

COMMISSION NUTRITION QUALITÉ SANTÉ

Sous-Groupe Séniors

Mardi 12 Avril 2022



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, bénéfiques, 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.

INSCRITS

Abs	ALPINA SAVOIE	HUYNH	Amélie	Marketing Food service
	BEL	KHEROUF	Marie	Nutritionnist
	BONDUELLE	TEIXEIRA	Philippe	Conseiller culinaire
	BONDUELLE	FAVARD	Jean-Yves	Diététicien-Nutrition Project manager
	CAP TRAITEUR /SOLINA Group	DEBROIZE	Hubert	
	LACTALIS Consommation Hors Foyer	NOUVEL	Laurine	Ingénieur Nutrition
	LESIEUR Professionnel	BOEGLIN	Anaïs	Affaires Réglementaires&Nutrition
	MARIE /LDC	BON	Alexandra	Chef de Projet Nutrition Cellule Recherche et Innovation
Abs	NESTLE Professional France	GRANDJEAN	Guillaume	Ingénieur Nutrition
	SAVENCIA Fromage & Dairy Foodservice	REALINI	Justine	Responsable Qualité
	Sodiaal Food Experts	LEFEVRE	Mathilde	R&D
	NUTRITION SANTE	JOUBREL	Gwenaële	HEAD OF SCIENCE NUTRITION & REGULATORY
	GECO Food Service	VIGNE	Laurence	Secrétaire Générale Adjointe

RAPPEL DES OBJECTIFS DU SOUS-GROUPE

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

Les relevés de décision sont précisés en violet dans les slides

ORDRE DU JOUR

- Retour sur l'Atelier du 27 Janvier 2022
- Le projet d'un Atelier #3-Thématique à définir
(Ex :Nutrition, textures , IDDSI...)
- Up date des différents groupes de travail et informations pertinentes d'Alim 50+/autres webinaires
- Assemblée Générale GECO : Une table ronde consacrée aux Séniors

BILAN ATELIER SENIORS # 2

Retrouvez les slides
dans l'Espace
Adhérents :
Ressources/Nutrition/
Alimentation des
séniors /Conf Ateliers

ATELIER DU JEUDI 27 janvier 2022

➤ INTERVENANTS

- **Dr Isabelle Maître** Enseignant Chercheur en Agro-Alimentaire ESA Angers USC INRAe – GRAPPE
- **Virginie Pernin** Chef de projet IRI Gira Foodservice
- **François Berger** Fondateur de Nutri Culture
- **Patrick Daycard Chef** de Cuisine les Terrasses de Beauséjour
- **Philippe Teixeira** Conseiller culinaire chez Bonduelle Europe Long Life
- **Laurent Repelin** Président du GECO Food Service et **Laurent Haegeli** Vice Président

➤ **20 entreprises** dans des fonctions diverses (R&D, Nutrition , Affaires réglementaires, Marketing, Commerce , Qualité)

➤ **De très bons retours**



PROJET D'UN ATELIER SENIORS # 3

Sujets évoqués suite réunion du 25 Novembre 21 :

- La lutte contre la dénutrition
- Les besoins nutritionnels de séniors (*Rappel webinaire ANIA du 29 juin 21 en ligne sur le site du GECO Food service*)

Autres sujets :

- Le portage à Domicile /La livraison de repas pour mieux comprendre leur organisation
- Le Manger Mains, textures et score [IDDSI](#) Les apports nutritionnels essentiels à intégrer dans les plans menus à la semaine (quantité de protéines, vitamines, acides gras...
- Mieux comprendre « la mécanique » de la constitution d'un repas pour ces personnes âgées
Savoir orienter l'amélioration notre offre avec les bons attendus (produits enrichis en protéines, d'autres nutriments d'intérêt pour l'alimentation des séniors en EHPAD et hôpitaux)
- Aspect plaisir sain = comment donner du plaisir aux résidents avec leur repas malgré les contraintes? De quels outils les équipes/cuisiniers (même si nous en avons parlé en partie hier) usent-ils pour donner envie aux séniors de manger ? Y-t-il des animations autour du repas sur lesquelles on pourrait les accompagner pour stimuler les résidents ? Est-ce qu'en EHPAD ou maison de retraite, des animations pour égayer le repas ont déjà été testées ?
- Rencontre avec un représentant Korian ou autres intervenants
- La Fonction de responsable Hôtellerie en Ehpad

PROJET D'UN ATELIER SENIORS # 3

Relevé de décision

- **Date retenue : Jeudi 24 Novembre 2022 matin**
- Après échanges , la thématique retenue est:
 - Comprendre comment sont élaborés les plans de menus ?
 - Quelle est la mécanique de la constitution des repas ? Quels sont les ingrédients utilisés ?
 - Quel budget pour ces repas ? 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
 - Le plaisir « Donner envie et redonner envie de manger aux Séniors dans les EHPAD »
- Intervenants pressentis : François BERGER Nutri Culture et une diététicienne CENA spécialisée dans l'accompagnement des EHPAD

Ouverts à tous les adhérents du GECO Food Service

SUJETS A TRAITER EN SOUS-GROUPE SÉNIORS

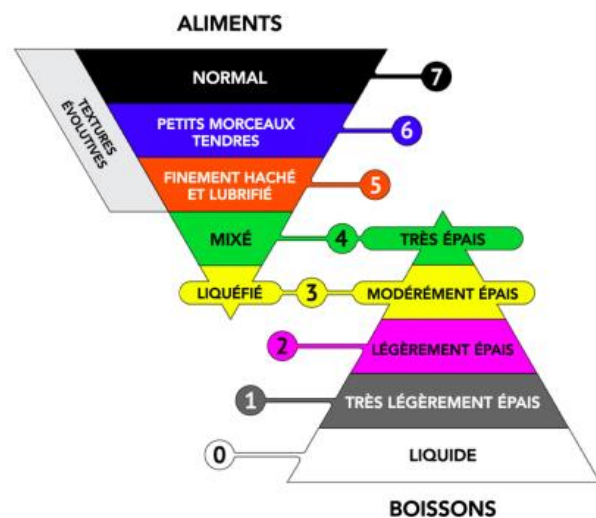


Diagramme et descriptions détaillées de l'IDDSI

Traduction française (France) par le groupe de travail ERU 42 LURCO :
Virginie RUGLIO, Marion GIROD-ROUX, Audrey ACHER, Orthophonistes

Les outils de l'IDDSI sont sous licence
Creative Commons Attribution-Partage dans les mêmes conditions 4.0 Licence Internationale
<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>
Traduction française (France) - Janvier 2018

Relevé de décisions :

Inviter IDDSI France Virginie Ruglio à une réunion de notre sous-groupe pour renforcer notre culture sur les textures et le score IDDSI

Prochaine réunion : 23 septembre 14h-16h

AUTRES SUJETS A TRAITER EN SOUS-GROUPE

SÉNIORS (FIN 2022-2023)

- 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
- 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 portage à domicile en fonction des enseignements tirés du Colloque ALIM50+
(Voir slide 14)

UP DATE ALIM 50+ ET AUTRES WEBINAIRES

Programme Alim 50+

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

Date	Thématique Webinaire	Intervenants	
5 Avril	Comment « l'alimentation durable » va-t-elle impacter les pratiques alimentaires des seniors ?	Pr. Agathe Raynaud-Simon (APHP) Nicolas Bricas (CIRAD) Claude Fischler (absent)	Fiche descriptive+ lien pour visionner
16 mars	Convaincre les 50-65 ans d'adopter un comportement de prévention	Antoine GÉRARD , Sociogérontologue, Coordinateur du pôle recherche habitat et qualité de vie, DOMITYS Éric SANCHEZ , Directeur du Développement de l'Action Sociale AG2R LA MONDIALE	Fiche descriptive
15 mars	L'Age subjectif des Séniors	Nathalie bailly Professeur de Psychologie université de Tours Claire Sulmont Rossé chercheur INRAe Benoit Goblot Agence Matinal	Lien résumé ICI
18 janvier	"Importance de l'esthétique du repas pour les personnes âgées »	Julie Mayer, responsable scientifique et doctorante (Silver Fourchette, CERTOP) Franck Sierra, chef cuisinier et formateur (Ville de Paris).	Slides en PJ + Intervenants ICI

+ ET AUTRES WEBINAIRES

Date	Thématique Webinaire	Intervenants	liens
5 Avril	La restauration collective dans les EHPAD (Défis&c ontroverses-L'autre cuisine)	Cf ci-dessous	Note A.BON + lien ici
9 Décembre 21	Le Technocampus Alimentation Ligeack : une journée dédiée à l'emballage et aux produits alimentaires pour les seniors à domicile	intervenants ci-dessous +Cf videos youtube ->	Lien ici (AM) Lien ici (PM)

Préambule ; le contexte sociétal

Viviane KERLIDOU – Technocampus Alimentation

Innover pour les seniors : quelles réponses du marché et qui achète ?

Géraldine Gourlaouen et Marine Fontes – Foodinnov Development

Principales pathologies et impact sur l'alimentation

Marie Mathieu – CHU de Nantes

Table ronde - Quels axes d'innovations pour adapter des aliments (goût texture, portion...)

Marie Mathieu- CHU de Nantes

Isabelle Maître – ESA Angers

Comment adapter ses produits et packs ?

14h – 14h45 : Emballages alimentaires et seniors – présentation de l'étude consommateurs menée auprès de seniors en situation d'achat

Sylvie Moison, Ligeack

14h45 – 15h30 : Emballages pour les malvoyants et les seniors : résultats d'une étude et recommandations

Christopher REEVES – Ergonome et chef de projet chez Streetlab (filiale de l'Institut de la Vision)

15h30 - 16h15 : L'inclusivité des seniors dans les emballages alimentaires : outils et services

Virginie Lorenzato-Joannis – Agence Caramel

16h15 Conclusion

Sylvie Moison, Ligeack - Véronique Bossière, Technocampus Alimentation



La FNAQPA

Mélanie Leblay, Responsable RSE

En charge de la boîte à outils Maison Gourmande et responsable



La Résidence La Chanterie - Coulans-sur-Gée

(Département de la Sarthe)

Elisabeth Guillot, Directrice

Benoît Legeay, Responsable de la restauration



L'association Les Genêts d'or - Agores

Sophie Gallou, Directrice de la restauration associative



Adef Résidences

Dominique Bourguine, Président fondateur

Yves Claisse, Président du Directoire



Le Département de la Sarthe

François Boussard, Président de la commission

Développement des territoires, Agriculture,

Développement durable et Transition énergétique

Catherine Alix, Chargée de mission approvisionnement

local et développement durable

Didier Girard, Ingénieur en alimentation



Le CERENUT

Carole Villemonteix, Directrice

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. Cependant, pour être pertinente, cette aide doit permettre à la personne de couvrir ses besoins nutritionnels tout en maintenant plaisir et convivialité autour de la table : un défi au quotidien pour les nombreux acteurs de l'aide à domicile, qu'ils soient familiaux ou professionnels. De nombreuses études ont été réalisées et de nombreuses initiatives de terrain ont été prises ces dernières années, et le temps est venu de faire le point sur ce qu'on sait et ce qui reste à valider. Ce colloque francophone, organisé par l'association française ALIM 50+, propose une synthèse ainsi que des pistes de réflexion et d'action en s'appuyant sur les travaux de recherche récents et des retours d'expérience du terrain (France, Suisse, Canada).



ALIM50+ COLLOQUE 2022



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



ALIM50+ COLLOQUE 2022

Thèmes abordés

- La dépendance culinaire : quel impact sur la perception de soi, de l'autre, de l'aïdant ?
- Dénutrition et dépendance : quels risques ? quelles conséquences ?
- Adapter l'aide pour l'alimentation : du contenu de l'assiette à l'environnement du repas, quelles pistes d'action ? Quels enjeux pour les acteurs de l'aide à domicile ?
- Bien manger pour bien vieillir : quelles perspectives pour garantir à chaque senior dépendant un repas bon pour sa santé et bon pour le moral ?

PROGRAMME ET INTERVENANTS

A partir de 8h30 - Enregistrement et café d'accueil
A partir de 9h30 - Présentation et mots d'introduction

Ce que dit la recherche

- Être dépendant à domicile : le point de vue d'un sociologue (Philippe Cardon, INRAE)
- La dénutrition chez les personnes âgées dépendantes à domicile (Pr. Agathe Raynaud-Simon, APHP)
- Le portage de repas à domicile : quel impact sur le statut nutritionnel de la personne âgée ? (Virginie Van Wymelbeke-Delannoy, CHU Dijon)
- Pause et échanges
- Pourquoi les personnes âgées ne veulent pas de prévention ? (Antoine Gérard, Domitys)
- Comment adapter les repas aux besoins et aux préférences des personnes âgées en perte d'autonomie à domicile (Claire Sulmont-Rossé, INRAE)

Lunch Buffet
A partir de 14h

Des projets innovants chez la personne âgée à domicile

Intervenants : Dr. Truchot-Cardot, Institut et Haute Ecole de la Santé La Source, Lausanne (Suisse), Pr. Nancy Presse, Université de Sherbrooke (Canada), Passaport Nutrition Santé (PNS) Saveurs&Vie, Jean-Philippe Arnoux (Saint-Gobain), Yves Roland (ICOPE - à confirmer)...

A partir de 16h

Table ronde : le regard pluriel du terrain

Des intervenants multi-métiers et multi-parties prenantes (participation à confirmer) : Quels freins, quels leviers et quelle orientation pour une bonne alimentation chez les personnes âgées dépendantes à domicile ?

Sondage électronique *live* dans la salle et sur le web

Conclusions et mots de clôture



ALIM50+ COLLOQUE 2022



INFORMATIONS PRATIQUES

Lieu : Maison des Chambres d'agriculture, 9 avenue George V, Paris 8ème
150 places (Nombreux accès disponibles par les transports en commun)
La participation pourra aussi se faire par accès en Web-Colloque
Tarif : Adhérents ALIM50+ : 10 euros / Non-adhérents : 30 euros

FORMULES DE PARTENARIAT

Contact : alim50plus@gmail.com

ALIM50+ propose aux parties concernées une association sous forme de partenariat financier dans les conditions suivantes :

- Aux entreprises et institutions qui souhaitent une visibilité d'institution, de marque ou d'enseigne, en Présentiel et sur le Web, 2 formules sont ouvertes :
- Formule "Major" : 2 pass, visibilité sur le Web (avant, pendant et après le Colloque) et sur les écrans et la signalétique du Colloque, présence dans la mallette : 2.000 €.
- Formule "Premium" : 3 pass, visibilité sur le Web (avant, pendant et après le Colloque) et sur les écrans et la signalétique du Colloque, présence dans la mallette, E-mailing dédié avec mise en valeur associée au Colloque : 3.000 €.
- ALIM 50+ propose en outre 5 «mini-stands» (table de 2m2 + kakémono-), animés pendant les temps d'accueil, de lunch-buffet et de pause : 1.000 €.
- Nota : Les stands pourront être pris en option supplémentaire des deux formules «Major» et «Premium» (qui seront prioritaires). La réservation d'un «stand» donne droit à 1 pass.

UN PEU DE LECTURE



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

Alim50+ et CNIEL



L'état nutritionnel des jeunes seniors en France

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

2020

Tuteurs de projet : Hassan Younes, Anne-Kathrin Illner





LES POINTS FORTS DE L'ETUDE

- Un scénario prévisionnel exclusif sur le marché de l'alimentation senior d'ici 2025
- Des données complètes sur la consommation de 47 familles de produits par tranches d'âge
 - Tous les chiffres et éléments clés pour comprendre les mutations de la demande des seniors
- Une analyse détaillée de la concurrence par segment : grand public vs foodservice
- Les initiatives concrètes des grandes marques et distributeurs pour cibler les seniors

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 pour voir si un des rédacteurs de l'étude pourrait nous en dire davantage et pourquoi pas envisager une proposition commerciale auprès des adhérents GECO en échange de quelques datas comme cela se pratique avec d'autres cabinets d'étude ?

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Mercredi 22 juin 2022

Assemblée Générale

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

Intervenants pressentis :

- François Guillon Alim50+
- François Berger Nutri Culture

Pour valoriser les travaux de notre Commission et sensibiliser les managers des BU à cette cible

Suggestion d'inviter les membres du Sous-groupe Séniors très actifs dans les échanges et le partage

PROCHAINES ÉTAPES

RÉSUMÉ

- Réunion du Sous-groupe Séniors le 23 Septembre de 14h à 16h
- Atelier #3 ouvert à tous les adhérents du GECO Food service programmé le Jeudi 24 Novembre matin - Format de 2h30 environ
- Prendre contact avec Xerfi
- Poursuivre la collecte des informations / webinaires Alim 50 + etc.
Les membres sont invités à partager les éléments qui leur semblent intéressants à mutualiser avec le sous-groupe

Le sous-groupe est aussi le lieu , l'endroit de passage pour attirer nos attentions sur des communications , événements etc mais aussi pour se construire un réseau en dehors du GECO Food service ,

- Poursuivre l'analyse des besoins au fil du temps pour connaître les sujets à explorer plus en profondeur

MERCI POUR VOTRE PARTICIPATION

