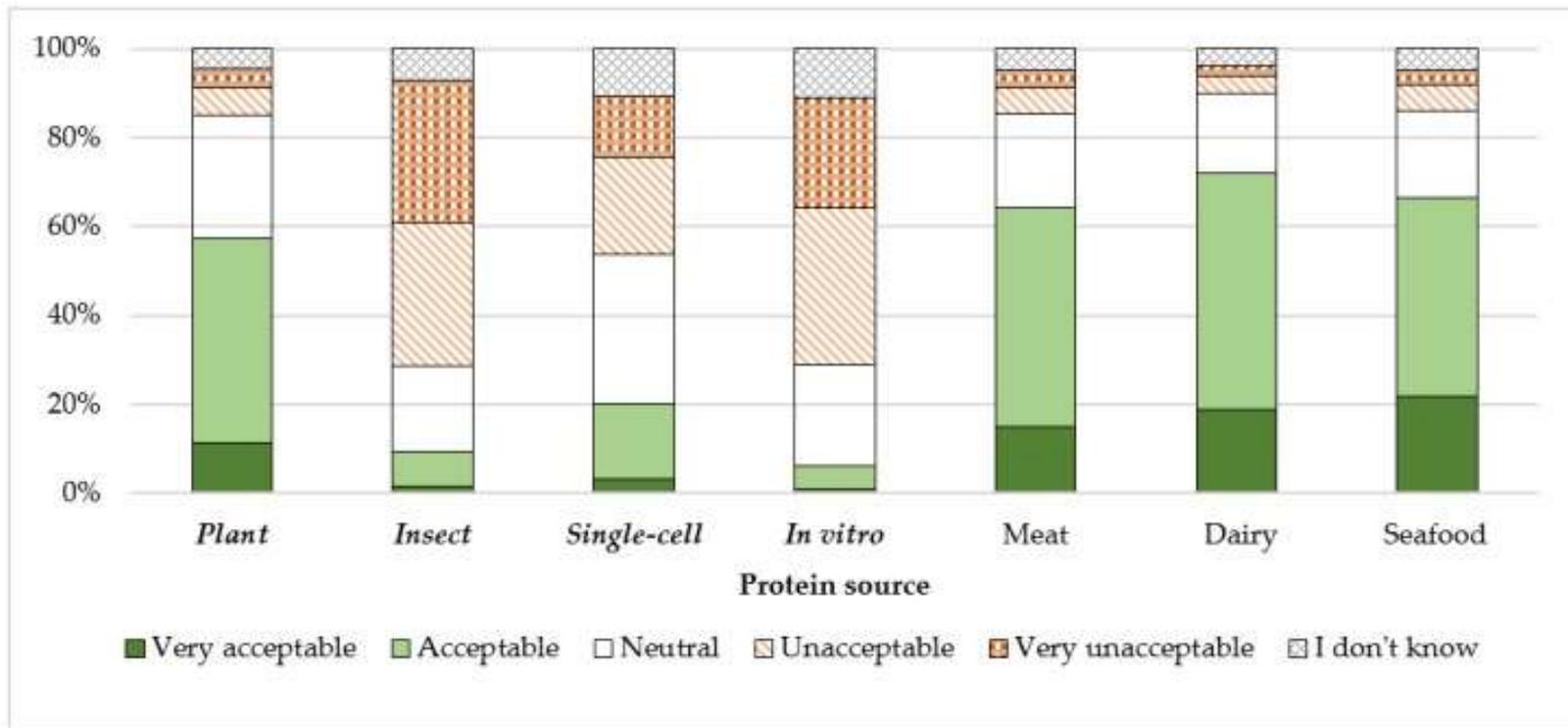
Une texture adaptée pour la déglutition et des saveurs fruitées pour l'appétit. Alliance parfaite des fruits et de N-Silver.

Ainsi, les entreprises agroalimentaires, les marques diététiques et nutraceutiques peuvent bénéficier de nos solutions nutritionnelles N-HEALTH pour la formulation d'**aliments enrichis positionnés sur le capital osseux ou l'immunité, de compléments alimentaires ou de produits de nutrition sportive.**

Le service R&D NUTRIEARTH travaille déjà sur le développement d'autres produits pour satisfaire de nouvelles applications (santé cardiovasculaire, performance cognitive, ...).

Acceptabilité des protéines alternatives chez les personnes âgées

Degré d'acceptabilité chez les personnes de plus de 65 ans dans 5 pays européens (UK, Pays-Bas, Pologne, Espagne et Finlande)



Programme du colloque

09h15 - les protéines végétales pour les personnes âgées : un avantage ou un risque pour la santé

Marine GUEUGNEAU - Chargée de recherche Nutrition humaine - INRAE Université Clermont-Ferrand

09h45 - procédés de transformation/digestibilité*

Véronique SANTE-LHOUELIER - Directrice de recherche, directrice unité QuaPA (Qualité des produits animaux), Clermont-Ferrand

10h15 - éclairage d'un gériatre : lien entre protéines végétales et ostéoporose/sarcopénie

Agathe RAYNAUD-SIMON - Chef du département de gériatrie Bichat - AP-HP Nord

10h45 - personnes âgées et végétarisme : effet de génération, deux tendances fondamentales concurrentes, et un peu de bon sens

François GUILLON, Président ALIM50+, Consultant «The Food Strategy Factory», past Enseignant-Chercheur UniLaSalle., Versailles

11h15 - recommandation d'une cheffe pour faciliter l'acceptation de cette transition alimentaire

Marie NATALIZIO, Cheffe & Chef de projets culinaires, Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse