



INSTITUT
PAUL
BOCUSE

École de Management
Hôtellerie
Restauration
& Arts Culinaires

CENTRE
DE
RECHERCHE

Impact de la variété de l'offre légumes sur les consommations alimentaires de personnes âgées vivant en maison de retraite

A.-S. Grassi ^{1,2}, D. Morizet ¹, L. Depezay ¹, A. Giboreau ², C. Schwartz ²

¹Sciences des Consommateurs, Pôle Produits, R&D, Bonduelle, Villeneuve d'Ascq

²Centre de Recherche Institut Paul Bocuse, Ecully Cedex

camille.schwartz@institutpaulbocuse.com



**Les Journées Francophones de
Nutrition 2013, Bordeaux
13 décembre 2013**



Déclaration d'intérêts en rapport avec la présentation

- **Activités de conseil, fonctions de gouvernance, rédaction de rapports**
OUI *Société(s) : Bonduelle*

- **Essais cliniques, autres travaux, communications de promotion**
OUI *Société(s) : Bonduelle*

- **Intérêts financiers (actions, obligations)**
NON

- **Liens avec des personnes ayant des intérêts financiers ou impliquées dans la gouvernance**
OUI *Société(s) : Bonduelle*

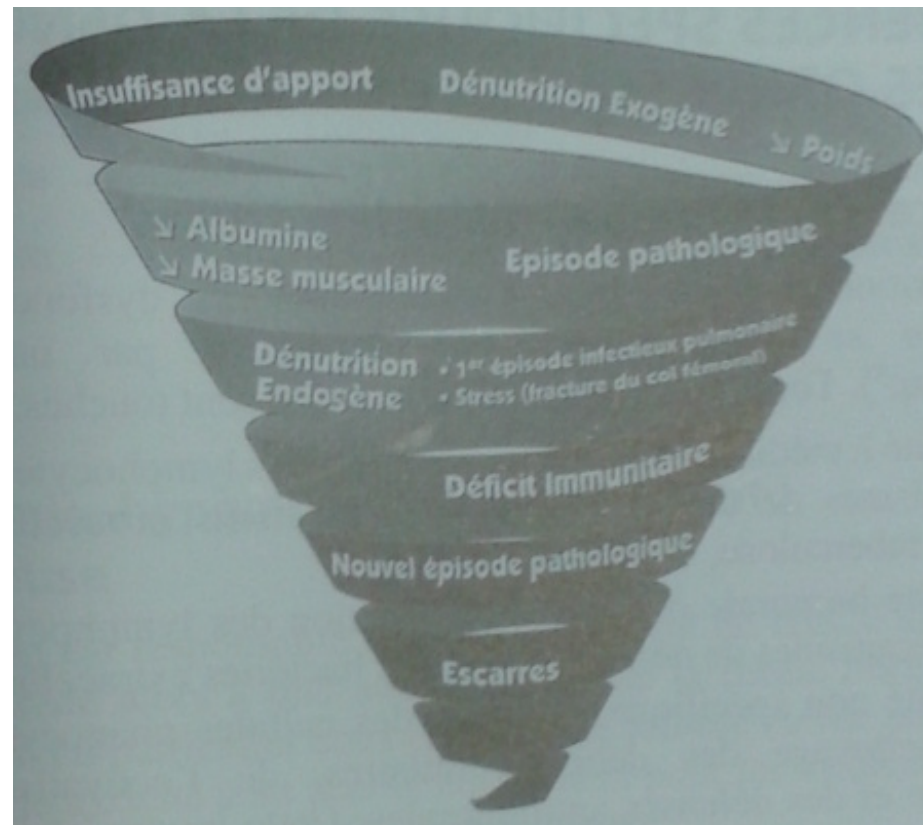
- **Réception de dons sur une association dont je suis responsable**
Non

- **Détention d'un brevet, rédaction d'un ouvrage utilisé par l'industrie**
Non

■ Contexte général

Le vieillissement peut s'accompagner de modifications de la prise alimentaire, notamment une ↘ de la prise alimentaire.

La dénutrition entraîne ou aggrave un état de dépendance.
La dénutrition a des conséquences importantes sur la morbidité et la mortalité (Ferry et al., 2010)



(Spirale de la dénutrition, la Nutrition de la personne âgée, Ferry et al., 2010, p133)

■ Contexte général

Prévalence de dénutrition en institution : 15 - 38 % (HAS, 2007)

Le PNNS 3 (2011-2015) ☞ ↘ % de personnes âgées dénutries vivant à domicile ou en institution de 15% au moins pour les + de 60 ans et de 30% au moins pour les + de 80 ans.

Afin d' avoir une action préventive et agir en amont de la dénutrition, comment faire augmenter, ou au moins maintenir, les prises alimentaires des personnes âgées vivant en maison de retraite ?

■ Notre questionnement



Quel est l'impact de la variété, et notamment de la variété sensorielle, chez les personnes âgées vivant en institution

Les légumes ont des caractéristiques sensorielles variées

➤ la variété sensorielle au cours du repas grâce à l'offre de légumes permet-elle d'augmenter la consommation des légumes voire des autres composants du repas ?

■ Matériels et méthodes

■ Déroulement : Expérimentations en situation écologique de repas dans 5 MARPA

➤ 1 Menu → 3 jours d'expérimentations

= 6 jours de tests dans chaque MARPA (2 repas/semaine)

➤ Ordre de présentation équilibré

➤ Alternance Menu1/Menu2

➤ Standardisation des portions :

- 1 x150 g de légumes (condition 1 et 2)

- 2 x75 g de légumes (condition 3)

➤ Collecte des informations par l'ensemble du personnel

➤ Données d'appréciation et de consommation

➤ **78 résidents sans trouble cognitif (59 femmes – 19 hommes)**

➤ **Âge moyen : 83.9 ans ± 7.2 ans**

■ Conclusion & Discussion

Proposer dans l' assiette deux légumes plutôt qu' un semble être un levier intéressant à considérer pour augmenter la consommation alimentaire chez les personnes âgées en résidence.

- ☞ Quels sont les mécanismes qui sous-tendent les effets de l' exposition à de la variété sensorielle sur la prise alimentaire ?



INSTITUT
PAUL
BOCUSE

École de Management
Hôtellerie
Restauration
& Arts Culinaires

CENTRE
DE
RECHERCHE

MERCI de votre attention

Merci aux résidents et aux équipes des MARPA.

**Merci à Margaux Duchamp et à Lucile Marty
pour leur aide lors
de la collecte des données.**