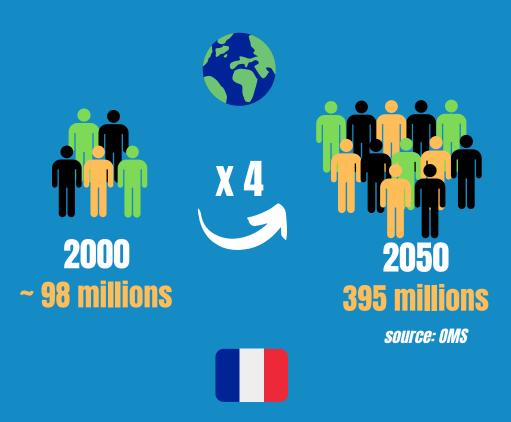


L'ENJEU DE L'ALIMENTATION DES SÉNIORS

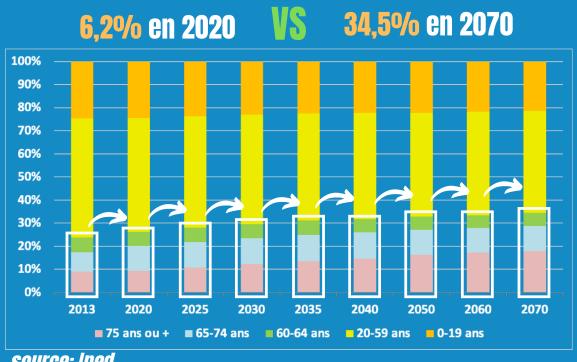




En 2050, 4x plus de personnes de 80 ans et + dans le monde!



Augmentation de la proportion des plus de 60 ans par rapport aux plus jeunes en France



source: Ined



LES SENIORS:

Une cible très large (dès 55 ans) avec des enjeux nutritionnels différents

Actifs en bonne santé

> Fragiles et vulnérables

Dépendants avec une ou plusieurs pathologies











Alimentation "préventive"



Alimentation adaptée et enrichie

Vieillissement : quelles conséquences ?

Physiologiques

- Dysfonctionnement du système immunitaire
- Diminution de l'assimilation et synthèse des nutriments
- Fonte musculaire
- Diminution de la masse osseuse
- Augmentation des problèmes bucco-dentaires



Sensorielles

- Diminution des performances olfactives
- Altération de la vue
- Modification de la sensibilité
- Augmentation du seuil de perception du goût
- Déficit de perception des saveurs







Mais aussi des conséquences:



Psychologiques





Sociologiques





Autant de changements susceptibles de moduler le comportement alimentaire et le statut nutritionnel des personnes âgées



Evolution de l'état nutritionnel

L'augmentation de l'âge n'est pas synonyme de diminution des besoins. Au contraire, certains besoins sont augmentés!



Points de vigilance nutritionnels :



Permet de lutter contre la perte musculaire (sarcopénie)



Permet de lutter contre la diminution de la résistance osseuse (ostéoporose)





des personnes âgées en maison de retraite ne satisfont pas à leurs besoins caloriques et protéiques

*Van Wymelbeke V, Sulmont-Rossé C, 2018



Couvrir les besoins nutritionnels = retarder l'apparition des pathologies liées au vieillissement



Recommandations nutritionnelles

source: PNNS

Produits laitiers : 3 à 4 par jour

Sources de calcium et de protéines En variant les produits car les teneurs en calcium et en matières grasses y sont différentes *(yaourt, fromage à pâte molle/dure, ...)*











D'autant plus que les personnes âgées ont une sensation de soif diminuée

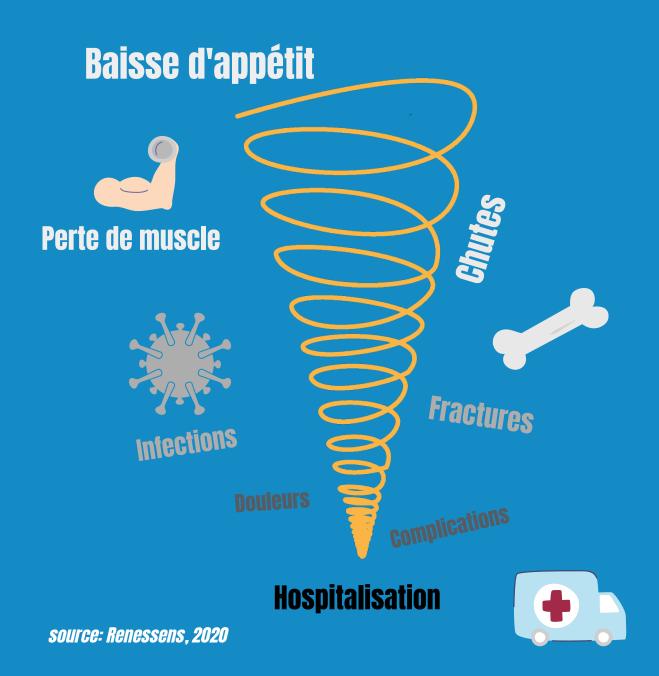


Sel : À limiter mais à ne pas supprimer ******



La dénutrition c'est :

Une maladie **silencieuse** qui impacte la santé, l'autonomie, l'espérance de vie, aggrave les maladies existantes des personnes âgées





Qui est touché?



2 millions de personnes en France

Personnes âgées autonomes



Personnes âgées dépendantes



Personnes âgées hospitalisées





L'importance du plaisir dans l'alimentation des personnes âgées



le moteur d'une prise alimentaire suffisante

De nombreuses études et expérimentations démontrent l'influence du plaisir et de la sensorialité sur le statut nutritionnel des séniors

Jolies tables

Textures travaillées

Plats visuellement gourmands

Convivialité

Sensorialité





L'importance du plaisir dans la prévention de la dénutrition

Une récente étude identifie 7 profils de mangeurs seniors en fonction de leurs préférences alimentaires et leur intérêt pour l'alimentation.

Moins de 80 ans

Plus de 80 ans (augmentation du risque nutritionnel)

Profil 1:

Mange avec plaisir et bon appétit



Profil 4:

Actif et en bonne santé, similaire au profil 1

Profil 2:

Sensible aux effets de l'alimentation sur la santé



Profil 5:

Bon appétit, similaire au profil 2

Profil 3:

Moral en berne, choix alimentaire dirigés par les émotions



Profils 6 et 7

Difficulté à manger Souffre de solitude et symptômes dépressifs

Cette étude souligne la forte hétérogénéité des déterminants du comportement alimentaire au sein de la population senior



Elle apporte un nouvel éclairage dans la lutte contre la dénutrition



Pour mettre en place des interventions ciblées il faut s'adapter à chaque période de vie et à chacun :



En tenant compte des situations de vie

Mais aussi des préférences et croyances en termes d'alimentation

