

Le 1^{er} octobre, c'est la Journée Internationale des personnes âgées !

« D'ici à 2050, les personnes âgées seront deux fois plus nombreuses que les enfants dans les pays développés, et il est prévu que leur nombre double dans les pays en développement. Cette tendance va retentir en profondeur sur les pays et les individus. »

(Message de Ban Ki-moon, Secrétaire général des Nations-Unies, le 1^{er} octobre 2013)

Afin de répondre aux opportunités et aux défis du vieillissement démographique au 21^{ème} siècle, des stratégies doivent être mises en place afin de proposer des réponses innovantes aux problèmes soulevés. Le vieillissement actif et en bonne santé représente un défi sociétal majeur afin de réduire, en particulier, les dépendances. Le processus de vieillissement est un phénomène complexe sur lequel la **qualité de l'alimentation**, tout au long de la vie, a une grande influence.



Un nouveau challenge à relever : Innover en développant des aliments adaptés aux besoins et attentes des personnes âgées !

Concevoir des produits innovants pour l'alimentation des seniors

Coordonné par l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA), le projet européen OPTIFEL a pour ambition de concevoir de nouveaux produits à base de fruits et légumes **optimisés** pour l'alimentation des personnes âgées en perte d'autonomie. Optimisés en terme de composition nutritionnelle mais surtout de goût et de texture pour qu'ils soient consommés avec plaisir et appétit.



Pourquoi axer notre travail sur les fruits et légumes ?

Parce qu'ils permettent d'offrir une grande variété de goûts, de couleurs et de texture, et qu'ils font partie du répertoire alimentaire des seniors. D'autres facteurs sont aussi pris en compte tels que la sécurité sanitaire, l'existence d'un emballage approprié et le coût environnemental.

Des **outils basés sur les résultats du projet seront proposés au grand public et aux professionnels de la restauration** : recettes, trucs et astuces, recommandations pratiques...

Lien vers le site internet OPTIFEL : <http://www.optifel.eu>

Les premiers résultats d'une enquête menée dans le cadre d'OPTIFEL viennent d'être dévoilés...

Une enquête a été menée en Europe* auprès de 420 personnes âgées de plus de 65 ans, vivant à domicile et en maison de retraite, afin de mieux connaître leurs attentes et besoins.

- Les **fruits et les légumes sont globalement appréciés par les personnes âgées, notamment la pêche, la pomme ou encore les petits pois et la laitue.**
- Les **modes de préparation favoris diffèrent selon les pays. Ainsi, les légumes bouillis sont nettement mieux appréciés en Espagne, tandis que les Français apprécient plus les gratins.**
- Les **personnes âgées ont une très forte attente de personnalisation concernant le choix des aliments, notamment en institution ou en service de portage.**
- Enfin, **des emballages tels que les barquettes à ouverture facile avec une large prise seraient plus pratiques donc plébiscités.**

Les partenaires travaillent actuellement à la création de sept prototypes de produits adaptés à base de fruits et légumes, de la boisson au repas complet. Les maquettes sont attendues en 2015. Affaire à suivre...

**France, Espagne, Pologne, Finlande et Royaume-Uni*

Les chiffres-clés

- **4,5 millions d'euros** dont 3 millions de l'Union Européenne
 - **26 partenaires (11 académiques et 15 privés)** : experts de la nutrition des seniors, industries agro-alimentaires (dont SEB, Roquette, Christian Potier) et spécialistes des emballages.
 - **4 ans de recherche et d'innovations (2013 -2016)**
-

Contact scientifique : Catherine.renard@avignon.inra.fr

Catherine Renard, INRA PACA - UMR408 Sécurité et Qualité des Produits d'Origine Végétale

Contact communication : agence.clermont@arcadia-international.net

Emilie Chanséaume, ARCADIA International



Projet Optifel: " Optimised food products for elderly populations ", Grant Agreement FP7-311754