

Sous-Groupe Alimentation des Séniors

Mardi 28 Novembre 2023



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'achats, 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.

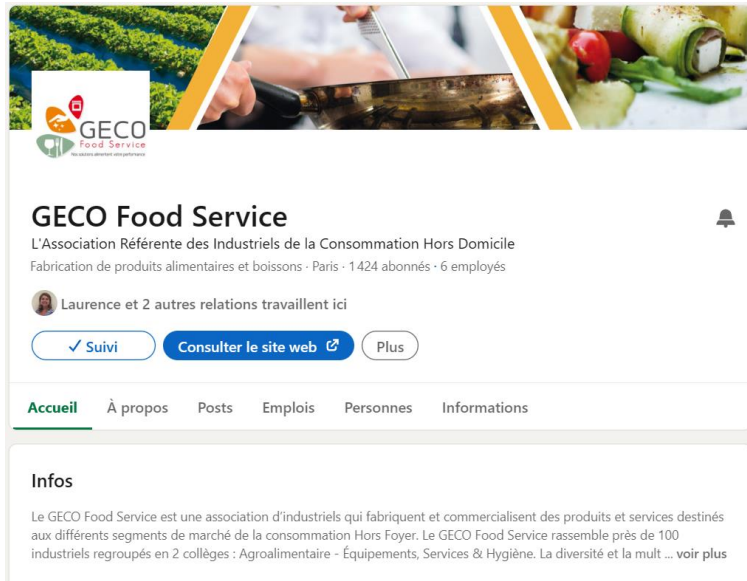


Nous avons besoin de vous !



En 2023, nous voulons renforcer notre présence et notre visibilité sur LINKEDIN.

En tant que membre de la Commission, vous pouvez nous aider dès aujourd'hui :



1. Assurez-vous que vous suivez notre compte LinkedIn @GECOFOODSERVICE

2. Publiez dès maintenant un post pour mentionner votre présence à notre Commission, avec idéalement :

- Une photo
- Un commentaire expliquant ce que votre engagement dans cette commission apporte à votre entreprise
- La mention des comptes @GECOFOODSERVICE @FrédériqueLEHOUX @LaurenceVIGNE

3. Likez / Commentez nos posts régulièrement

LISTE INSCRITS

Aina Rajoelina	SOLINA Group
Alexandra Bon	Groupe LDC
Laurent Repelin	GECO FS
Clara Stephano	CONDIFA
Philippe Teixeira	BONDUELLE FS
Nathalie Douis	EUREDEN FS
Lena Journet-Vittoz	Charles&Alice
Antoine Cauchoix	SODIAAL
Amelie Huyn	ALPINA SAVOIE
Cécilia WERY	Groupe BEL
Valentin Leprevost	ESPRI RESTAURATION
Jean-Yves FAVARD	Groupe BONDUELLE
Nathalie Douis	EUREDEN FS
Justine Brachat-Realini	SAVENCIA FS
Caroline BERSANO	ANDROS FS
Anaïs BOEGLIN	LESIEUR

Ordre du jour

- Objectifs du GT Alimentation des Seniors
- Programme 2023 UP DATE
- Programme 2024- Besoins / Actions
- Conseil national de l'Alimentation → Participation au Groupe de Concertation « Alimentation et Bien Vieillir »
- Sujets de Veilles
- Divers



GT Alimentation des Séniors

Un espace de veille sur les thématiques , études liées aux populations ciblées (portage à Domicile , Institutions)

Veille
(ALIM50+)

Synthétiser , catégoriser et prioriser les sujets pour répondre aux besoins des Adhérents

Elaborer des livrables/ créer des échanges (ex : des ateliers) pour apporter et renforcer l'expertise sur cette thématique



Retrouvez tous les contenus dans Espace Adhérents / Ressources documentaires/ Nutrition /Seniors



GT Alimentation des Séniors

Programme 2023

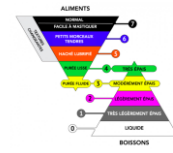
Intervention du **Syndicat Français de la Nutrition Spécialisée** sur les **Compléments Nutritionnels Oraux** :

Mieux comprendre la réglementation , le degré d'expertise réglementaire , l'éligibilité des produits pour être qualifiés de CNO , les processus R&D.

Ok Julie LAVRILLIER Juin 2023

Slides en ligne Espace Adhérents

Comprendre le standard International IDDSI sur les granulométries et textures des aliments



ok Intervention Marion ROUX-GIROD
Commission Nutrition du 26 septembre
2023 *Slides en ligne Espace Adhérents*

Un nouvel atelier avec des EHPADs pour mieux comprendre leurs fonctionnements, besoins et attentes vis-à-vis des industriels (EHPADs avec différents modes de gestion)

→ Repoussé en 2024

Une prise de parole GECO FS lors d'un évènement national (Semaine bleue, Semaine de lutte contre la Dénutrition)?



Semaine nationale de la
Dénutrition 2023

Retrouvez-nous pour la Semaine nationale de la
dénutrition du 7 au 14 novembre 2023 !
Bonne nuit pour la Semaine nationale de la dénutrition du 7 au 14 novembre 2023 !

→ Repoussé en 2024

Autres sujets non traités :

>Développement des produits agroalimentaires : perspectives et prospectives

>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?

>Le portage à domicile





2024

Une prise de parole GECO FS lors d'un événement national (Semaine bleue, Semaine de lutte contre la Dénutrition) → Repoussé en 2024 ?

- >Intérêt de se positionner/ pour « exister » en termes de visibilité /communication sur le sujet Séniors
- >Une ambition du GECO FS sur l'Alimentation des Seniors mais pas clairement définie
- >Des messages clés à partager (Ateliers Seniors, Adhésion Alim50+, échanges avec les parties prenantes) mais cela reste insuffisant pour une prise de paroles efficace.
- >Le sujet RoutetoMarket reste complexe sujet majeur d'activation du Business pour cibler l'utilisateur et le consommateur/convive final, la personne âgée.



Réunion en juillet avec notre conseil
Communication et adhérents

- >Nécessité de financer en 2024 une étude sur le sujet Route To Market , proposées comme un élément d'activation de business pour nos entreprises et d'anticipation (vieillesse de la population) ?
- >Prise de parole facilitée et légitimée
- >implique un lien avec la Commission Etudes et Outils Mkg/ Décision leur revient ?
- >A l'issue , Création d'une communauté avec notre écosystème sur l'Alimentation des Seniors avant /après cette communication à débattre

Suite discussions , Relevés de décision

- Une étude prospective pourrait être envisagée sur les nouvelles formes d'habitat (EHPAD Hors les Murs Habitat inclusif) , nouveaux modes d'alimentation ,transitions alimentaires **ou** Avenir du portage à domicile **ou**
 - une étude sur la Route to Market pour comprendre les freins à lever et quels leviers activés pour mieux cibler utilisateurs/convives
 - Pourrait aboutir aussi à la rédaction d'un livre blanc ?

A envisager en 2ème partie 2024 suite Avis du CNA en juillet sur Alimentation & Bien vieillir



Un nouvel atelier avec des EHPADs pour mieux comprendre leurs fonctionnements, besoins et attentes vis-à-vis des industriels (EHPADs avec différents modes de gestion) → **Repoussé en 2024**

Retour ATELIER SENIORS # 2 (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

>25 participants 20 entreprises dans des fonctions diverses
(R&D, Nutrition , Affaires réglementaires, Marketing, Commerce , Qualité)

Retour ATELIER SENIORS # 3 (6 Décembre 2022)

>Intervenants :

API RESTAURATION 30 mn avec les échanges

Interventions :

- Christine HUSS Directrice du pôle Nutrition Santé
- Michael Salin Directeur grands comptes séniors médicosocial - chargé de développement
- Marion Libert - Diététicienne nutritionniste coordinatrice - chargée de missions Nutrition sur les grands comptes séniors -médico-social

• **EHPAD Noury - La Feuillie /EHPAD Gilles Martin - Buchy 30 mn avec les échanges**

Témoignages

- Véronique DUQUENOY Adjointe de Direction
- Monsieur DERCHE Responsable restauration

• **Danièle COLIN** Diététicienne Nutritionniste -Club Expert Nutrition Alimentation (CENA)
30 mn avec les échanges

>Nombre d'entreprises / participants :30 entreprises-46 participants



Invités/ Date ?



L'association Groupe SOS Seniors,
deuxième gestionnaire d'EHPAD
associatifs en France



EHPAD Public ?

Ou inviter des Equipes d'EHPAD et/ou Gpt de commandes

Un nouvel atelier avec des EHPADs

Suite discussions , nous envisageons de faire intervenir :

- Un interlocuteur des politiques publiques, ARS , Département qui sont des acteurs incontournables dans la gestion des Etablissements de la contractualisation et orientation du projet de l'institution ,
- Le Groupe SOS
- [Un sociogérontologue Antoine Gérard](#) pour son expertise – [chaîne YOUTUBE](#) et son bistrot dans les EHPADs
- Inviter des équipes d'un EHPAD avec la nécessité de toujours mieux comprendre les besoins utilisateurs



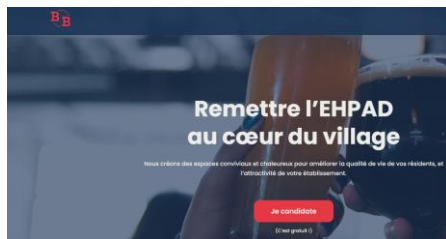
—> Expression des participants de créer du lien entre les différents acteurs dans la filière pour mieux se connaître et se comprendre



Antoine Gérard
Co-fondateur
Sociologue et Gérontologue



Fanny Cholet
Co-fondatrice
Psychologue



L'association Groupe SOS Seniors,
deuxième gestionnaire d'EHPAD
associatifs en France

GT Alimentation des Seniors

Autres sujets non traités : Que fait-on ?

>Développement des produits agroalimentaires : perspectives et prospectives

Recontacter Isabelle Maître- pour une intervention lors d'un GT Alimentation Séniors

>Le portage à domicile → A voir en fin d'année (cf projet Etudes)

je remets un lien vers [une étude de la FEDESAP](#)

Pour creuser le sujet portage , pour quoi ne pas rentrer en contact avec des entreprises privées qui assurent cette prestation comme Saveurs&Vie, Menus Services et autres prestataires –les Inviter individuellement à un GT

>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?



Veille ALIM 50+



Une association multi-métiers multidisciplinaire,
...et un pont entre la santé et l'économie

Syndicats et Clusters	Industrie alimentaire générale / spécialisée	Recherche et formation	Services généraux et alimentaires
Clubster NSL	ANDROS	AgroParisTech	AG2R LA MONDIALE
CNIEL	LARZUL	AgroSup Dijon	Colette Club
GECO Food Service	NUTRISSENS	Catherine Renard - Carnot Qualiment	Groupe Casino
SILVER VALLEY	Onyx Développement Nutriset	CHU Dijon	La Poste Autonomie
Le SYNPA	SAVENCIA	ESA Angers	Nutri-Culture
	SODIAAL	Gérontopôle AURA	Radeau
Restauration hors domicile	Diététiciennes	INRAe	Réseau Omeris
AGORES	Laure SOULEZ-LARIVIÈRE	Institut Danone	Saveurs & Vie
API Restauration	Christine GUCCIARDI	Institut Paul Bocuse	Silver Fourchette
ELIOR	Cécile BLANCK - FOSAD	Institut UniLaSalle	
SODEXO		Institut Nutrition - Restalliance	

4



- Programme Alim 50+**
- [des newsletters](#), de l'information
 - des groupes de travail pluridisciplinaires
 - des événements

VEILLE ALIM 50+



Webinaires ALIM50+ Automne-Hiver 2023		Les webinaires ont lieu en général de 11h à 12h30 Informations : alim50plus@gmail.com	
Titre	Intervenant(s)	Date	
Le programme ICOPE de l'OMS : un outil de prévention pour bien-vieillir. Extensions nationales.	Néda TAVASSOLI (CHU Toulouse. UniLaSalle Beauvais, Ingénieure d'études IAA Restauration Santé, et Diététicienne) - Un(e) Responsable de gérontopôle	28 septembre	
Dietéticien(ne) et seniors : <i>Mapping</i> France des dispositifs seniors prévention nutrition santé. Résultats de l'enquête ALIM50+	Brigitte LE REVEREND (Pharmacienne, Secrétaire générale d'ALIM50+) - Véronique MOURIER (Diététicienne, Responsable Nutrition, ELIOR)	12 octobre	
Nutriments, aliments texturés, ferments... les ingrédients d'avenir pour les seniors et contre la dénutrition	Hassan YOUNES (Groupe UniLaSalle) - Le Responsable R&D d'une IAA Adhérente - Marco TURINI (DSM Firmenich) - Gino MANGIANTE (Cargill). Introduction et synthèse par le SYNPA	9 novembre (10h30)	
Alimentation des personnes âgées et lien social intergénérationnel : état des lieux et expériences	Pr. Jean-Pierre POULAIN (Professeur de sociologie à l'université Toulouse Jean Jaurès) - Freddy THIBURCE (Conseil en Intelligence collective - Manger du Sens - Réinventons les Modèles) - Introduction et synthèse par la Dre. Yvette SOUSTRE (CNIEL)	16 novembre	
Le snacking des seniors : paradoxes et nouvelle frontière ?	Pre. Agathe RAYNAUD-SIMON (endocrinologie et métabolisme, gériatrie, APHP) - François GUILLON (président d'ALIM50+, consultant "La Food Strategy Factory"). Introduction par F. GUILLON	9 janvier 2024	

> Webinaire du 9 Novembre Retour d'Alexandra BON

<https://transcripts.gotomeeting.com/#/s/119a79a87b2ae95d9b3691b30077518141a58f84fb1e3a6d27675d2dfd75d011>

> Webinaire du 16 Novembre

16

Bienvenue !

Un webinaire exceptionnel, jeudi 16 novembre à 11h :
"Alimentation des personnes âgées et lien social intergénérationnel :
état des lieux et expériences",
avec Jean-Pierre Poulain et Freddy Thiburce, animé par Yvette Soustre



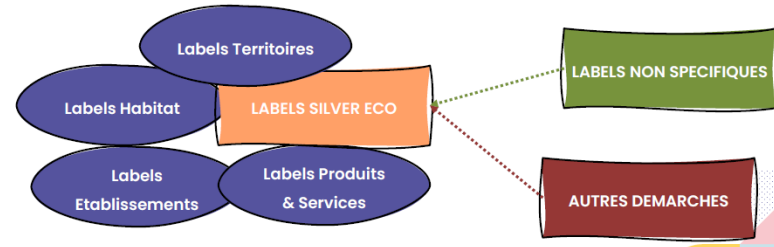
video.wixstatic.com/video/69133e_6502e9ae0c4045de83fa3b776662b9f9/480p/mp4/file.mp4

VEILLE ALIM 50+

>Les labels en Silver Eco



Tour d'horizon des principaux labels en Silver Eco



17

Label « Bien vieillir – Vivre ensemble »

...

Par qui ? Association des Maires de France (AMF), en partenariat avec l'association parlementaire Vieillir ensemble et les Ministères des Solidarités, de la Santé et des sports

Pour qui ? Villes

Quoi ? Aider les villes françaises à répondre aux enjeux du vieillissement via l'apport d'une aide méthodologique et d'un support favorisant les échanges. Après avoir réalisé un audit urbain, la commune engagée devra respecter la démarche proposée dans le cahier des charges. Trois domaines d'actions sont concernés :

- Urbanisme, habitat, logement et transports
- Développement des services
- Animation des quartiers et développement du lien social.

Pourquoi ? Inciter les villes à devenir plus accueillantes avec les aînés en encourageant le "vieillessement actif"



Label « Ville Amie des Aînés »

...

Par qui ? Réseau Francophone des Villes Amies des Aînés (RFVAA), en réponse à l'initiative lancée par l'OMS

Pour qui ? Villes, villages, conseils départementaux, conseils régionaux

Quoi ? Valider et valoriser les politiques publiques en faveur du vieillissement actif et en bonne santé grâce à l'amélioration de l'environnement social et le bâti de leur territoire.

- Impliquer les habitants âgés dans l'évaluation de leurs villes par rapport à leurs besoins et attentes
- Diffusion et mise en place d'un plan d'action sur 3 ans (transports, habitat, information et communication, bâtiments)
- Partage d'expériences entre les membres du réseau

Pourquoi ? Créer un réseau et une dynamique de villes engagées dans l'amélioration du bien-être des habitants âgés sur leur territoire



Label « Haute Sécurité Santé » (HS2)

...

Par qui ? Apave Certification

Pour qui ? Professionnels de l'Habitat (bailleurs sociaux, promoteurs immobiliers, gestionnaires des résidences services, porteurs d'habitat inclusif), prestataires de services, SAAD et pharmacies

Quoi ? Aménagement des bâtiments et déploiement de services connectés, participation au confort de vie et à la préservation du lien social. Principaux axes :

- Environnement urbain
- Adaptation et la sécurisation du logement
- Lien social
- Accès aux soins
- Services de proximité
- Formation des personnels

Pourquoi ? Favoriser le maintien à domicile le plus longtemps possible dans les meilleures conditions



Label « Testé et approuvé par les seniors »

...

Par qui ? Afnor Certification

Pour qui ? Entreprises B2C

Quoi ? Reconnaissance des produits et services adaptés aux seniors. Un panel de seniors et d'experts, testent en situation réelle et sous le contrôle de living labs :

- La pertinence de la solution
- L'efficacité de la solution à remplir les tâches qui lui sont spécifiques
- Le degré d'autonomie et de facilité d'utilisation de la solution
- Le degré d'attractivité et d'amélioration de l'image des utilisateurs
- L'utilisabilité et l'acceptabilité de la solution du point de vue des 60 ans et plus : fonctionnalités adaptées, utilisables facilement et en autonomie

Pourquoi ? Valoriser la démarche des entreprises envers les seniors et rassurer les utilisateurs sur la pertinence et l'adaptabilité des solutions proposées.



En pj les présentations

VEILLE ALIM 50+

ACCÉLÉRATION

INNOVATION

AUTONOMIE

Les labels en Silver Economie

Webinaire - 21 novembre 2023



18

● RETRAITE COMPLÉMENTAIRE
agirc - arrco
La retraite a de l'avenir

**fabrique
spinoza**
le bonheur au cœur de la société

think
• institut

Enquête Indice Agirc-Arrco du Vieillir heureux

Changer le regard sur le vieillissement

Les seniors et leur alimentation
:
un marché s'ouvre

Stéphane Gouin
Agrocampus Ouest

Enseignant-chercheur en marketing des produits agroalimentaires
Département Économie, gestion, société (EGS)



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
	UI sur le sujet Formation : Apports de nos Savoir Faire et de nos outils d'accompagnement en tant qu'IAA livrable attendu pour septembre	Constat de la méconnaissance générale des seniors (besoins, attentes, usages) par les acteurs et les futurs acteurs (étudiants)	

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



ALIM 50+

GROUPE DE TRAVAIL

FORMATION

> **Un diagnostic réalisé** par une équipe d'étudiants de Master 1 Master Nutrition Humaine et Santé Publique tuteurée par Claire Sulmont-Rossé (INRAE) et Gabrielle Cauchy (Silver Fourchette) –Avril 2022

>**une revue critique**

- Une offre de formation insuffisante et/ou peu visible
- Un manque de visibilité et de notoriété des formations existantes
- Une mauvaise répartition territoriale
- Des formations davantage orientées vers le curatif que le préventif
- Des formations très orientées vers la nutrition FORMATION
- Une dimension sociale de l'alimentation peu abordée - *Gaspillage, ergonomie à table, plaisir, réorganisation des apports protéiques...*
- Un manque de fiabilité des contenus - *Caution scientifique / médicale pas toujours présente Ressources documentaires insuffisantes (ouvrages...) -*

>**Idée de travailler un livrable** : un livre blanc de contenus /scenarii à aborder lors de formations dispensées aux professionnels soignants, non soignants et aidants. **au service de l'ingénierie des formations**

>**Une stagiaire en M2 Ingénierie de formation 4 mois**Des matériaux très riches

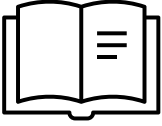
> **Rédaction d'un livre blanc en cours avec Focus sur nos sujets Restauration**



Personnel de la restauration, chefs cuisiniers, commis de cuisine

ex Des sous-thématiques spécifiques à chaque profession

- Valorisation des compétences en matière de cuisine traditionnelle et de présentation tout en apportant celles spécifiques au public âgé (préférences de goût, textures...)
 - Le rapport à la clientèle (écoute, prise en compte des avis, des demandes et des préférences, transmission de connaissances)
 - L'importance de connaître ses convives et leurs spécificités
 - Utilisation de produits prêts à l'emploi pour les débutants
 - Prévenir la dénutrition avec les techniques d'enrichissement des plats
 - L'environnement et la convivialité
 - Améliorer la présentation des assiettes (importance de l'aspect visuel, des textures, des odeurs, des quantités dans l'assiette) pour rendre les plats plus savoureux
 - Impact des procédés de transformation sur la qualité nutritionnelle des aliments
 - Contenu de l'assiette
 - Le manger main
 - Modification des textures : comment et dans quel but ?
 - Utilisation de produits techniques
 - Service en salle, le « cuisinier nourricier »
 - Impact de la qualité des repas sur la santé du senior
 - Limiter les déchets alimentaires
 - Animations pour les résidents et le personnel de l'établissement (visites en cuisine, ateliers cuisine, repas à thème, concours de recette...) afin de fédérer les équipes et de casser la routine des résidents
- Rappels réguliers selon le budget des établissements, sous forme d'infographie, vidéos...
 - Privilégier des cuisiniers en tant que formateurs, qui sauront comment s'adresser à des collègues.
 - Les cuisiniers apprécieront une formation concrète centrée sur la pratique et la proximité avec le formateur favoriser le savoir expérientiel
 - Appui sur l'Agores



VEILLE GECO

- Participation aux côtés de l'ANIA au Groupe de concertation CNA « Alimentation et bien vieillir »
- Présidente Claire Sulmont Rosse Inrae- Vice-présidente Nicole Rohic IGAS
- Objectifs

Il est attendu que le CNA émette des recommandations pour une meilleure alimentation des seniors, dans un contexte d'augmentation de la part de personnes de plus de 60 ans dans la population, ainsi que des propositions d'actions favorables à la préservation de la santé et des liens sociaux des seniors.

- Un cycle d'auditions de personnalités jusqu'en Mars 2024 en visio
- Un cycle de réunions en présentiel pour élaborer des recommandations (avis)

>Il est attendu une adoption de l'avis du CNA pour la fin du premier semestre 2024

Des dossiers d'information préalablement bien ficelés (en PJ chiffres clés)

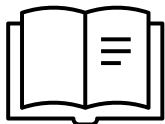
Ex



Groupe de concertation
Alimentation comme vecteur du bien vieillir

Fiche n°1 : Définitions et chiffres clés





VEILLE GECO

En ligne dans l'Espace Adhérents/outils GECO/ Etudes&Data/ Etudes annuelles/2022

> Rappel Prospectives

Deux livrables:

- Sur les enjeux sociétaux et sociodémographiques 2030
- Sur les restaurants de demain



UNE POPULATION PLUS ÂGÉE
En 2030, près d'un quart de la population française aura plus de 65 ans

Année	Population au 1 ^{er} janvier (en milliers)	Proportion (en %) des					Solde naturel (en milliers)	Solde migratoire (en milliers)
		0-19 ans	20-59 ans	60-64 ans	65-74 ans	75 ans ou +		
1990	57 996	27,9	53,2	5,1	7,1	6,7	258,7	77
2000	60 508	25,8	53,9	4,5	8,7	7,1	266,8	72
2010	64 613	24,8	52,6	6,0	7,8	8,8	281,6	39
2013	65 779	24,6	51,6	6,3	8,5	9,0	248,4	70
2020	67 819	24,4	49,4	6,1	10,8	9,3	195,1	70
2025	69 093	23,7	48,3	6,2	11,0	10,8	172,1	70
2030	70 281	23,0	47,4	6,2	11,2	12,2	162,2	70
2035	71 418	22,4	46,5	6,2	11,4	13,5	147,2	70
2040	72 451	22,3	46,1	5,6	11,5	14,6	117,6	70
2050	74 025	22,3	44,9	5,7	10,8	16,4	59,9	70
2060	75 210	21,7	44,9	5,5	10,7	17,2	42,8	70
2070	76 448	21,5	44,7	5,8	10,8	17,0	48,94	70

* Chiffre pour l'année 2069. Les projections s'arrêtent au 1^{er} janvier 2070. Le solde naturel de l'année 2070, différence entre les naissances et les décès de 2070, n'est donc pas projeté.
Champ : France hors Mayotte jusqu'en 2012, France y compris Mayotte à partir de 2013.
Source : Insee, estimations de population, statistiques de l'état civil jusqu'en 2010 et projections de population 2013-2070.

→ 20,1% (13,5 millions)
→ 23,4% (16,45 millions)



[Une gamme spéciale pour séniors à Auchan - Culture Nutrition \(culture-nutrition.com\)](https://culture-nutrition.com/)



En ligne dans l'Espace Adhérents/ressources/Nutrition/seniors /Etudes support

Tour de Table et Calendrier 2024

MERCI POUR VOTRE PARTICIPATION

