



Les seniors à l'étude

Les Européens vivent de plus en plus longtemps. L'alimentation pourrait bien être un levier à actionner pour optimiser les chances de mieux vieillir d'une population vieillissante. Gros plan sur quelques projets actuellement menés.

Besoins nutritionnels spécifiques et santé cognitive en particulier sont les principaux angles choisis par les groupes d'études. Des scientifiques qui se rapprochent de plus en plus des industriels pour trouver des solutions toujours plus concrètes, en France comme en Europe.

Approche globale pour mieux connaître les besoins des seniors

La Commission européenne finance le projet NU-AGE (2010 – 2015) dont l'objectif est de mieux connaître le rôle de l'alimentation sur l'inflammation liée à l'âge, à l'origine de pathologies telles que l'athérosclérose, le diabète de type 2 ou encore la neurodégénérescence. L'élaboration d'une pyramide alimentaire dédiée aux 65 ans et plus, constitue la première mission de ce projet. Ce schéma insistera sur la densité nutritionnelle des aliments et

sur les apports en fibres alimentaires, en vitamines D et B12, et en eau. L'efficacité même de cette pyramide sera soumise à l'étude. En effet, cette même population recevra des conseils nutritionnels, et suivra un régime à base d'aliments fortifiés pour s'approcher au mieux des recommandations de la pyramide. Des aliments conçus spécifiquement pour les seniors seront à l'étude. Des informations sur les quantités ingérées seront recueillies, et des marqueurs biologiques seront suivis. Ces données seront comparées à celles obtenues par les seniors ne participant pas à l'étude. Autre aspect du projet : la prise en compte des déterminants socio-économiques des choix alimentaires. Un volet communication est également prévu. Cette étude est l'occasion de se pencher sur les meilleures façons de véhiculer les recommandations nutritionnelles à cette cible. NU-AGE étudiera la compréhension et les attitudes des consommateurs âgés sur la santé et sur les allégations nutritionnelles.

Dans le même esprit, le projet français Senior Act qui a débuté en avril 2011 pour une durée de 16 mois s'intéresse au mode alimentaire des seniors. Il est soutenu par la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de l'Industrie et des Services) et les collectivités de Bourgogne Franche-Comté, et porté par le Pôle de Gérontologie Interrégional aux côtés de quatre partenaires : Vitagora, Welience, le Cepiec (Centre d'Expertise et de Promotion des Industries de l'Emballage et du Conditionnement) et le Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation. Deux phases rythment les travaux. La première va recenser les besoins et attentes des seniors grâce à l'étude d'un panel d'une trentaine de seniors qui seront observés dans leurs pratiques alimentaires à domicile et dans leurs choix en supermarché. Une analyse de l'offre alimentaire actuelle ainsi qu'une veille technologique et scientifique des produits qui leur sont destinés marqueront la fin de cette première partie.

La seconde phase de l'action consiste, à partir des précédents résultats, à donner aux entreprises les moyens d'être plus compétitives et performantes sur le marché des seniors. Pour mieux les accompagner, des formations spécifiques sur les besoins alimentaires des seniors seront mises en place, ainsi que des « clubs de l'innovation », rassemblant les entreprises intéressées et qui contribueront à faire émerger des pistes de développement.

Vieillesse cérébrale : une préoccupation phare

L'an dernier ont été présentés les résultats de l'étude COGINUT (Cognition, anti-Oxydants, acides Gras : approche Interdisciplinaire de la NUTRITION dans le vieillissement cérébral) qui s'est intéressée à mieux comprendre les épisodes de démences, déclin cognitif, troubles de l'humeur chez les personnes âgées. Ce projet a été organisé autour de la cohorte des 3 Cités (9 294 personnes de plus de 65 ans, suivies à Bordeaux, Dijon et Montpellier entre 1999 et 2000). Les participants ont été revus 2 ans, 4 ans, et 3 000 d'entre eux, 7 ans plus tard. Dès 2006, l'équipe de Bordeaux a travaillé sur cette étude dont les résultats ont montré que chez les individus présentant une activation immunologique chronique, le taux d'oméga 3 était plus faible. A cela s'ajoute une qualité de vie plus altérée que chez les personnes n'ayant pas d'activité immunitaire. Ainsi, les troubles de l'humeur chroniques observés chez les personnes âgées pourraient résulter d'une production trop importante de cytokines liée à une carence en oméga 3.

L'alimentation est également au cœur du projet Nutrimémo qui a débuté le 1^{er} janvier 2011. Pendant quatre ans, les synergies de l'Unité de Nutrition et Neurosciences (U2N) de Bordeaux, l'Itegr (Institut

des corps gras), Saint-Hubert, Viviers de France, Unither Développement et VAB-Nutrition porteront sur l'élaboration d'une huile de poisson. Différents essais de formulation seront réalisés pour mettre en œuvre l'huile produite dans des références types margarines. Pour démontrer l'obtention de l'effet recherché, une étude clinique sera réalisée.

Les entreprises se mobilisent autour des études

Les entreprises s'associent de plus en plus aux centres de recherche pour trouver des solutions nutritionnellement intéressantes pour une population vieillissante. Dans le cadre du projet européen Bio Life vise à améliorer l'offre de produits et de services à destination des seniors au sein de l'Union européenne. Un sous-projet étudie spécifiquement la problématique de l'alimentation. Le projet d'une durée de deux ans dispose d'un budget de plus de 550 000 €, financé avec le soutien de l'Union européenne et de la région lorraine, et regroupe huit partenaires des 6 pays inclus (France, Finlande, Hongrie, Espagne, Suède et Pologne). Trois objectifs motivent le projet : - Comparer l'activité des entreprises dans chaque région européenne afin d'en tirer les meilleures idées de produits innovants. - Mettre en relation ces différents acteurs dans le but de créer un réseau européen de compétences de manière à soutenir les PME de l'agro-alimentaire. - Réaliser un guide pour aider les instances régionales à faciliter l'innovation alimentaire pour cette population.

Autre projet, labellisé en mai dernier par le pôle de compétitivité Nutravita (Groupement Alimentation – Santé d'Auvergne) : le projet collaboratif Re-SAR/ Nutravita. Celui-ci a pour objectif de développer deux produits nutritionnels pour la prévention de pathologies liées au vieillissement. Des partenaires privés et publics : Sanofi, 3iNature, ASL (Applications Santé des Lipides), Inra Auvergne et Inra Bordeaux, Oseo, Le Feder (Fonds européen de développement régional) et la région Auvergne contribuent au financement du projet par un montant de 4 millions d'euros. Pour Nutriko, d'après les expertises des deux centres Inra associés au projet, tout indique le développement de deux produits dont l'un ciblera la sarcopénie et l'autre le vieillissement cérébral.

Une dynamique positive

Qu'ils soient spécifiques à une pathologie ou qu'ils donnent une tendance sur des comportements alimentaires, tous les projets menés sur les seniors traduisent une dynamique positive. Et surtout laissent espérer de nouvelles stratégies pour améliorer les qualités de vie des seniors.

Le PNNS 3 donne des pistes

Parmi les actions du PNNS 2011-2015, l'amélioration de l'alimentation des seniors (référence du programme : I.4) :

- Adapter l'alimentation des aînés à de nouveaux besoins (I.4.1.)
 - En améliorant le respect des règles nutritionnelles dans les maisons de retraite (I.4.1.1.)
- Les aider à conserver leur autonomie le plus longtemps possible (I.4.2.)
 - En améliorant les prestations de portage à domicile des repas (I.4.2.1.)
 - En permettant aux personnes âgées isolées de bénéficier de paniers fermiers (I.4.2.2.)
 - En développant l'information sur l'alimentation des plus de 55 ans (I.4.2.3.)