

SOUS GROUPE

Alimentation

Seniors

📅 02 JUILLET 2024

📍 GECO

COMMISSION NUTRITION QUALITÉ SANTÉ





Droit de la concurrence

Rappel des règles

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.

Liste des inscrits



ANDROS Restauration	BERSANO	Caroline	Chef de Projet Marketing
BEL Groupe	WERY	Cecilia	Nutritionnist
BONDUELLE	FAVARD	Jean-Yves	Diététicien-Nutrition Project manager
BONDUELLE Long Life Food Service	TEIXEIRA	Philippe	Conseiller culinaire expert
BONDUELLE Long Life Food Service	MEQUINION	Alice	Channel Manager - Restauration Collective
CAP TRAITEUR Groupe SOLINA	RAJOELINA	Aina	Chef de produit Santé
CAP TRAITEUR Groupe SOLINA	BON	Francis	Responsable R&D
CHARLES&ALICE	JOURNET-VITTOZ	Léna	Marketing Food service
CONDIFA	STEPHANO	Clara	Chef de Marques
D'AUCY FoodService	DOUIS	Nathalie	Responsable Marketing
ESPRI RESTAURATION	LEPREVOST	Valentin	Marketing Food service
ESPRI RESTAURATION	BEUNET	Hélène	Marketing Food service
EURIAL	HORION	Véronique	Responsable FSI
LACTALIS	POUPARD	Hélène	Cheffe de Groupe Pôle Convives & MDD
LACTALIS	GUERVILLE	Mathilde	Ingénieure R&D Nutrition
MARIE /LDC	BON	Alexandra	Chef de Projet Nutrition Cellule Recherche et Innovation
NESTLE Professional France	Gailliege	Nina	NHW Specialist – Ingénieur nutrition
NUTRITION SANTE	JOUBREL	Gwenaële	HEAD OF SCIENCE NUTRITION & REGULATORY
SAVENCIA Fromage & Dairy Foodservice	REALINI	Justine	Responsable Qualité
OLGA RESTAURATION	GRIESS	Stanislas	chargé de développement
VALADE	HALLER	Chloé	kam
GECO Food Service	VIGNE	Laurence	Secrétaire Générale Adjointe

Ordre du jour



Objectifs du GT Alimentation des Seniors

Programme 2024/2025 - Besoins / Actions ->organisation de l'Atelier N°4 -T4 2024

Intervention d'Aline Victor (société Avi'sé)- Expertise en EHPAD- présentation d'un projet Etudes

Conseil national de l'Alimentation : Participation au Groupe de Concertation « Alimentation et Bien Vieillir »

Sujets de Veilles

Tour de table et calendrier



Modus operandi



J'envoie le calendrier des réunions via Outlook



À chaque membre de noter la date des réunions 2024 dans son calendrier



En amont de chaque réunion, **j'envoie une invitation pour la réunion**



J'établis une **liste de participants** à chaque réunion, **au vu des inscriptions** reçues



J'envoie, notamment le **lien VISIO sur demande**, uniquement à ceux qui se sont signalés



Pour participer aux réunions, il faut s'inscrire à chaque réunion

GT Alimentation Seniors

Un espace de veille sur les thématiques, études liées aux populations ciblées.
(portage à domicile, institutions)

Adhésion ALIM50+

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

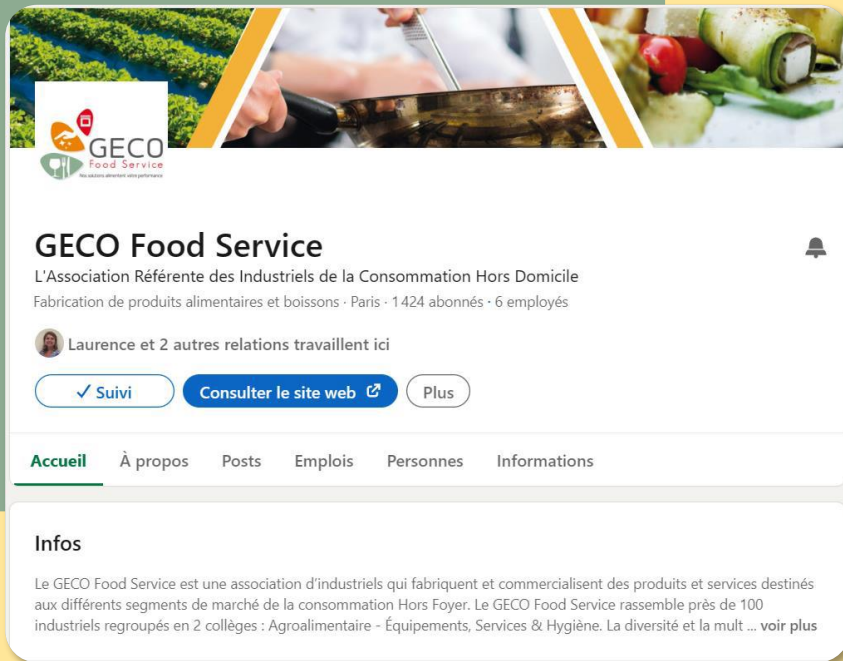
Elaborer des livrables - créer des échanges (ex : des ateliers) pour apporter et renforcer l'expertise sur cette thématique.



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

LinkedIn

Nous avons besoin de vous !



En 2024, nous allons continuer de renforcer notre présence et notre visibilité sur LinkedIn.

Nous relaierons nos Commissions en citant les participants !*

- 1 Assurez-vous que vous **suivez notre compte LinkedIn @GECOFOODSERVICE**
- 2 **Publiez dès maintenant un post** pour relayer votre présence à cette Commission en mentionnant le compte @GECOFOODSERVICE !
- 3 **Likez / Commentez** nos posts régulièrement


***Si vous ne souhaitez pas être mentionné dans nos publications : merci de nous en informer.**

Votre association


en mouvement



La raison d'être de l'association



« Rendre nos adhérents plus experts, plus éclairés et plus agiles pour performer sur les marchés de la Restauration Hors Domicile. »



La mission du collectif



**« Construire avec tous les acteurs de la filière
une Restauration Hors Domicile toujours plus
innovante, agile et responsable. »**



Nos valeurs

OUVERTURE D'ESPRIT

- Notre **collectif** se nourrit de sa **diversité** : alimentaire / non alimentaire, Groupes / ETI / PME, **pluridisciplinarité**.
- Nous **détectons** et **décryptons** les **ruptures** et les **transformations** de nos marchés.
- Nous **imaginons** des **réponses innovantes** et adaptées.

ENGAGEMENT

- Notre **équipe est engagée au quotidien** aux côtés de ses adhérents.
- Nous ne faisons qu'un avec nos adhérents quand **nous défendons leurs intérêts auprès des parties prenantes**.
- Nos **adhérents sont mobilisés** dans la vie de leur association.

QUÊTE D'EXCELLENCE

- Nous cherchons chaque jour le **niveau de réponse le plus pointu et le plus complet**.
- Nous engageons tout notre **professionnalisme** pour **satisfaire nos adhérents**.
- Nous exerçons notre **mission d'influence** avec **détermination** et **pugnacité**.

PASSION FOOD SERVICE

- Nous sommes le **point de convergence de tout un écosystème**
- Nous choisissons de **collaborer entre pairs** au service de notre secteur.
- Nous **favorisons la convivialité** et l'authenticité dans toutes nos rencontres.

Un socle de valeurs communes partagées par tous.

Les 7 dimensions du GECO

ACCELERATEUR
DE BUSINESS
EN FOOD SERVICE

PROSPECTIVISTE
DU FOOD SERVICE

ACTEUR
POUR UNE
RESTAURATION
PLUS INNOVANTE

ACTEUR
POUR UNE
RESTAURATION
PLUS AGILE

AGITATEUR
DE LA COMMUNAUTE
FOOD SERVICE

ACTEUR
POUR UNE
RESTAURATION
PLUS RESPONSABLE

INFLUENCEUR / DEFENSEUR DU FOOD SERVICE

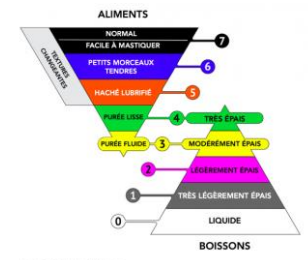
01

Programme 2024/2025



Programme 2024-2025

- **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)-Groupements de commandes
- Développement des **produits agroalimentaires** : perspectives et prospectives
- **Le portage à domicile**
- **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 ?
- **Une prise de parole GECO FS lors d'un évènement national** (Semaine bleue, Semaine de lutte contre la Dénutrition) ?



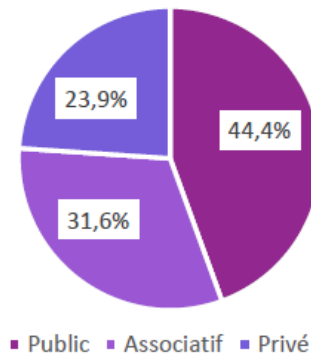
Organisation de l'atelier # 4

Rappel

Chiffres clés

- 7 333 EHPADs en France en 2022
- 596 763 lits (+1,3% en un an)
- En moyenne 1 place en EHPAD pour 10 personnes âgées de plus de 75 ans
- Coût moyen mensuel de 2 224€ (+41€ vs 2021)
- 18 millions de séniors en 2022 (+1,7% vs 2021)
- La capacité moyenne d'hébergement des établissements est de 81 places : 88 pour les EHPADs Publics, 75 places pour les EHPADs commerciaux et associatifs

31. Répartition des EHPAD en France selon le secteur



Source : Conseil Dépendance 2022



Organisation de l'atelier # 4

Objectifs :

Mieux comprendre les fonctionnements des Ehpad avec leurs différents modes de gestion/ groupements de commande

Quels modes de fabrications? Modes d'achats ? Approvisionnements ?

Quelle offre alimentaire ?

Quelles attentes vis-à-vis des fournisseurs Distributeurs / industriels ?

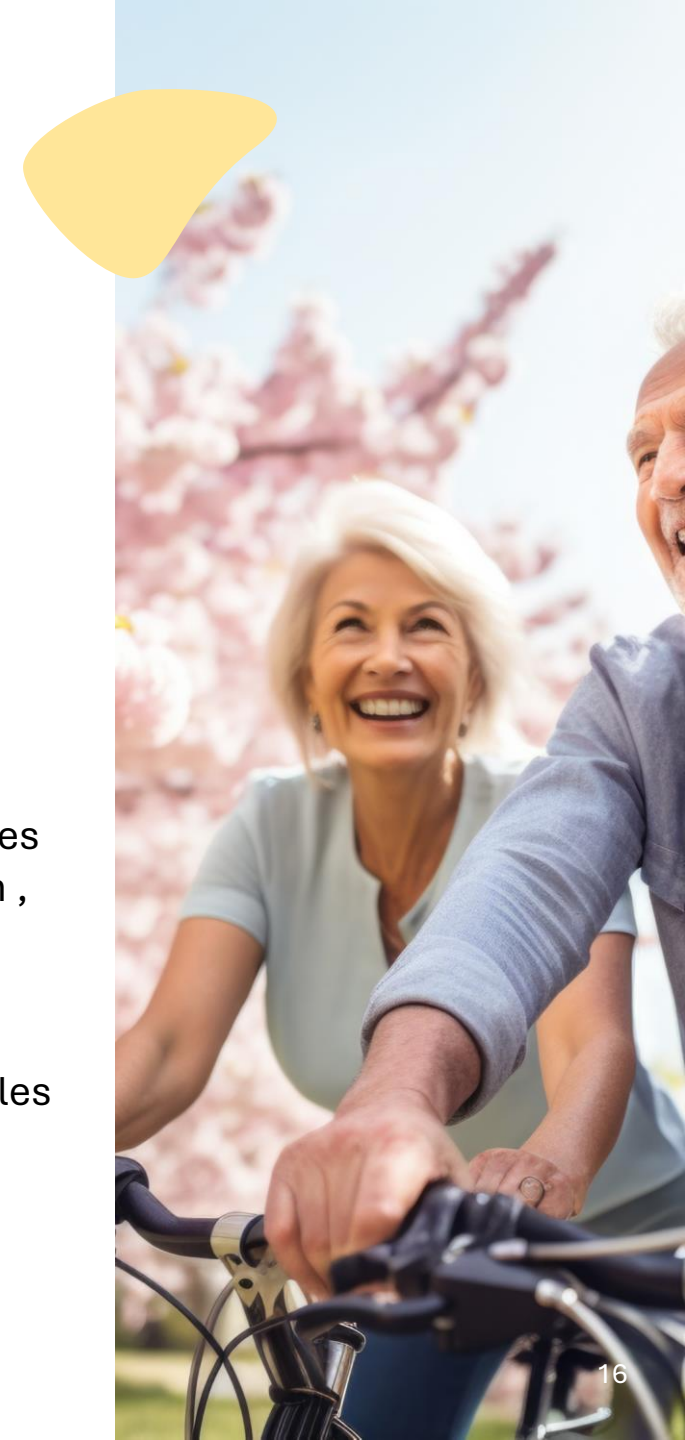
Potentiels invités

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 socio-gérontologue Antoine Gérard pour son expertise –chaine YOUTUBE et son bistrot dans les EHPADs

Les équipes d'un EHPAD / groupement Acheteurs publics ? Distributeurs ?



02

Echanges sur les autres sujets 2024



Développement des produits agroalimentaires : perspectives et prospectives

- Isabelle MAITRE ESA d'ANGERS
- Claire SULMONT-ROSSE INRAE Dijon
- Alice VICTOR AVI'SE
- Institut Lyfe (ex Paul Bocuse)

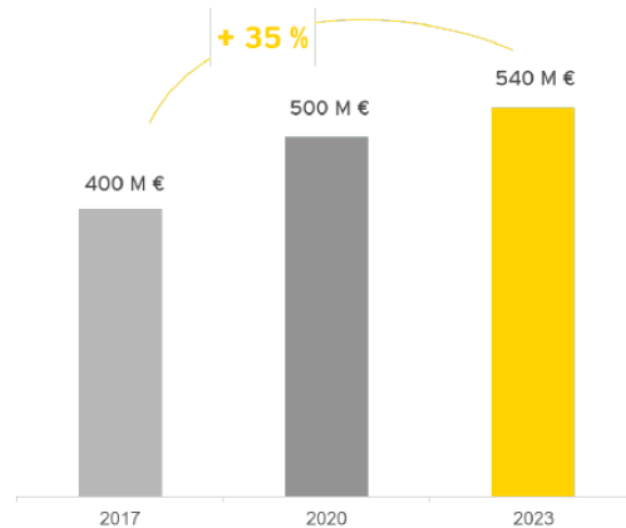
Quid du développement du snacking , des textures , de la tendreté ?

LE PORTAGE A DOMICILE

Inviter des acteurs du portage ([FEDESAP](#), [entreprises privées](#), la Poste, Saveursetvie, Menus services)

En 2020 le marché du portage de repas à domicile est estimé à 500 millions d'euros avec une progression de +35%.

Évolution du marché de portage de repas à domicile en 2017, 2020 et 2023



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

Une forte croissance est attendue sur ce service dans les années à venir. Plusieurs **facteurs** expliquent cette augmentation : le vieillissement de la population, le changement de culture, les actions de pouvoirs publics, les efforts de différenciation, la revalorisation du prix d'un repas (de 9 à 10,50 euros et de montée en gammes...

Autres sujets

>**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 ?

>**Une prise de parole GECO FS lors d'un évènement national Quelle légitimité ?**

> Rappel des principaux intervenants / marchés / proportion organisé/concédé

> La question de l'offre "enrichie" dans les marchés publics >> existe-t-elle? dans quel(s) budget va-t-elle : "alimentation" ou "nutrition"?



Intervention Aline VICTOR



03

Veille

Alim50+

GECO Food Service





Conseil National de l'Alimentation

Positionné comme un « Parlement de l'alimentation », le CNA conduit depuis plus de 35 ans un processus de concertation intégrant les préoccupations des filières et de la société civile. Réalités du monde professionnel et attentes des consommateurs et consommatrices sont ainsi pris en compte pour nourrir les débats.

GT piloté par Claire SULMONT –ROSSE INRAe et Nicole ROHIC IGAS

Projet d'avis sur l'Alimentation comme Vecteur du Bien Vieillir – qui sera rendu en Novembre 2024

> **Constats et Panorama des enjeux**

- **Enjeux nutritionnels**
(vieillesse et besoins nutritionnels , appétit , hydratation, sarcopénie et dénutrition, activité physique)
- **Enjeux sociaux**
- **Enjeux de promotion de l'alimentation comme vecteur du Bien vieillir**
(Formation , information, Communication , aidants)
- **Enjeux du quotidien**
(Approvisionnement alimentaire , contenu de l'assiette , environnement du repas

- **Enjeux des politiques publiques (enjeux économiques , inégalités territoriales)**

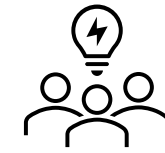
- **Enjeux de l'alimentation durable (Egalim, gaspillage alimentaire , végétalisation de l'assiette)**

> **Rédaction de recommandations à destination des politiques**

15 Recommandations sociales

> **Etablissements de règles de suivi des recommandations et mises en œuvre**

Publication après vote en plénier le 6 Novembre 2024



« Imaginer Ensemble la future alimentation des 50+ »

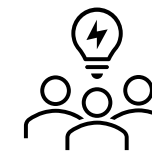
Ensemble = Institutions publiques, ESS, ESUS, entreprises privées (dont entreprises à mission), associations, syndicats professionnels, professions libérales...

ENSEIGNEMENT & RECHERCHE	PROFESSIONNELS DE SANTE
AGROPARISTECH	Aline VICTOR
INSTITUT AGRO DIJON	Annie-Pierre PINEAU
Catherine RENARD (QUALIMENT)	Brigitte LE REVEREND
CHU DIJON	Cécile BLANCK
ESA ANGERS	Christine GUCCIARDI
INRAE	Fabienne VERDUREAU (MEMOIRE & SANTE)
INSTITUT DANONE	Florence THOREZ
INSTITUT LYFE	Jules MORCEL
INSTITUT NUTRITION (RESTALLIANCE)	Laure SOULEZ-LARIVIÈRE
INSTITUT UNILASALLE	Marie-Laure DEREUMAUX
Michel DUBOIS (UNILASALLE)	RESTAURATION & SERVICES
CLUSTERS, PÔLES ET SYNDICATS	AGORES
CLUBSTER NSL	API (GROUPE)
CNIEL	COLETTE CLUB
GECO FOOD SERVICE	ELIOR
GERONTOPOLE AURA	LA POSTE SANTE & AUTONOMIE
SILVER VALLEY	LES INSATIABLES
SYNPA	LES MENUS SERVICES
INDUSTRIELS	NUTRI-CULTURE
ANDROS RESTAURATION	RADEAU
LARZUL	RESEAU OMERIS
NUTRISENS	SAVEURS ET VIE
SANAE (GROUPE NUTRISET)	SODEXO
SAVENCIA	VIVRE EN EHPAD
SODIAAL	

- des newsletters, de l'information
- des groupes de travail pluridisciplinaires
- des événements

Alim50+

Groupes de travail



Les Groupes de travail 2023-2024

Groupe de réflexion (GR) - Groupe de travail (GT)	Acquis 2023-2024	Orientation 2024	En cours et <i>next step</i>
GT "Education-Formation"	Production du Livre Blanc qui constitue un socle de thématiques utiles au service de l'ingénierie des formations (hors formations initiales)	Diffusion large	Organisation de la médiatisation du Livre Blanc. Événement Octobre 2024
GR "Dénutrition"	Démarrage Avril 2024	Travailler sur la prévention précoce de la dénutrition (basée sur l'identification d'émergence des fragilités qui peuvent survenir à tout âge) largement à domicile.	3ème réunion (plan de travail) : Juillet 2024
GT "Diététicien(ne)s" : rôle pour les seniors	Format de l'enquête <i>Mapping</i> des lieux d'exercice	Eléments de validation d'un parcours de soin nutritionnel à domicile. <i>Position Paper</i> pour les autorités compétentes	Réunir les conditions de la faisabilité du <i>Mapping</i>

Focus sur le Groupe de travail Education-Formation et sur le Livre Blanc

*« Alimentation des personnes âgées :
Scénarios de formation et contenus
à aborder lors des formations
à destination des professionnels
et des aidants »*

(Laurence Vigné)

Attention : Octobre 2024

Diffusion de notre Livre Blanc

Alimentation des personnes âgées :

*Les contenus à aborder lors des
formations dispensées aux professionnels
soignants, non soignants et aidants.
Les scénarios de formation associés à ces
contenus.*

Un livre blanc
(2024)



Focus sur le Groupe de travail «Dénutrition»

« Travailler sur la prévention précoce de la dénutrition (basée sur l'identification d'émergence des fragilités qui peuvent survenir à tout âge) largement à domicile »

(Laurette AuLOY)

Priorités d'actions

1. Élément introductif à rédiger : État des lieux/Rappel des causes de la dénutrition à domicile et les étapes de la prévention.
2. Écriture d'un Plan de Sensibilisation des populations ciblées, des professionnels en lien avec ces personnes fragiles, d'éducation, de formation et un large plan de communication des pouvoirs publiques.
3. Présenter ce Plan à l'occasion de la Semaine de la Dénutrition.
4. Trouver les Moyens Financiers pour mettre en œuvre ce Plan de Sensibilisation.

La saison 2023-2024 des webinaires

Titre	Intervenant(s)	Date
Le programme ICOPE de l'OMS : un outil de prévention pour bien-vieillir. Extensions nationales.	Neda TAVASSOLI, CHU Toulouse et Stéphanie MALKA, HCL	28 septembre
Résultats de l'étude "Livre blanc de contenus à aborder lors des formations sur l'alimentation des séniors dispensées aux professionnels soignants, non-soignants et aidants. Proposition de scénarios de formation".	François GUILLON, Claire SULMONT-ROSSE (INRAE), Laurence VIGNE (GECO Food Service)	12 octobre
Nutriments, aliments texturés, ferments... les ingrédients d'avenir pour les seniors et contre la dénutrition	Flore DEPEINT (Groupe UNILASALLE), Cécile CLUZELLE (SYNPA), Catherine MIGNOT (DSM Firmenich), Gino MANGIANTE (Cargill) et Riwanon LEMEE-MICHEL (Laboratoires Standa)	9 novembre
Alimentation des personnes âgées et lien social intergénérationnel : état des lieux et expériences	Pr Jean-Pierre POULAIN (Université Toulouse Jean Jaurès), Freddy THIBURCE (Manger du Sens) et Dre. Yvette SOUSTRE (CNIEL)	16 novembre
Le snacking des seniors : paradoxes et nouvelle frontière	Pre. Agathe RAYNAUD-SIMON (APHP) et François GUILLON (président ALIM50+)	9 janvier
Alimentation végétale et Seniors : Jusqu'où aller pour couvrir les besoins alimentaires spécifiques ?	Dominique DARDEVET (INRAE) et Dr. Jean-Michel LECERF (Institut Pasteur de Lille)	21 mai
Alimentation et maladies neurodégénératives (Alzheimer, Parkinson...) : les progrès de la science et les bonnes pratiques	Pr Joël BELMIN (Sorbonne Université) et Cécile BLANCK (Diététicienne-Nutritionniste)	27 mai
Compléments alimentaires pour séniors : un marché d'avenir ?	Grégory DUBOURG, CEO Nutrikéo	4 juin

Alim50+ Liens WEBINAIRES

- Icope

: <https://transcripts.gotomeeting.com/#/s/3a85b435b5e30d35669fa4ba98471715c553e24f48803a851b5598fb31f70655>

- Livre blanc contenus et scénarios :

<https://transcripts.gotomeeting.com/#/s/b132716e0ddc5e5f0b0fa446a00106f6a87bbd8d66f1fd820d5daf379442b34a>

- Ingrédients

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

- Intergénérationnel :

<https://transcripts.gotomeeting.com/#/s/6c5869dce54cb686613336298dee570c5609ae77e77f6307b50c4127d0f3587f>

- Snacking

: <https://transcripts.gotomeeting.com/#/s/1e347ed87b62153a5cc220928c7d3c87be3ef9db0e08c625e48008054383acc7>

- Végétarisme (avec l'Institut Nutrition) : https://youtu.be/99CigiJh_t0?si=-HhN_mSeGjhNxdl5

- Neurodégénératives:

<https://transcripts.gotomeeting.com/#/s/eaf751610370b35ea6f69a8eb6573ae08672810cc7c5e0a5e54bfa2d465e589a>

- Compléments alimentaires

: <https://transcripts.gotomeeting.com/#/s/3ff6d5dbb64a22afd789b552c6c7313aad4e4eff23d3cba67764c99311549bc>

Veille GECO

> Rappel Prospectives



En ligne dans l'Espace Adhérents > ressources > Nutrition > Seniors > Etudes support

Deux livrables :

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



En ligne dans Espace Adhérents outils GECO > Etudes&Data > Etudes annuelles > 2022



Veille GECO



JUIN 2024

Note

MISSION D'INFORMATION SÉNATORIALE SUR LA SITUATION DES EHPAD : la contribution de Matières Grises



Accompagner la mise en place des recommandations sur les alimentations standard et thérapeutiques en établissement de santé

FICHE TEXTURES

« Il est recommandé que les adaptations de textures soient établies selon les recommandations internationales de l'IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative) »

www.iddsi.org



Veille GECO

> Avril 2024



Plus de 75 % des établissements et services à domicile ont clôturé l'exercice 2023 avec un résultat déficitaire.

La généralisation d'une situation budgétaire très dégradée est liée à des causes conjoncturelles et structurelles qui se cumulent, à savoir :

Le financement incomplet voire même absent de certaines des nécessaires mesures de revalorisation salariale ;

La déconnexion entre l'évolution des dépenses affectées par l'inflation (notamment sur l'énergie, l'alimentation, ...) et celle des tarifs votés par les conseils départementaux ;

Des surcoûts liés à l'augmentation des taux d'intérêts des emprunts





À vos agendas !

Réunions en 2024

🕒 14h30 - 16h30

02 Juillet
VISIO

Mardi 10
Décembre
Atelier #4



Merci

CONTACT

Laurence VIGNÉ

06-76-07-84-55

01-53-01-93-13

laurence.vigne@gecofoodservice.com

124 boulevard Magenta 75010 Paris