



**HAL**  
open science

**Des odeurs pour redonner de l'appétit aux patients atteints par la maladie d'Alzheimer : c'est possible !**  
**<https://intranet.inra.fr/alimh/Vie-scientifique/Faits-marquants/FM2018>**

Stephanie Chambaron

► **To cite this version:**

Stephanie Chambaron. Des odeurs pour redonner de l'appétit aux patients atteints par la maladie d'Alzheimer : c'est possible! <https://intranet.inra.fr/alimh/Vie-scientifique/Faits-marquants/FM2018>. 2019, pp.12-12. hal-02786023

**HAL Id: hal-02786023**

**<https://hal.inrae.fr/hal-02786023>**

Submitted on 4 Jun 2020

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

UNE ANNÉE  
DE TRAVAUX  
AU CŒUR DU  
DÉPARTEMENT  
ALIMENTATION  
HUMAINE

2018



**INRA**  
SCIENCE & IMPACT







## Des odeurs pour redonner de l'appétit aux patients atteints par la maladie d'Alzheimer : c'est possible !

**La maladie d'Alzheimer est la plus fréquente des pathologies neurodégénératives en France. Elle est associée à de nombreux facteurs susceptibles d'entraîner une baisse de la prise alimentaire. Ainsi, on estime que 30 à 40 % des personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer souffrent de dénutrition.**

Dans de nombreuses Unités de Vie Protégée (UVP) où vivent ces patients, les repas sont apportés dans un chariot à l'heure du repas. Cette pratique induit une disparition des repères liés à l'alimentation qui pourraient permettre aux résidents de voir l'heure du repas approcher tels qu'une personne en train de cuisiner, des aliments en cours de préparation, la perception d'odeurs de cuisine, etc. Par ailleurs, l'odeur dominante dans ce type de structure est souvent marquée par les détergents/désinfectants, et ce même dans les minutes précédant les repas. Or, si de nombreux auteurs ont mis en évidence une baisse des capacités olfactives chez les patients atteints de la maladie d'Alzheimer, notamment une baisse de la capacité à identifier les odeurs, ces derniers restent tout à fait capables de détecter les odeurs lorsque ces dernières sont plus intenses.

L'objectif de cette étude était d'étudier l'effet de la diffusion d'une odeur alimentaire avant le déjeuner (amorçage olfactif) sur la prise alimentaire et le comportement à table au cours du déjeuner chez des personnes âgées atteintes de maladie d'Alzheimer ou d'une pathologie apparentée, vivant en UVP.

Trente-deux personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer ont ainsi participé à deux déjeuners contrôles (sans odeur) et deux déjeuners expérimentaux (avec amorçage olfactif avant le repas), à deux semaines d'intervalle. Pour ces derniers, une odeur de sauté de bœuf était diffusée dans la salle à manger 15 minutes avant le repas. Le menu était strictement le même, à savoir : carottes râpées, rôti de porc, haricots verts, produit laitier et compote.

Les résultats indiquent un effet positif de l'amorçage olfactif lors de la première présentation de l'odeur : les participants font plus attention au plat principal et consomment davantage de

viande et de légumes après avoir été exposés à l'odeur que dans la situation contrôlée. Cependant, cet effet significatif de l'amorçage n'est plus observé lors de la deuxième présentation de l'odeur.

Ces résultats suggèrent que la présence d'une odeur alimentaire en amont de repas peut stimuler l'appétit et l'envie de manger des personnes âgées atteintes de la maladie d'Alzheimer. Bien que cet effet reste à confirmer sur le long terme en variant les odeurs, l'amorçage olfactif constitue un levier efficace pour stimuler l'appétit au sein de cette population fragile.



**APRÈS AVOIR ÉTÉ EXPOSÉS À UNE ODEUR DE SAUTÉ DE BŒUF.**



### Références

• Impact of Olfactory Priming on Food Intake in an Alzheimer's Disease Unit. Sulmont-Rossé et al. *Journal of Alzheimer's Disease*, doi:10.3233/JAD-180465



**Partenaires** > CSGA - Centre hospitalier de la Haute Côte d'Or  
**Contact** > stephanie.chamaron-ginhac@inra.fr

