Nutrisens

Attractivité des aliments et consommation alimentaire chez les personnes âgées selon leur statut cognitif

Virginie Pouyet
Chargée de projets scientifiques chez Nutrisens
vpouyet@nutrisens.fr

Académie d'Agriculture de France - 4/11/2015

AgroParisTech
INSTITUT DES SCIENCES ET INDUSTRIES DU VIVANT ET DE L'ENVIRONNEMENT
PARIS INSTITUTE OF TECHNOLOGY FOR LIFE, FOOD AND ENVIRONMENTAL SCIENCES

FOOD & HOSPITALITY RESEARCH INSTITUT PAUL BOCUSE École de Management Hôtellerie Restauration & Arts Culinaires

ORPEA
LA VIE CONTINUE AVEC NOUS

Nutrisens

Contexte et objectif

- Maladies d'**Alzheimer** & apparentées : **un enjeu sociétal** majeur
- L'**alimentation** : un pilier de la **prise en charge** et de la **qualité de vie** des malades

Mieux comprendre les **déterminants de l'appréciation et de la consommation** alimentaire chez les sujets âgés, en **considérant le niveau de leur atteinte cognitive**

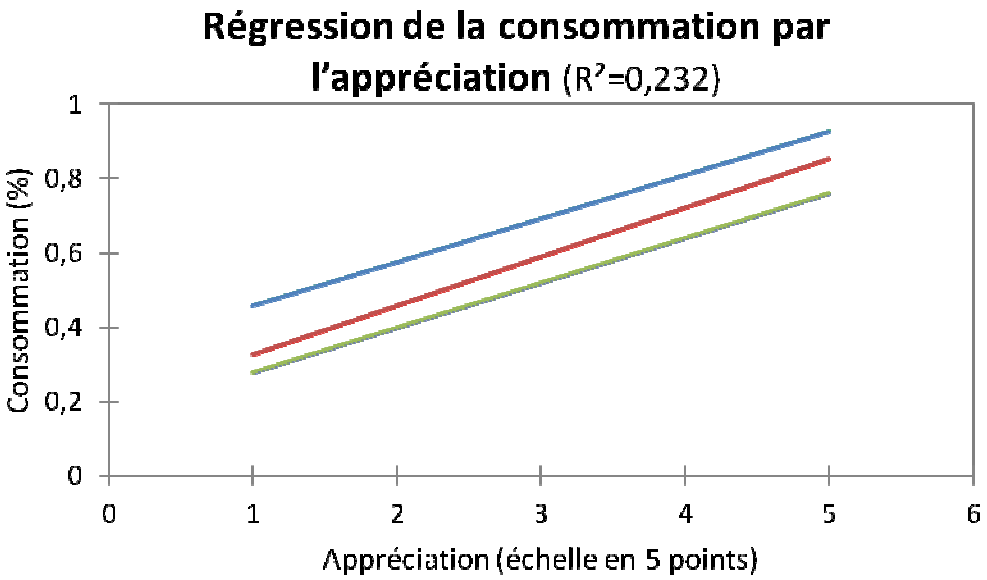
AgroParisTech INSTITUT DES SCIENCES ET INDUSTRIES DU VIVANT ET DE L'ENVIRONNEMENT PARIS INSTITUTE OF TECHNOLOGY FOR LIFE, FOOD AND ENVIRONMENTAL SCIENCES

FOOD & HOSPITALITY RESEARCH INSTITUT PAUL BOCUSE École de Management Hôtellerie Restauration & Arts Culinaires

ORPEA LA VIE CONTINUE AVEC NOUS

Nutrisens

Lien entre appréciation et consommation



Troubles cognitifs sévères
*(MMS≤15), coef. Pearson = 0,454****

Troubles cognitifs modérés
*(15<MMS≤24), coef. Pearson = 0,440****

Pas de troubles cognitifs majeurs
*(MMS>24), coef. Pearson = 0,469****

L'appréciation est un moteur de la consommation alimentaire, quels que soient les troubles cognitifs des sujets

AgroParisTech — INSTITUT DES SCIENCES ET INDUSTRIES DU VIVANT ET DE L'ENVIRONNEMENT — PARIS INSTITUTE OF TECHNOLOGY FOR LIFE, FOOD AND ENVIRONMENTAL SCIENCES

FOOD & HOSPITALITY RESEARCH INSTITUT PAUL BOCUSE — École de Management Hôtellerie Restauration & Arts Culinaires

ORPEA — LA VIE CONTINUE AVEC NOUS

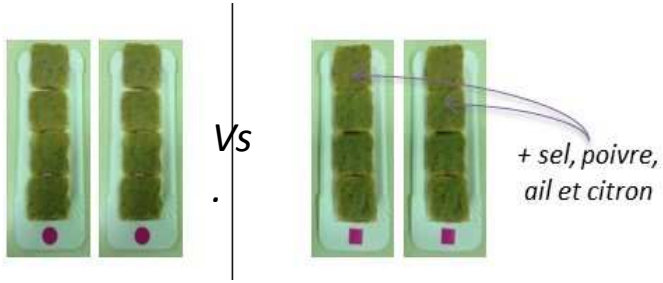
Facteurs d'attractivité

Etude A – Identification de facteurs de l'appréciation

Chez les personnes âgées sans troubles cognitifs majeurs

Facteurs sensoriels | **Facteurs cognitifs**

Etude B – Influence Flaveur



Référence | + Flaveur

La flaveur influence la consommation, quel que soit le statut cognitif des sujets

Etude C – Influence Familiarité

Lapin sauce pruneaux | *Volaille sauce aigre-douce*

Familier | Non Familier

Pas d'influence de la familiarité sur la consommation chez les sujets souffrant de troubles cognitifs

Nutrisens

Conclusions

- ✓ L'**appréciation pour un aliment contribue à sa consommation** quel que soit le statut cognitif des sujets âgés

- ✓ Des facteurs sensoriels ET cognitifs participent ensemble à l'attractivité des aliments chez les sujets sans troubles cognitifs

- ✓ Les **facteurs sensoriels** apparaissent **prépondérants** dans l'attractivité des aliments chez les **sujets souffrant de troubles cognitifs**

AgroParisTech
INSTITUT DES SCIENCES ET INDUSTRIES DU VIVANT ET DE L'ENVIRONNEMENT
PARIS INSTITUTE OF TECHNOLOGY FOR LIFE, FOOD AND ENVIRONMENTAL SCIENCES

FOOD & HOSPITALITY RESEARCH INSTITUT PAUL BOCUSE École de Management Hôtellerie Restauration & Arts Culinaires

ORPEA
LA VIE CONTINUE AVEC NOUS

Nutrisens

Perspectives

- **Nécessité d'inclure les sujets souffrant de troubles cognitifs** dans les futures recherches sur l'alimentation des personnes âgées

- De nouvelles **pistes de recherche** sur le comportement alimentaire des personnes âgées souffrant de la maladie d'Alzheimer

- De nouvelles **pistes d'innovation** pour les entreprises de l'agroalimentaire, de la diététique et de la santé

AgroParisTech
INSTITUT DES SCIENCES ET INDUSTRIES DU VIVANT ET DE L'ENVIRONNEMENT
PARIS INSTITUTE OF TECHNOLOGY FOR LIFE, FOOD AND ENVIRONMENTAL SCIENCES

FOOD & HOSPITALITY RESEARCH INSTITUT PAUL BOCUSE École de Management Hôtellerie Restauration & Arts Culinaires

ORPEA
LA VIE CONTINUE AVEC NOUS