

SOUS-GROUPE

Alimentation

Seniors

 19 Novembre 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.



Modus operandi



J'envoie le **calendrier** des réunions via Outlook



À chaque **membre de prendre connaissance** la **date** des **réunions 2025** 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



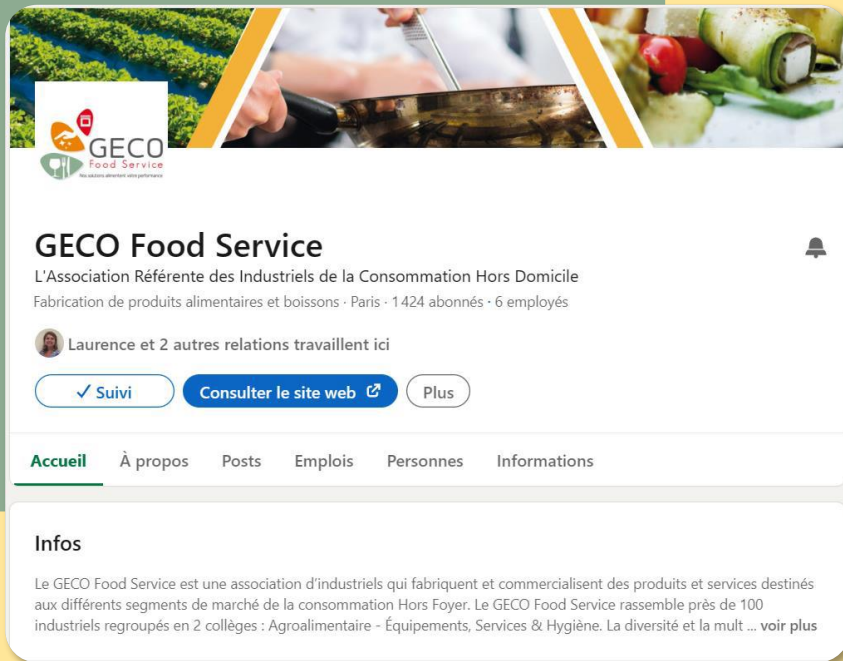
J'envoie, notamment le **lien VISIO sur demande**, uniquement à ceux qui se sont signalés,



Pour participer aux réunions, il **faut s'inscrire à chaque réunion via l'invitation CRM**

LinkedIn

Nous avons besoin de vous !



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

Nous relayerons 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.**

Ordre du jour



Tour de table

Objectifs du GT Alimentation des Seniors

Organisation de l'Atelier N°4 - Mardi 10 Décembre 14h30-16h30/Echanges

Conseil national de l'Alimentation « Alimentation et Bien Vieillir » parution de l'avis N°92

Livre Blanc sur les Scénarios de formation Alimentation des Séniors

Sponsoring de l'Etude « Les Bienfaisants » -AVI'sé

Sujets de Veilles

Programme 2025

Tour de table



ALPINA SAVOIE	HUYNH	Amélie
ANDROS RESTAURATION	BERSANO	Caroline
BONDUELLE EUROPE LONG LIFE	FAVARD	Jean-Yves
BONDUELLE EUROPE LONG LIFE	TEIXEIRA	Philippe
BONDUELLE EUROPE LONG LIFE	MEQUINION	Alice
CAP TRAITEUR	RAJOELINA	Aina
CONDIFA	STEPHANO	Clara
DAREGAL	CULLEN	Meghan
ESPRI RESTAURATION	LEPREVOST	Valentin
ESPRI RESTAURATION	BEUNET	Hélène
EUREDEN FOODSERVICE - D'AUCY FOODSERVICE FRANCE	DOUIS	Nathalie
LACTALIS FOOD SERVICE FRANCE (GROUPE)	POUPARD	Hélène
PATISSERIES GOURMANDES	AZEMA	Charlotte
PATISSERIES GOURMANDES	RIFAÏ	Maïa
SAVENCIA F&D FOODSERVICE	BRACHAT REALINI	Justine
SODIAAL PROFESSIONNEL	CHOQUE	Benjamin
SODIAAL PROFESSIONNEL	CAUCHOIX	Antoine
VALADE GROUPE	HALLER	Chloe
GECO FOOD SERVICE	VIGNE	Laurence

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

01

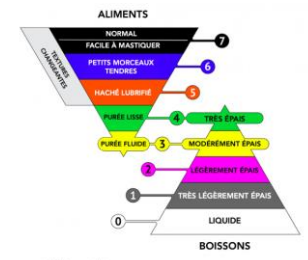
Programme 2024





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) ?



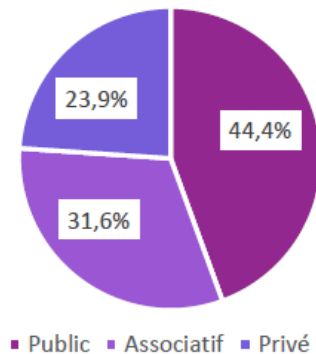
Organisation de l'atelier # 4

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



Projet 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 ?

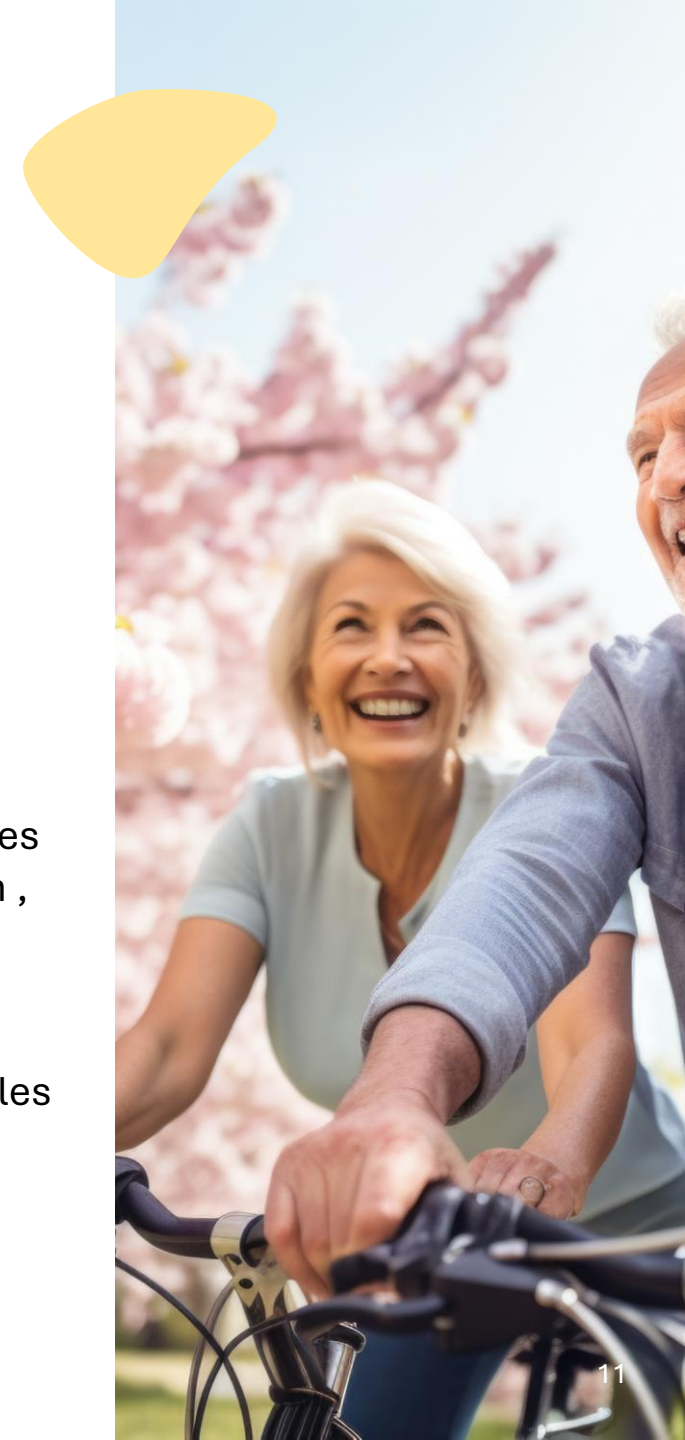
Potentiels invités

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 ?



PROGRAMME 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 ?

Invités

- Antoine GERARD socio-gérontologue ,co-fondateur de BRISCARD et Bistro BERTHA
- Laurence BONNEVEAU **Directeur Marché Restauration Collective** & Delphine FOUCAULT **Chef de marché Médico-social Sysco France**
- Stéphanie BICHARD Responsable Développement Les **Insatiables | Secteur Transition écologique**



Organisation de l'atelier # 4

Invités

Antoine GERARD **socio-gérontologue**
co-fondateur de BRISCARD et Bistrot
BERTHA

Pourquoi Bistrot Bertha?

Une vision holistique des « vieux » et de
leur alimentation

Quid de l'avenir des lieux de vie ?

Laurence BONNEVEAU **Directeur Marché**
Restauration Collective & Delphine FOUCAULT
Chef de marché Médico-social Sysco France

Mapping du marché des EHPAD

Groupements ,GHT , GCMS

Route to Market

Enjeux et perspectives des marchés

Attentes vis-à-vis des industriels

Stéphanie BICHARD **Responsable**
Développement Les Insatiables |
Secteur Transition écologique

Les enjeux de la formation du
personnel de cuisine.

Audit en Ehpad ,actions ciblées autour
de la thématique « dénutrition et
cuisine ».

Retour d'expériences –Quels enjeux
pour les entreprises Fournisseurs

DATE 10 Décembre 14h30-16h30
Invitations lancées / Cibles
-Fonctions Nutrition /Marketing et R&D



02

Echanges sur les sujets 2025



Programme 2025

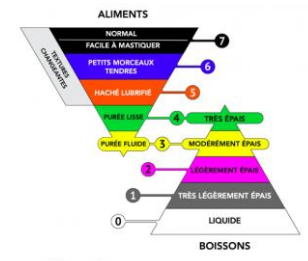
> Restitution de l'Etude « Les Bienfaits »

>Le portage à domicile

>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 ?

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



L'Etude des Bienfaisants résultats+ Livre blanc

Une enquête inédite auprès des résidents des établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD). Cette initiative pionnière vise à recueillir les préférences alimentaires des résidents tout en analysant leurs consommations réelles, afin d'ajuster les repas à leurs besoins et envies.

Comprendre ce que les résidents souhaitent réellement manger, au-delà des offres habituellement proposées.

Mesurer les écarts entre les souhaits des résidents, ce qu'ils peuvent consommer en fonction de leurs contraintes de santé, et les repas réellement consommés.

Cette enquête sera réalisée à l'aide d'outils digitaux innovants, permettant une analyse fine des données recueillies,

Une vraie opportunité stratégique pour les industriels de l'agroalimentaire.

Ce projet est parrainé par Pr Bertrand Fougère -Professor of Geriatrics and Gerontology CHU Tours

<https://youtu.be/9rqgZquQLY0>

Sponsoring du GECO FS à hauteur de 10 k€

Restitution de l'enquête consommateur -Analyse et Restitution avec le regard du comité d'experts Un livre blanc contenant un outil d'aide à la compréhension pour les commissions de menus/restauration.



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 , du végétarisme ?

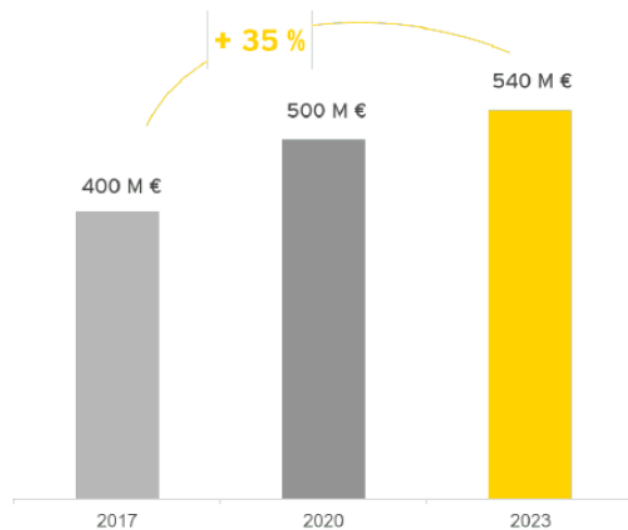
LE PORTAGE A DOMICILE

Inviter des acteurs du portage (FEDESAP, entreprises privées, la Poste, Saveurs et vie, Menus services, ADMR) ?

> [Etude EY pour FEDESAP-Avril 2022](#)

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...

Le portage de repas à domicile à l'horizon 2026

Les défis et perspectives du marché face aux évolutions réglementaires et aux mutations de la demande



- Les chiffres clés du secteur et nos prévisions du marché à l'horizon 2026
- Les tendances de consommation et les défis à relever
- Le panorama complet des acteurs présents dans la filière du portage de repas
- 10 acteurs clés passés au crible

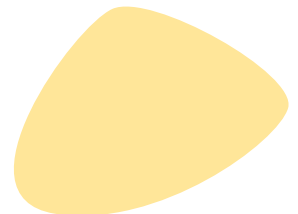
Autres sujets ?

>**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**

> 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"?



03

Veille

GECO Food Service

Alim50+



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** (Construction de l'avis, constats et enjeux)
[:https://youtube.com/shorts/VJ1r_NuFdQ?feature=share](https://youtube.com/shorts/VJ1r_NuFdQ?feature=share)

Nicole BOHIC IGAS <https://www.youtube.com/shorts/yCeaLuOHWPg>

Un avis structurant sur l'Alimentation comme Vecteur du Bien Vieillir –

> 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 /agences
40 Recommandations

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

LE GECO FS a été présent dans le Groupe de concertation pour représenter le Collège de la Transformation ,mandaté par l'ANIA,

retrouvez sur le site internet' du GECO Food Service/ressources /Nutrition/ seniors / CNA supports





Conseil National de l'Alimentation

Table des matières

Partie I – Chapitre introductif	8
1. Contexte de travail.....	8
1.1. Contexte général et mandat de travail	8
Partie II – Constats et enjeux	18
1. Axe 1 - L'alimentation : un facteur important du bien vieillir.....	18
1.1. Enjeux nutritionnels.....	18
1.1.1. Vieillesse et besoins nutritionnels.....	18
1.1.2. Vieillesse et composition corporelle.....	21
1.1.3. Vieillesse et appétit	23
1.1.4. Vieillesse et hydratation	24
1.1.5. Sarcopénie et dénutrition : des maladies associées à des apports alimentaires inadéquates.....	24
1.1.6. Alimentation et activité physique	27
1.2. Enjeux sociaux	27
1.2.1. Les « goûts sociaux » et les facteurs de transformation	27
1.2.2. Les rôles sociaux	28
1.2.3. Représentation sociale du lien entre alimentation et bien-vieillir	30
1.3. Promouvoir l'alimentation comme vecteur du bien-vieillir	31
1.3.1. L'enjeu de l'information auprès des personnes âgées et de leurs proches	31
1.3.2. L'enjeu de la formation auprès des personnels médicaux et sociaux et des aidant(e)s.....	33



Partie II – Constats et enjeux 18

1. Axe 1 - L'alimentation : un facteur important du bien vieillir 18

1.1. Enjeux nutritionnels.....	18
1.1.1. Vieillesse et besoins nutritionnels.....	18
1.1.2. Vieillesse et composition corporelle.....	21
1.1.3. Vieillesse et appétit.....	23
1.1.4. Vieillesse et hydratation.....	24
1.1.5. Sarcopénie et dénutrition : des maladies associées à des apports alimentaires inadaptés.....	24
1.1.6. Alimentation et activité physique.....	27
1.2. Enjeux sociaux.....	27
1.2.1. Les « goûts sociaux » et les facteurs de transformation.....	27
1.2.2. Les rôles sociaux.....	28
1.2.3. Représentation sociale du lien entre alimentation et bien-vieillir.....	30
1.3. Promouvoir l'alimentation comme vecteur du bien-vieillir.....	31
1.3.1. L'enjeu de l'information auprès des personnes âgées et de leurs proches.....	31
1.3.2. L'enjeu de la formation auprès des personnels médicaux et sociaux et des aidant(e)s.....	33

2. Axe 2 - L'alimentation des personnes âgées : les enjeux du quotidien 33

2.1. L'approvisionnement alimentaire.....	33
2.1.1. Facteurs économiques.....	33
2.1.2. Facteurs physiques.....	34

CNA – Avis n°92 - Page 6 sur 90

2.1.3. Facteurs sociaux.....	35
2.2. Le contenu de l'assiette.....	36
2.2.1. Une alimentation plaisir.....	36
2.2.2. Une alimentation adaptée aux difficultés.....	37
2.3. L'environnement du repas.....	40
2.3.1. Isolement social.....	40
2.3.2. Convivialité vs. Commensalité.....	41
2.4. Focus sur le portage de repas à domicile.....	42

3. Axe 3 - L'alimentation des personnes âgées : contexte politique et social 43

3.1. Les politiques publiques en lien avec l'alimentation des personnes âgées.....	43
3.1.1. Des politiques publiques à destination des personnes âgées qui ciblent peu l'alimentation.....	43
3.1.2. Des politiques publiques de l'alimentation et de la nutrition.....	45
3.1.3. Des politiques publiques encore insuffisamment orientées vers la prévention.....	46
3.2. La prise en compte spécifique de la dimension environnementale pour l'alimentation des personnes âgées.....	47
3.2.1. Circuits d'approvisionnement durables et de qualité : où en est-on ?.....	47
3.2.2. Végétalisation de l'alimentation : intérêt et limites.....	48
3.2.3. La lutte contre le gaspillage alimentaire : un levier encore peu exploité.....	50
3.3. Les services et structures d'aide à la personne âgée.....	52
3.3.1. Inégalités territoriales.....	52
3.3.2. Un besoin d'accompagnement coordonné des personnes âgées toujours d'actualité.....	53
3.3.3. Contraintes économiques.....	54



40 Recommandations et Recommandations
spécifiques sur suivi de l'avis (Outils de mesure)

MERCI DE DIFFUSER LARGEMENT DANS VOS RESEAUX

Conseil National de l'Alimentation



L'ALIMENTATION COMME VECTEUR DU BIEN VIEILLIR

Avis n° 92 du Conseil national de
l'alimentation

Novembre 2024



Résumé

Quels sont les constats et enjeux de l'alimentation des personnes âgées aujourd'hui ?



Vieillesse et besoins nutritionnels

Les besoins nutritionnels des personnes de plus de 65 ans sont similaires à ceux d'adultes plus jeunes, et parfois supérieurs, notamment en ce qui concerne les protéines. Des **apports nutritionnels adéquats** sont essentiels pour **préserver les capacités fonctionnelles et cognitives des personnes âgées** ainsi que pour prévenir la survenue de pathologies telles que la sarcopénie ou la dénutrition.



Vieillesse et appétit

Avec l'avancée en âge, de nombreux facteurs physiologiques et psycho-sociologiques peuvent entraîner une **baisse d'appétit** ou une **altération de la prise alimentaire**. La survenue et l'intensité de ces facteurs varient fortement d'une personne âgée à l'autre, en fonction de son capital génétique, de ses modes de vie et de sa trajectoire de vie.



Bien manger

Bien manger est à la fois une question d'**alimentation saine** et d'**alimentation plaisir**, c'est-à-dire des plats qui respectent les habitudes et les préférences des personnes âgées ainsi que des repas conviviaux. Cette notion de plaisir doit être associée à la notion d'**auto-détermination**, c'est-à-dire à la possibilité de faire des choix pour soi-même.



Enjeux d'accès à l'alimentation

L'**approvisionnement alimentaire** est l'un des **enjeux principaux de l'accès à l'alimentation** pour les personnes âgées vivant à domicile. Cet accès, qui dépend de facteurs économiques, physiques, et sociaux, doit être préservé. Par ailleurs, la survenue de troubles bucco-dentaires, de troubles de la déglutition ou d'une baisse d'appétit doit conduire à proposer une offre alimentaire adaptée.



Enjeux environnementaux

Chez la personne âgée, le **rééquilibrage entre protéines d'origine végétale et animale** est associé à des enjeux spécifiques pour garantir un apport protéique adéquat. Dans les établissements médico-sociaux, la **lutte contre le gaspillage** est un levier important pour diminuer l'impact de l'alimentation sur l'environnement.



Enjeux de prévention

Les **politiques publiques** actuelles sont peu tournées vers l'**alimentation des personnes âgées** et insuffisamment orientées vers la **prévention**. L'adoption de comportements de prévention (notamment une alimentation saine, la pratique d'activité physique) à la mi-vie (40-55 ans) contribue au bien-vieillir.



Enjeux territoriaux

Les **dispositifs d'aide** sont **inégalement répartis** sur le territoire et souvent peu coordonnés. A cela s'ajoute des **contraintes économiques fortes**. Ces **inégalités territoriales** compliquent la tâche pour les personnes âgées et leurs aidants dans leur recherche d'aide.

Conseil National de l'Alimentation

Que faire pour améliorer l'alimentation des personnes âgées ?

Le CNA a identifié 3 ambitions et 9 recommandations clés pour répondre à ces objectifs.

Ambition A

Promouvoir l'alimentation comme facteur important du bien vieillir



N°1 Intégrer **systématiquement** la question de l'**alimentation** et de l'**activité physique** dans les politiques publiques [...]



N°3 Proposer des **recommandations nutritionnelles différenciées** selon la santé et les capacités fonctionnelles et cognitives de la personne âgée [...]



N°5 Pour les personnes âgées, **nuancer les recommandations générales** relatives au rééquilibrage entre protéines d'origine animale et végétale [...]



N°8 **Inform**er et **sensibiliser** les personnes âgées et leur entourage **aux enjeux d'une alimentation adaptée et de la pratique d'une activité physique** pour préserver leur santé et leur autonomie [...]



N°9 **Former** tou(te)s les acteurs et actrices de l'écosystème des personnes âgées [...] **aux enjeux d'une alimentation adaptée** pour préserver leur santé et autonomie.

Ambition B

L'alimentation des personnes âgées : répondre aux enjeux du quotidien



N°19 **Développer et promouvoir les dispositifs itinérants** [...] pour faciliter l'approvisionnement alimentaire.



N°27 **Sensibiliser et former** les acteurs et actrices de l'écosystème de la personne âgée à **écouter et tenir compte des attentes, des habitudes et des préférences des personnes âgées** [...]

Ambition C

L'alimentation des personnes âgées : un enjeu pour les politiques publiques



N°30 **Définir le coût journalier minimal des denrées alimentaires** dans les établissements de soin, les EHPAD et lors du portage des repas à domicile [...]



N°38 **Sanctuariser le budget alimentation** dans les établissements d'accueil et pour le portage de repas [...]

Focus Ambition A2

> Prendre en compte l'**hétérogénéité** de la population des personnes âgées dans la formulation de recommandations nutritionnelles

Se rapporter au chapitre 111 Vieillesse et besoins nutritionnels

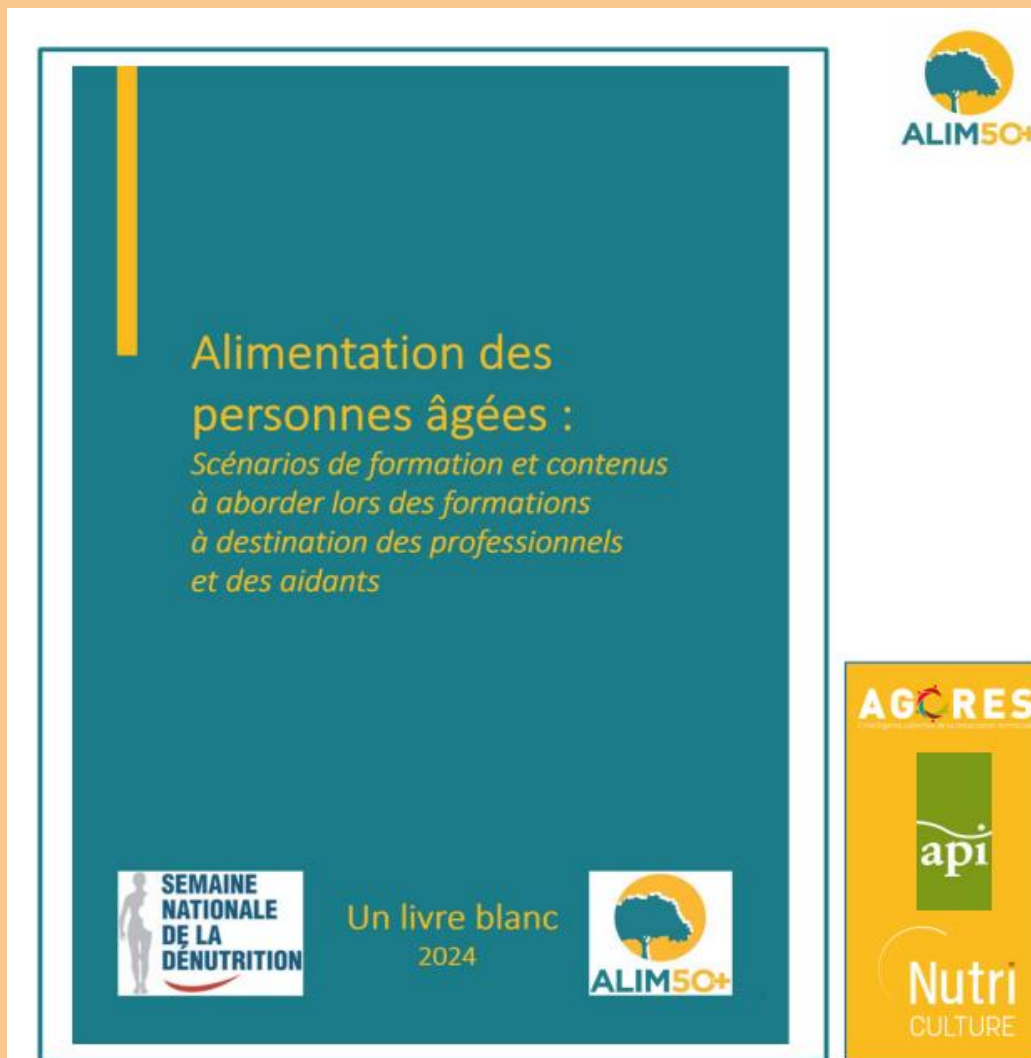
> Proposer ou mettre à disposition du Grand public et professionnels des fiches pratiques ou des journées alimentaires type (aliments génériques) permettant de couvrir les besoins nutritionnels des PA

Focus Ambition B10

> Renforcer la formation des cuisiniers à la qualité nutritionnelle des repas et la qualité sensorielle des repas

> Repenser le service de portage à Domicile de façon à élargir l'offre à la livraison des courses ou de repas semi-préparés ingrédients à assembler

Lien avec l'Avis N°92 du CNA Alimentation pour Bien Vieillir



[DOI : 10.17180/n0dc-v173](https://doi.org/10.17180/n0dc-v173)

Pour qui ?

- Directeur d'EHPAD, Direction services CCAS
- Représentant de fédérations,
- Professionnel désirant se former
- Formateur
- Toute organisation offrant un service de restauration , de prise en charge alimentaire

On y trouve quoi?

Un cahier des charges précis,

Des thématiques essentielles des formations à délivrer

Un parcours logique ,accessible

Alimentation des personnes âgées :

Scénarios de formation et contenus à aborder lors des formations à destination des professionnels et des aidants



Un livre blanc
2024



Des objectifs pédagogiques

Un socle commun pour l'ensemble des professionnels qui gravitent autour du public âgé

- Alimentation comme vecteur du bien-vieillir
- Bien-être de la personne âgée dans son environnement alimentaire
- Les situations à risque : la perte d'appétit
- Les situations à risque : les troubles de la mastication et de déglutition
- Les situations à risque : les troubles fonctionnels et cognitifs
- Les situations à risque : la dénutrition : une maladie silencieuse
- Savoir adapter l'offre alimentaire en portage, en EHPAD ou à l'hôpital
- L'alimentation durable
- Travail en équipe et capacités de communication

Compréhension , psychologie, communication, attitude , écoute active comme points d'attention

des objectifs pédagogiques spécifiques

Pour les professionnels

- De la restauration, chefs de cuisine , commis
- Auxiliaires de vie , aides à domicile , aidants
- Aides- soignants , aides de service hospitaliers ,
- Infirmiers-ères
- Diététiciens- nutritionnistes
- Orthophonistes, kinésithérapeutes , ergothérapeutes , psychomotriciens
- Médecins généralistes
- Pharmaciens et préparateurs en pharmacie
- Assistants de service social

Et les prestataires de livraison de repas , les professionnels de l'agroalimentaire, chercheurs acteurs chefs de projets , directeurs d'établissements CCAS

Exemple :

Merci de diffuser dans vos réseaux !

Les personnes âgées vivent un grand nombre de modifications qui ont une répercussion sur la prise alimentaire, sur leur comportement. Il est indispensable d'en tenir compte, dès lors que l'on s'adresse à elles.

Ce module aborde les notions de base du vieillissement qui impacte l'alimentation. Il est donc un préalable aux modules suivants et s'adresse à toute personne au contact des personnes âgées.

Il présente des pistes de réflexion sur la place de l'alimentation. Il fixe les bases nutritionnelles du repas et déconstruit les idées reçues. Il étudie l'environnement du repas et son rôle social, en incluant le rôle de l'animateur.

Enfin, il s'intéresse aux conséquences du vieillissement sur la prise alimentaire.

Objectifs



Au terme de la formation, vous serez capables de :

Mieux comprendre les besoins nutritionnels et les préférences alimentaires des personnes âgées.

Connaitre l'impact du vieillissement sur le comportement alimentaire.

Mettre en œuvre des actions pour lutter contre les idées reçues et promouvoir l'alimentation comme vecteur du bien-vieillir.

Contenu



Aspects nutritionnels

- Les besoins nutritionnels de la personne âgée et les recommandations.
- L'hydratation et le risque de déshydratation.
- La balance bénéfice-risque des régimes restrictifs et exclusions alimentaires.
- L'alimentation et l'activité physique : deux facteurs clés du bien-vieillir.

Aspects sensoriels

- Les préférences et aversions alimentaires : construction et évolution au cours de la vie.
- Impact des facteurs individuels, générationnels et culturels.

Aspects sociaux

- Rôle psycho-social des activités en lien avec l'alimentation (courses, préparation, consommation).
- Commensalité et convivialité des repas.

Facteurs d'altération de l'alimentation chez la personne âgée

- Croyances et idées reçues.
- Facteurs de perte d'appétit et situations à risques.
- Les difficultés susceptibles d'être rencontrées par une personne âgée.
- Conséquences sur la santé (sarcopénie, dénutrition).

Formateur - Outils et méthodes pédagogiques



Connaissances en nutrition et en psychologie du sujet âgé et/ou en comportement alimentaire.

- Quiz pour mettre en évidence les connaissances et idées reçues.
- Présentation avec support.
- Etudes de cas.
- Mise en situation et simulation de temps repas.
- Réflexion sur les expériences vécues.

- 1 journée
- Tout professionnel au contact des personnes âgées
- Salle de réunion
- Aucun prérequis

2.3. Objectifs spécifiques à aborder

Personnel de la restauration, chefs cuisiniers, commis de cuisine

- Adapter la vaisselle et le nappage aux habitudes de la personne, en évitant les motifs qui viendraient perturber les personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer par exemple.
- Valoriser les compétences en matière de cuisine traditionnelle et de présentation tout en prenant en compte celles du public âgé (préférences de goût, textures, ...).
- Connaitre ses convives et leurs spécificités.
- Écouter, prendre en compte les avis, les demandes et préférences.
- S'interroger sur le bien-fondé d'une alimentation thérapeutique restrictive.
- Garder à l'esprit qu'on peut apprendre des personnes âgées qui ont aussi une histoire et des connaissances.
- Être attentif à l'environnement du repas et à la convivialité.
- Aller servir en salle : rôle nourricier du cuisinier.
- Améliorer la présentation des assiettes (importance de l'aspect visuel, des textures, des odeurs, des quantités dans l'assiette) pour rendre les plats plus appétissants et savoureux.
- Connaitre l'impact de la qualité des repas sur la santé de la personne âgée.
- Proposer des repas à manger avec les mains.
- Modifier les textures : comment, pourquoi ?
- Prévenir la dénutrition avec les techniques d'enrichissement des plats.
- Proposer des 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.
- Evaluer et limiter le gaspillage alimentaire par le bon choix des produits.
- Utiliser des produits spécifiques si nécessaire, des produits prêts à l'emploi avec modération
- Connaitre l'impact des procédés de transformation sur la qualité nutritionnelle des aliments (teneur en vitamines, maintien en température...).



Les cuisiniers apprécieront une formation concrète centrée sur la pratique et la proximité avec le formateur.

Privilégier des cuisiniers en tant que formateurs ou en co-animation, ils sauront comment s'adresser à des collègues

Favoriser le savoir lié à l'expérience.

Utiliser des vidéos, de la mise en pratique.

1ers Retours
presse



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

Un livre blanc 2024

SEMAINE NATIONALE DE LA DÉNUTRITION

AGCRES

api

Nutri CULTURE



(Interviews de Laurence Vigné et François Berger- entre 23' et 24'30

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 publics.
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.

Veille GECO ALIM50+

>**La Fresque de la Dénutrition en EHPAD.** Par l'INSTITUT NUTRITION Cet atelier collaboratif, inspiré de la pédagogie de la Fresque du Climat, permet aux équipes pluridisciplinaires d'EHPAD de mettre en lumière les causes et les conséquences de la dénutrition chez les personnes âgées en institution. À travers un jeu de cartes participatif, les équipes élaborent des stratégies de prévention et de prise en charge adaptées pour améliorer le bien-être des résidents dénutris. Voir [ici](#)

>À l'occasion de la semaine de la dénutrition, Danone a dévoilé ce **matin les résultats d'une étude IPSOS menée auprès de 1600 aidants dans 4 pays européens** (France, Allemagne, Espagne et Pologne). **près de 8 aidants sur 10 en France ont observé au moins un problème d'alimentation qui les a inquiétés chez la personne qu'ils accompagnent (78%).** Cependant, à peine plus du tiers a constaté que ces malades ont eu recours à de la nutrition médicale face à cette situation de dénutrition (39%).

>**Prévenir la dépendance chez la personne âgée** de [Sandrine Sourd](#) (auteur), [Bruno Vellas](#) (préface) Collection : [Avelines](#)/Médecin gériatre responsable de l'hôpital de jour d'évaluation des fragilités et de prévention de la dépendance situé au CHU de Toulouse

> **Webinaire « Vieillir en santé : le rôle du microbiote chez les Séniors »** [Replay ici](#)



Veille GECO ALIM50+

> [Pour une meilleure alimentation des seniors : entre théorie et pratiques - 2024 10 25 – YouTube par l'INSTITUT For a positive Food](#)

-**Agathe Raynaud-Simon**, Experte scientifique des travaux, professeure de gériatrie, nutritionniste, hôpitaux universitaires, AP-HP. Nord, Université Paris Cité & Présidente du Collectif de Lutte contre la Dénutrition qui viendra nous présenter « **Les facteurs clés pour une prévention nutritionnelle réussie chez les seniors** »

-**Nicole Darmon**, Directrice de Recherche Honoraire de l'INRAE, département Alimentation Humaine qui viendra nous présenter « **ALAPAGE : une recherche interventionnelle pour construire et évaluer un programme de prévention sur l'alimentation et l'activité physique des seniors** »

-4 témoignages d'actions terrain avec Kalivi BFC, LA PICOREE par Pauline Renard, AVi'Sé par Aline Victor et ALISA par Justine Prigent et d'une table ronde.

>Végétarisme (avec l'Institut Nutrition) : https://youtu.be/99CigiJh_t0?si=-HhN_mSeGjhNxdL5

>**AGEx des idées neuves sur les vieux, conférences de 15 minutes chacune pour explorer les questions essentielles liées au vieillissement et à la vieillesse. : 26 novembre de 18h à 20h, suivi d'un cocktail jusqu'à 21h.**

Lieu : Salon Silver Economy Expo, Paris

Organisé par Briscard - Experts en vieux, en partenariat avec Silver Economy Expo. Le cocktail est signé Bistrot Bertha.

Tarif exceptionnel, pour une semaine seulement, 30 places maximum : 19 € par personne.





À vos agendas !

Réunions en 2025

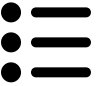
🕒 14h30 - 16h30

Avril 2025

Juillet 2025

Novembre
2025

Tour de table



ALPINA SAVOIE	HUYNH	Amélie	Chef de Produit RHD
ANDROS RESTAURATION	BERSANO	Caroline	Responsable Marketing Activation
BONDUELLE EUROPE LONG LIFE	FAVARD	Jean-Yves	Diététicien
BONDUELLE EUROPE LONG LIFE	TEIXEIRA	Philippe	Conseiller Culinaire Sud-Ouest
BONDUELLE EUROPE LONG LIFE	MEQUINION	Alice	Channel Manager restauration Collective
CAP TRAITEUR	RAJOELINA	Aina	Chef de Produit NUTRISIS
CONDIFA	STEPHANO	Clara	Chef de Marques alsa Professionnel
DAREGAL	CULLEN	Meghan	Responsable Compte Clef RHF
ESPRI RESTAURATION	LEPREVOST	Valentin	Chef de Marché Restauration Collective
ESPRI RESTAURATION	BEUNET	Hélène	Responsable Marketing RHD
EUREDEN FOODSERVICE - D'AUCY FOODSERVICE FRANCE	DOUIS	Nathalie	Chef de Groupe RHD
LACTALIS FOOD SERVICE FRANCE (GROUPE)	POUPARD	Hélène	Cheffe de Groupe
PATISSERIES GOURMANDES	AZEMA	Charlotte	Chef de Produits Confirmé Foodservice
PATISSERIES GOURMANDES	RIFAÏ	Maïa	Chef de projets R&D
SAVENCIA F&D FOODSERVICE	BRACHAT REALINI	Justine	Responsable Amélioration Continue
SODIAAL PROFESSIONNEL	CHOQUE	Benjamin	Responsable Nutrition
SODIAAL PROFESSIONNEL	CAUCHOIX	Antoine	Ingénieur Nutrition
VALADE GROUPE	HALLER	Chloe	Category manager
GECO FOOD SERVICE	VIGNE	Laurence	SG Adjointe



Merci

CONTACT

Laurence VIGNÉ

06-76-07-84-55

01-53-01-93-13

laurence.vigne@gecofoodservice.com

124 boulevard Magenta 75010 Paris

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

