



TABLE RONDE

Les Seniors en Hors Domicile
Quelles populations ? Quels
marchés ? Quels enjeux ?



■ Déroulé

Introduction Laurent Haegeli

- **Contexte** : Chiffres clés des marchés et grands enjeux pour la population des Séniors - Laurence Vigné
- **Focus sur les EHPAD François BERGER Nutri Culture**
 - L'Alimentation Séniors en EHPAD besoins nutritionnels, facultés motrices, sensorielles etc.
 - C'est quoi le métier de cuisinier ? les attendus ?
 - Quels sont les progrès attendus vis-à-vis de l'écosystème les directeurs d'établissements ? les soignants ? les familles
 - Comment nos entreprises du Food Service peuvent-elles s'inscrire dans cette démarche ?
- Face à une population qui vieillit de nouveaux canaux de distribution émergent pour nourrir les Séniors : François GUILLON Alim 50+
- **Conclusion Laurent Repelin**



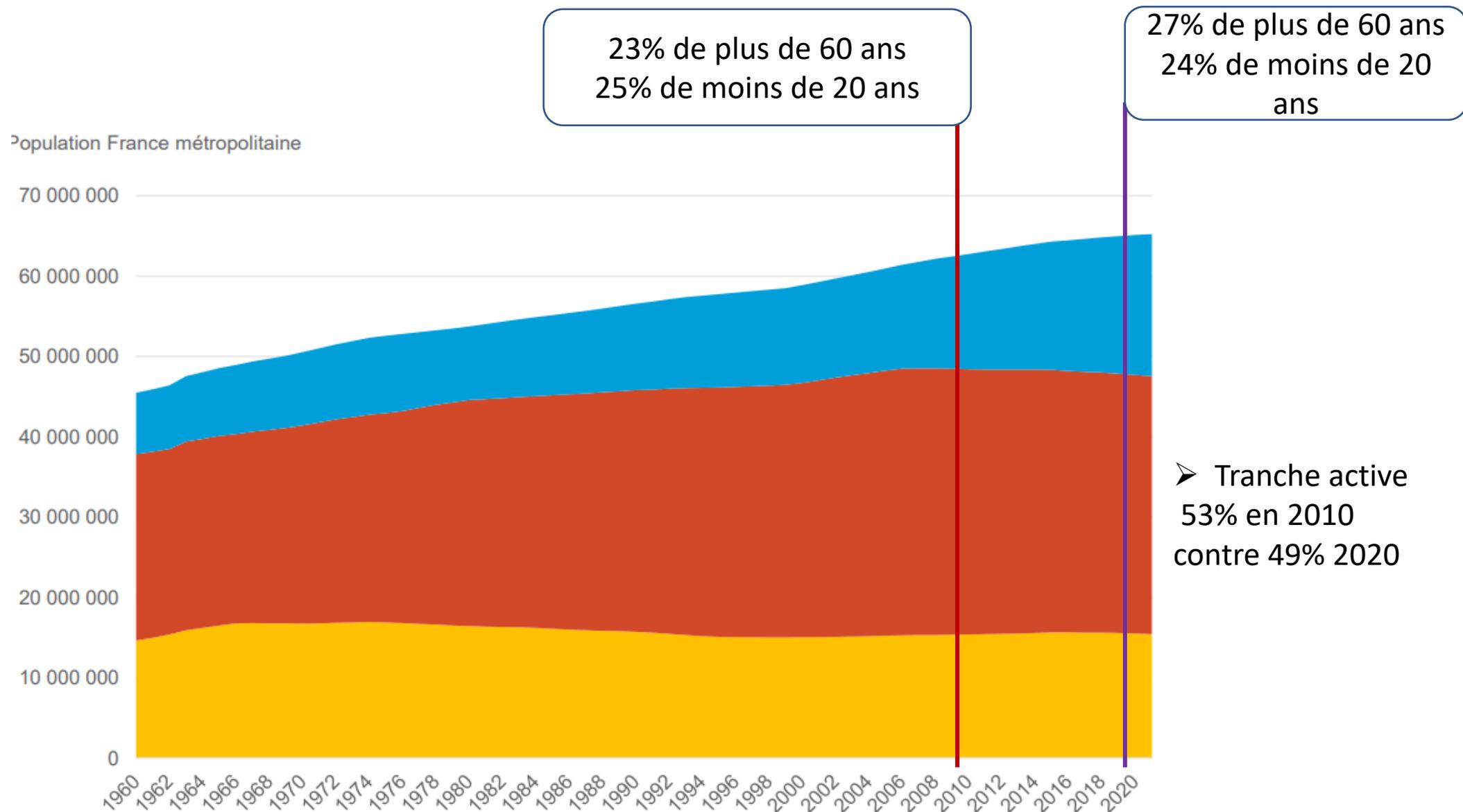
INTRODUCTION

Laurent Haegeli Vice –Président du GECO Food Service



1^{ère} partie : Contexte et enjeux

UN PEU DE CONTEXTE

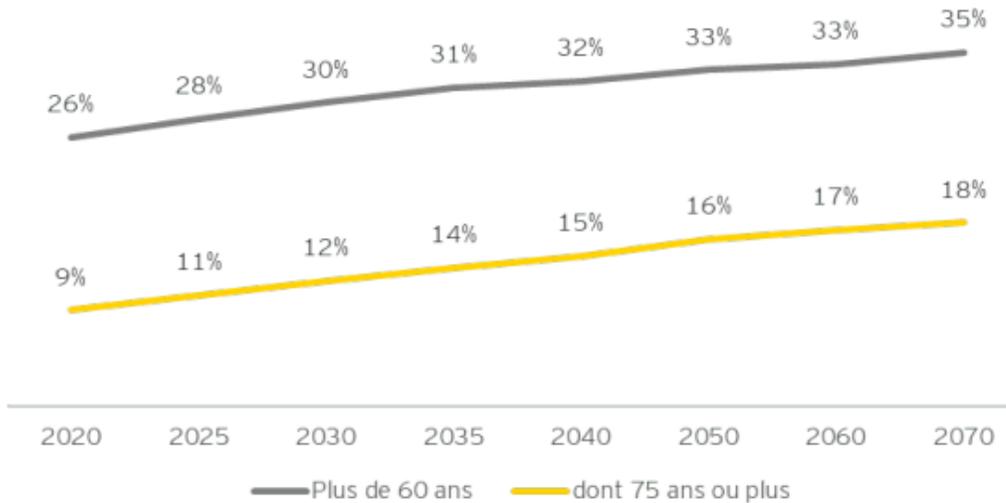


Evolutions démographiques

D'ici 2070, **1 français sur 5** aura plus de 75 ans

Contre 1 sur 10 en 2020

Figure 1 : Projection de l'évolution de la part des personnes âgées de 60 ans et plus dans la population en France, entre 2020 et 2070



Source : Insee, projection de population 2020-2070

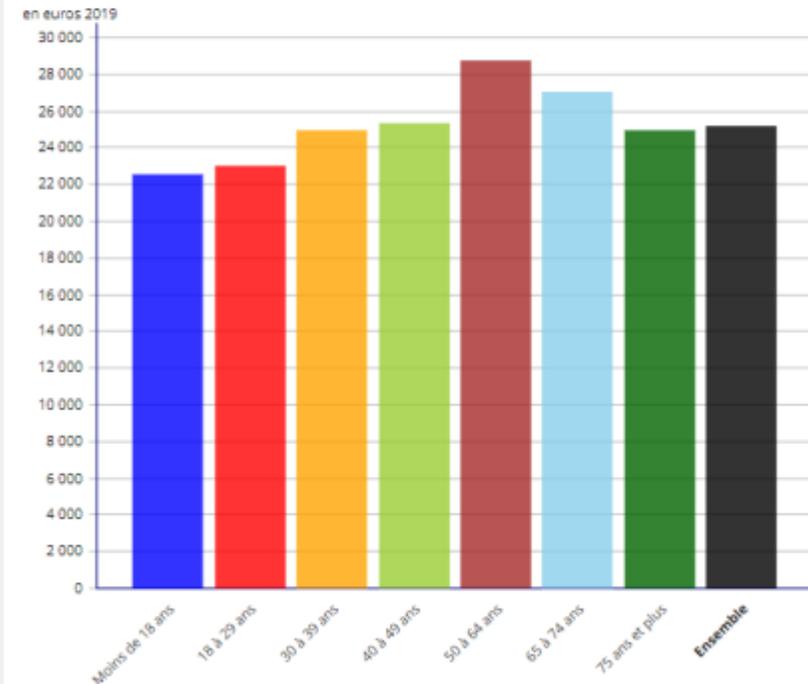
- > Des politiques publiques volontaristes car à court terme le manque de places et de prise en charge pèsent sur les personnes et leurs proches. Une place en EHPAD pour 10 personnes!

Avec un niveau de vie moyen
Pour les 65-74 ans 7,4% plus élevé que la
moyenne de la population française

Caractéristiques socio économiques

- > Un pouvoir d'achats plus élevé
- > 60% du patrimoine des ménages et 75% du portefeuille boursier
- > Une pension moyenne de 1503 euros brut par mois mais qui ne suit pas le cours de la vie ,

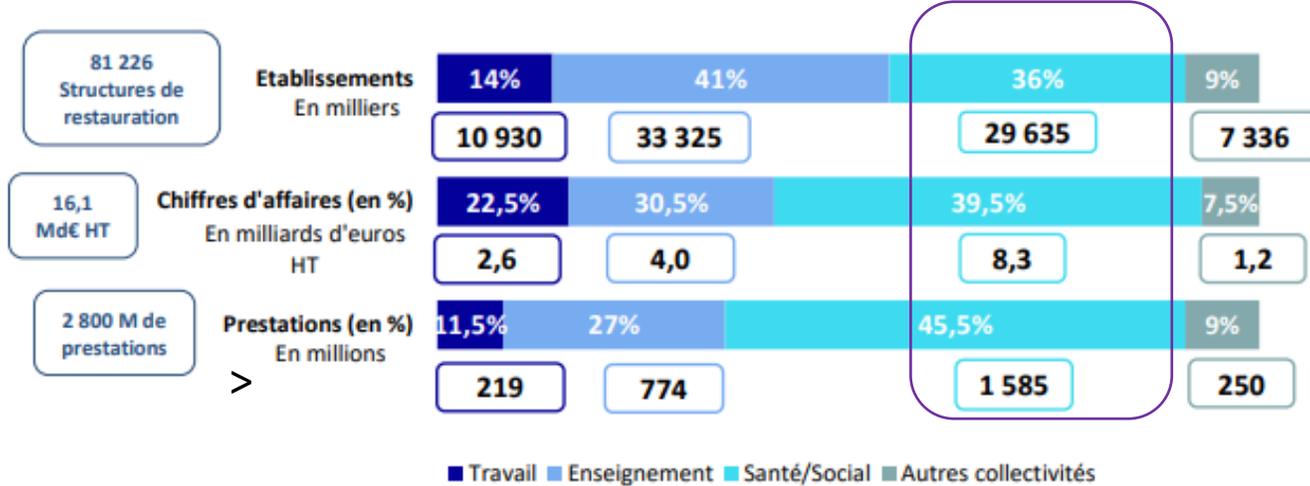
Niveau de vie moyen selon l'âge en 2019



QUELLE PLACE SUR NOS MARCHÉS DE LA RHD ?

CHD 2020
 59,4 Md € de CA (R. Collective **27,1% PDM**)
 7,6 Milliards de prestations (R.Collective **38,5% PDM**)

13. REPARTITION DES PRINCIPAUX SOUS-SEGMENTS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN 2020



Source : Gira Foodservice 2021

Social 2020

> **5,8 Milliards** ~ 70% PDM segment santé-social

> **840 Millions de prestations**
 dont **600 millions de repas principaux**
(38,5% PDM sur le segment santé social)

QUELLES STRUCTURES ET LEUR RÉPARTITION

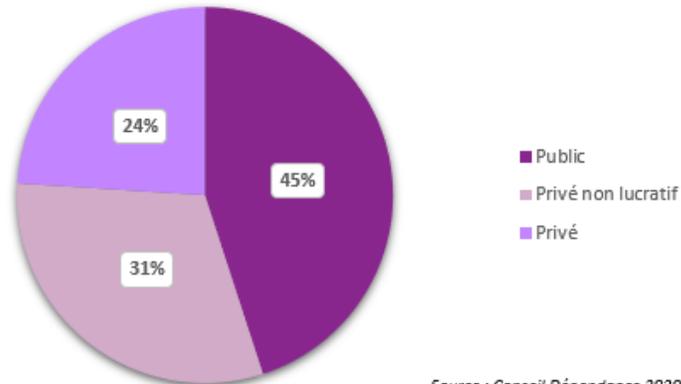
Les EHPAD
7 367 structures
595 300 lits
Coût moyen mensuel 2 183 €

[Panorama Ehpad 21 Unisanté](#)

Le portage à Domicile
500 Millions d'€
47 Millions de repas

[FEDESAP Panorama et perspectives des Services de portage de repas Avril 2022](#)

45. Répartition des EHPAD en France selon le secteur



Source : Conseil Dépendance 2020

 **KORIAN** Le soin à cœur

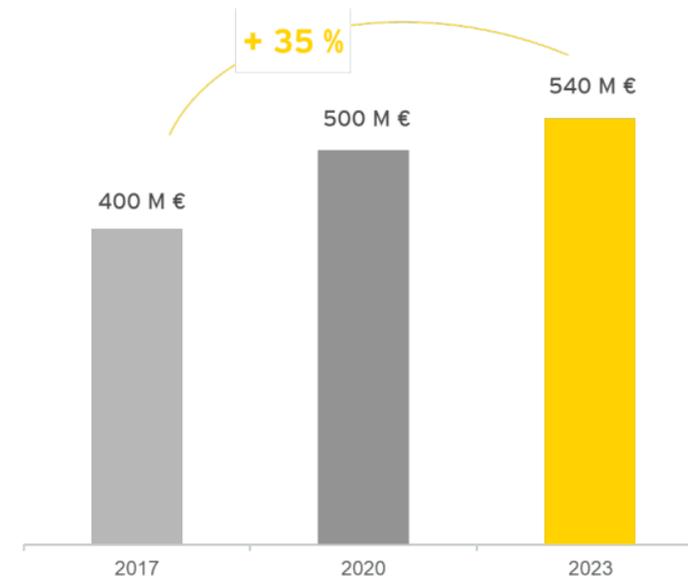
Groupe SOS
Entreprendre au profit de tous


Reconnue d'utilité publique

Domus 
En toute confiance

- Forte représentation du secteur public & privé non lucratif
- Absence de nouvelles autorisations/vieillesse et obsolescence du parc d'établissements
- Recomposition et élargissement de l'offre de services
- Des opportunités multiples pour les opérateurs structurés et expérimentés

Figure 2 : Estimation du marché de portage de repas à domicile en 2017, 2020 et 2023



Source : Etude Xerfi, Le marché du portage de repas en 2020


unccas
Agir pour tout le monde, en particulier


Les Menus Services


Saveurs et Vie
BEN MANGER POUR MEUX VIVER


sodexo


30 ANS
AGE D'OR
SERVICES

Prévention

> Avis de l'ANSES pour les + de 65 ans et femmes ménopausées
Décembre 2019

> Avis du HCSP Révision des repères alimentaires pour les personnes âgées
Juin 2021

Perte d'autonomie/ dépendance

> Besoin mesuré par une grille nationale d'évaluation Gir (6 groupes iso-ressources)

> APA Allocation pour la perte d'Autonomie une croissance de + 15,5% de bénéficiaires en 10 ans
(Départements)



Lutte contre Dénutrition

> 2 Millions de personnes dénutries
400 000 à domicile
270 000 en EHPAD

> Un coût pour le système de santé

> PNNS 4
Une prise de conscience/mobilisation



Plaisir

> Maintenir le plaisir de manger pour guider les choix

> Améliorer l'appétit

> Assurer une stabilité pondérale

> Lutter contre les idées reçues



Haut Conseil de la santé publique

AVIS

relatif à la révision des repères alimentaires pour les personnes âgées

Le 18 mai 2021



Le senior : une cible consommateur complexe pas un sénior mais plusieurs, indépendant , semi dépendant ou dépendant



Des besoins différents , des produits à adapter selon les pathologies, des communications pertinentes , pour des populations en forte croissante



Des freins à lever sur la prévention de la dénutrition et le maintien en bonne santé auprès des soignants , des aidants familiaux ,des seniors , de la société

2^{ème} partie : François BERGER –NUTRI CULTURE



3^{ème} partie - [François GUILLON – Alim 50+](#)



« Imaginer le futur de l'alimentation des 50+ »

www.alim50plus.org



ALIM50+

ALIM 50+ est une association ouverte d'entreprises et d'institutions qui a pour objet d'imaginer, et d'accompagner par ses activités, l'avenir de l'alimentation des plus de 50 ans ainsi que celui des aliments, ingrédients et compléments et services alimentaires spécifiquement adaptés aux seniors

Membres, Janvier 2022

AG2R LA MONDIALE — AGORES — AgroParisTech — Agrosup Dijon — ANDROS — Groupe CASINO — CHU Dijon — Clubster NSL — CNIEL — COFIGEO — DSM — ELIOR — EHPAD Bel Automne - FOSAD — GECO — INRAE — Institut Nutrition Restalliance — Institut Paul Bocuse — JUNIA — LARZUL — NUTRI-CULTURE — NUTRISENS — NUTRISET — Nutrition & Santé — RADEAU — Réseau OMERIS — Saveurs & Vie — Silver Fourchette — Silver Valley — SODEXO — SODIAAL — SYNPA — UniLaSalle — Vivre en Ehpad — et de nombreux chercheurs et diététicien(ne)s à titre individuel

Focus...

Le retour en force et la mise en application effective du vieux principe d'Hippocrate :

«Que l'alimentation soit ta meilleure médecine»

- précisément pour les seniors -

a des conséquences profondes sur la chaîne des valeurs :

- alimentaires
- des services alimentaires



Domicile et hors domicile : Transformation profonde de la chaîne de valeurs...

La chaîne de valeurs CHD en général, mais Seniors en particulier, est en train de se transformer profondément, avec l'intégration de «services à la personne» de haute valeur ajoutée, dont alimentaires.



Par exemple, de nouveaux métiers de service émergent pour le maintien à domicile...



Les autonomie
planners

1/ L'organisation

- **Recueil et analyse des besoins**, envies et capacités du séniore en lien avec l'entourage familial et professionnel
- **Recherche des prestataires** de services à la personne
- Analyse des devis, négociation et sélection selon le choix du séniore et de sa famille
- Gestion des **aspects administratifs de la mise en place** des solutions
- **Présence lors de la mise en place** des solutions
- Suivi et **vérification de la qualité** des prestations les premières semaines

2/ La coordination

Points de vigilance / Difficultés

- ✓ Courbe du poids – Mesures abdominales – Prises de sang
- ✓ Suivi des menus
- ✓ Remplissage du réfrigérateur
- ✓ Hygiène bucco dentaire
- ✓ Portage de repas

- ✗ Perte d'appétit, pas envie de manger
- ✗ Solitude
- ✗ Danger gaz / flammes
- ✗ Refus d'aide
- ✗ Sentiment de perte d'autonomie
- ✗ Pas d'équilibre alimentaire

L'équilibre alimentaire et la prise de repas sont des sujets à ne pas minimiser pour les personnes âgées dépendantes vivant seules ou en couple, à domicile.

➔ Dans quelle mesure les professionnels du domicile peuvent s'assurer de la bonne alimentation d'une personne âgée ?



Les autonomie
planners

Les Outils – Recueil de données



Domicile, hors-domicile ? PAR EXEMPLE : «REPAS PART'AGES»



part'âges
CUISINER ET MANGER ENSEMBLE

Les Repas Part'âges se déroulent en habitats collectifs pour personnes âgées. Ils rassemblent les résidents et aussi personnes âgées isolées externes aux résidences pour cuisiner et manger ensemble des plats familiaux matériellement et économiquement reproductibles.

Pour identifier les personnes âgées extérieures aux résidences et ainsi proposer leurs ateliers, les membres de Repas Part'âges comptent sur les relais que représentent les mairies, CCAS, assistantes sociales, aidants, etc.

Les personnes âgées cuisinent l'après-midi pour offrir un dîner à une trentaine de convives : Résidents et personnes extérieures.

Les repas sont organisés en soirée pour pallier le manque de liens sociaux et limiter les angoisses qui en découlent.



Domicile et hors domicile : Transformation profonde de la chaîne de valeurs...

- **Le «repas plaisir» en tant que tel reste essentiel** pour éviter les drames à domicile ou hors domicile (Ehpad, etc.), mais il est désormais **au centre d'un ensemble de services** qu'il faut intégrer en vue de préserver le bien-être et la santé des seniors.
- **Donc l'acquisition de valeur est donc de moins en moins dans la relation B2B, mais dans le B2C associé au B2B. D'où l'émergence d'acteurs systémiques et puissants qui maîtrisent le B2B2C.**
- **3 exemples...**

1. Le portage de repas peut *shunter* les SRC, ou pas...



Bien manger
pour mieux vivre

Saveurs et Vie livre à domicile en Ile-de-France à partir d'un réseau qu'il a constitué de sous-traitants-ateliers de fabrication de repas...mais aussi de nombreuses diététiciennes.

(Mais en d'autres occasions ou régions, il fait aussi appel à Sodexo)



2. Les SRC vont désormais «au domicile»...



...« Gagnez en qualité de vie grâce
aux Services aux Particuliers et à Domicile »

FOCUS SUR



Amelis : l'aide à domicile personnalisée

Spécialisé dans l'aide à domicile des personnes âgées, handicapées ou dépendantes, Amelis propose des solutions adaptées à vos besoins. Nos auxiliaires de vie préservent votre autonomie ou celle de vos proches, pour une meilleure qualité de vie. Nos services : aide au lever/coucher, aide au repas, aide aux courses, compagnie, aide ménagère... Nous plaçons l'humain au cœur de l'aide à domicile.

[Accéder au site dédié](#) →

[Contactez-nous](#)

3. et ...



LA POSTE ...

...développe une activité puissante de services à la personne, dont la livraison de repas, en s'appuyant sur :

- le réseau de distribution des **facteurs** de France
- **des partenariats**, dont avec Saveurs et Vie et Sodexo

Justement... vous êtes invités à notre
Soirée annuelle du 30 juin (18h30) au
Novotel Gare de Lyon : m'adresser un
Email (pour être sur «la Liste»)

alim50plus@gmail.com



ALIM50+

ALIM 50+ est une association ouverte d'entreprises et d'institutions qui a pour objet d'imaginer, et d'accompagner par ses activités, l'avenir de l'alimentation des plus de 50 ans ainsi que celui des aliments, ingrédients et compléments et services alimentaires spécifiquement adaptés aux seniors

Membres, Janvier 2022

AG2R LA MONDIALE —
AGORES — AgroParisTech —
Agrosup Dijon — ANDROS —
Groupe CASINO — CHU Dijon
— Clubster NSL — CNIEL —
COFIGEO — DSM — ELIOR —
EHPAD Bel Automne - FOSAD
— GECO — INRAE — Institut
Nutrition Restalliance —
Institut Paul Bocuse — JUNIA
— LARZUL — NUTRI-CULTURE
— NUTRISENS — NUTRISET —
Nutrition & Santé — RADEAU
— Réseau OMERIS — Saveurs
& Vie — Silver Fourchette —
Silver Valley — SODEXO —
SODIAAL — SYNPA —
UniLaSalle — Vivre en Ehpad
— et de nombreux chercheurs
et diététicien(ne)s à titre
individuel

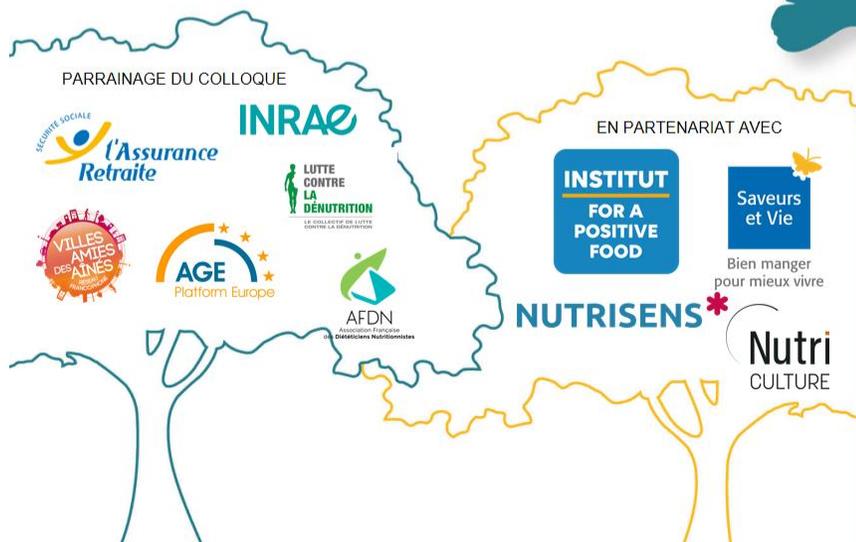


ALIM50+

COLLOQUE

2022

www.alim50plus.org



Optimiser
l'alimentation
des personnes âgées
en perte d'autonomie
à domicile

13 OCTOBRE 2022

Maison des Chambres d'Agriculture (APCA)
9 avenue George V, 75008 Paris

PRÉSENTIEL ET WEB-COLLOQUE

Laurent REPELIN - CONCLUSION