

[AUPALESENS]

**Amélioration du plaisir alimentaire du senior pour bien vieillir
et lutter contre la dénutrition.**

Coordinatrice : Virginie VAN WYMELBEKE - Unité de Recherche Gérontopôle,
CHU Dijon

[Contexte]

En 2050 en France, il y aura deux fois plus de personnes âgées de plus de 60 ans, trois fois plus de personnes de plus de 70 ans, et quatre fois plus de personnes de plus de 80 ans. Le vieillissement s'accompagne de changements qui peuvent impacter sur le comportement alimentaire, limiter la capacité d'adaptation entre besoins nutritionnels et apports alimentaires et conduire à une malnutrition. Les recommandations actuelles s'appuient sur l'aspect nutritionnel mais ne prennent pas en compte l'aspect sensoriel des aliments.

[Objectifs]

Augmenter l'attrait du repas et le plaisir à manger chez les personnes âgées, en optimisant les propriétés sensorielles de l'alimentation et l'environnement proche du repas (table, compagnie...) tout en respectant les besoins nutritionnels de cette population spécifique.

Ce projet s'organise autour des 4 tâches suivantes :

Tâche 1 : Caractérisation multicritères de la population de personnes âgées sur les aspects sensoriels, nutritionnels, sociaux et psychologiques.

Tâche 2 : Développement de méthodologies et optimisation de produits pour un plaisir sensoriel.

Tâche 3 : Perception des repas lorsque l'on devient dépendant-contexte.

Tâche 4 : Vérification des impacts des améliorations sensorielles et contextuelles sur la prise alimentaire et le plaisir chez des personnes en établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD).

[Résultats attendus]

Les outils élaborés lors du projet permettront aux industriels de développer l'alimentation destinée aux personnes âgées et la valorisation des résultats pourra impacter positivement sur l'état de santé de cette population.

[15 Partenaires]

CHU Dijon, Unité de recherche Gérontopôle-Service Gériatrie • INRA, UMR CSGA, Dijon • Groupe ESA Laboratoire Grappe, Angers • CHU Angers, Service d'endocrinologie et diabétologie • ONIRIS Unité Sensorimétrie et Chimiométrie, Nantes • Université François Rabelais de Tours, Dpt de psychologie des âges de la vie • Université de Lille 3 et INRA d'Yvry • Défi Santé Nutrition, Le Relcq Kerhuon • Audencia, Nantes • Les Repas Santé, Beaune • Livrac, Haute Goulaine • Frutarom, Dijon • Cecab D'aucy, Saint Thurien • Lactalis, Retiers • Entremont Alliance, Malestroit.

[Caractéristiques générales]

- 31 personnes impliquées dans le projet
- Budget total : 1 945 000 euros
- dont financement ANR 744 000 euros
- Début et durée du projet : Janvier 2010 – 48 mois
- Labellisation pôles de compétitivité VALORIAL et VITAGORA