



HAL
open science

Des odeurs pour redonner de l'appétit aux patients atteints par la maladie d'Alzheimer

Stephanie Chambaron, Claire Sulmont-Rossé, Ludovic Piquemal

► **To cite this version:**

Stephanie Chambaron, Claire Sulmont-Rossé, Ludovic Piquemal. Des odeurs pour redonner de l'appétit aux patients atteints par la maladie d'Alzheimer : Actualité publiée le 12 mars 2019 par Ludovic Piquemal sur l'intranet du Centre INRA de Dijon. 2019, 2 p. hal-02790444

HAL Id: hal-02790444

<https://hal.inrae.fr/hal-02790444>

Submitted on 5 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.

Copyright

Zone de texte éditable et éditée

n° 4 - 2019 - 13 mars

Newsletter du Centre INRA de Bourgogne-Franche-Comté

VIE DU CENTRE

Les actualités et les événements récents qui concernent le Centre Inra Bourgogne-Franche-Comté

La plaquette du Centre en anglais disponible en PDF



Après la mise à jour de la plaquette du Centre en VF, fin 2018, la plaquette en version ANGLAISE est à présent disponible. >>>

Au self, des déjeuners pour progresser en langues



Maternelle, étrangère, française ou anglaise... Pour déjeuner, vous reprendrez bien un peu de langue ? Tous les vendredis à 11h45 au restaurant du Centre, toute personne intéressée pour parler en français et en anglais, que ce soit de façon occasionnelle ou régulière, est la bienvenue ! >>>

Sécurité électrique : le CHSCT rappelle les règles à observer



« Guirlandes » de multiprises branchées en cascade, utilisées par un trop grand nombre d'appareils... >>>

VIE SCIENTIFIQUE

Toutes les infos susceptibles d'intéresser la communauté scientifique du centre

Agroécologie : un dictionnaire et une vidéo pour tout comprendre

13/03/2019



Le Dictionnaire d'Agroécologie est une ressource multimédia pédagogique créée au sein de l'Inra. Ce dictionnaire vise à définir les termes et concepts de l'agroécologie pour permettre au plus grand nombre d'en comprendre les enjeux et les pratiques. >>>

Des odeurs pour redonner de l'appétit aux patients atteints par la maladie d'Alzheimer



13/03/2019
Peut-on redonner de l'appétit à des personnes âgées frappées par la maladie d'Alzheimer en les exposant à une odeur alimentaire peu de temps avant leur repas ? C'est ce que suggèrent les premiers résultats d'une étude conduite par des chercheurs du Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (CSGA) et des praticiens du Centre Hospitalier de la Haute Côte d'Or (sites de Montbard, Châtillon-sur-Seine et Alise Sainte-Reine). >>>

SCIENCES ET SOCIÉTÉ

Des ressources pour échanger sur la construction des connaissances et sur leur diffusion dans la société

Plus de 90 000 visiteurs pour l'expo « Graines »



Entre avril 2018 et janvier 2019, le Jardin des Sciences de Dijon a accueilli une exposition intitulée « Graines,

FORMATIONS

Le Centre propose des formations de qualité pour progresser dans son métier et dans sa carrière. Découvrez-les !

Classes virtuelles en IST : le programme de mars 2019



Comme chaque mois, Dominique Millot (animatrice Information Scientifique et Technique), vous informe des prochaines classes virtuelles en IST. >>>

AGENDA

Les conférences, séminaires, colloques et autres manifestations à venir auxquels participe le Centre.

Experimentarium spécial pour les personnels du campus universitaire

14 mars 2019 - Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, 9E bd Jeanne d'Arc



La Mission Culture Scientifique vous propose, jeudi 14 mars entre 12h30 et 13h45, de venir à la rencontre de jeunes chercheurs de l'université à l'occasion d'un Experimentarium spécialement dédié aux personnels de l'uB et des autres établissements du grand campus.

L'Experimentarium, c'est quoi ? Des ateliers-discussions, pendant lesquels les chercheurs vous invitent à découvrir leur travail de façon conviviale et interactive.

>>>

Conférence-débat "L'agriculture au prisme du système alimentaire pour une alimentation saine et durable"

Jeu 14 mars 2019, 14h00 - AgroSup Dijon, Tour Déméter, Amphi Pisani



Dans le cadre de l'axe 1 du projet stratégique d'AgroSup Dijon : Innover et former pour des systèmes agro-alimentaires durables au service du développement et de l'environnement, de la santé et du goût,

la direction d'AgroSup Dijon et l'association étudiante Agro-logique vous invitent à la conférence-débat de

Michel Duru, chercheur à l'INRA de Toulouse. >>>

Expérimentarium ce dimanche au CSGA 13/03/2019



Dimanche 17 mars 2019, huit jeunes scientifiques de l'université de Bourgogne sortent de leurs laboratoires pour venir à la rencontre du grand public ! Ils dévoilent leurs activités au Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (CSGA). >>>

Formations : quel impact sur le développement des compétences ?

28 mars 2019, 9h - Salle de conférence



Présentation du travail des Master 1 GRH de l'IAE, mené avec le Service Développement des Compétences du Centre.

Intervenantes : Clara Gaillard, Pauline Marguet, Chiara Pejot.

>>>

Imprimer la lettre

Directrice de la publication : Nathalie MUNIER-JOLAIN (Présidente du Centre)

Coordination éditoriale : Ludovic PIQUEMAL (Responsable Communication)

Rédaction : Jean-Louis LACROIX (Responsable Médiation Scientifique) & Ludovic PIQUEMAL

[Pour vous désabonner - Voir les numéros précédents](#)

Des odeurs pour redonner de l'appétit aux patients atteints par la maladie d'Alzheimer

Peut-on redonner de l'appétit à des personnes âgées frappées par la maladie d'Alzheimer en les exposant à une odeur alimentaire peu de temps avant leur repas ? C'est ce que suggèrent les premiers résultats d'une étude conduite par des chercheurs du Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (CSGA) et des praticiens du Centre Hospitalier de la Haute Côte d'Or (sites de Montbard, Châtillon-sur-Seine et Alise Sainte-Reine).



PUBLIÉ LE 07/03/2019

MIS À JOUR LE 11/03/2019

MOTS-CLÉS : [ALIMENTATION](#) - [APPÉTIT](#) - [ODEUR](#) - [ALZHEIMER](#)

L'équipe a étudié l'impact de la diffusion d'une odeur alimentaire avant le déjeuner (amorçage olfactif) sur la prise alimentaire et le comportement à table chez des personnes âgées atteintes de maladie d'Alzheimer. Bien que cet effet reste à confirmer sur le long terme, les résultats ont montré un impact positif de cet amorçage sur la consommation du plat principal, offrant une perspective intéressante pour prévenir et lutter contre la dénutrition au sein de cette population ([lire l'article](#)).

- Contexte et enjeux

La maladie d'Alzheimer (MA) est une pathologie fréquemment associée à des troubles du comportement alimentaire et on estime que 30 à 40 % des personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer souffrent de dénutrition (Gillette-Guyonnet et al., 2005 ; Smith & Greenwood, 2008). Dans de nombreuses Unités de Vie Protégée (UVP) où vivent ces patients (ces unités sont des petites structures intégrées aux maisons de retraite, offrant un espace sécurisé et adapté aux patients atteints de la maladie Alzheimer ou d'une maladie apparentée), 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, une personne en train de cuisiner, des aliments en train d'être préparés, la perception

d'odeurs de cuisine, etc. Par ailleurs, l'odeur dominante dans ce type de structure est souvent une odeur de détergent/désinfectant, et ce même dans les minutes qui précèdent les repas. Or, si de nombreux auteurs ont montré une baisse des capacités olfactives chez les patients atteints de la maladie d'Alzheimer, notamment une baisse de la capacité à identifier les odeurs, certains éléments indiquent que ces patients restent tout à fait capables de détecter les odeurs lorsque ces dernières sont présentées à des concentrations plus élevées (Doty, 1991 ; Meshulam et al., 1998).

L'objectif de l'étude était d'étudier l'impact 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 maladie apparentée, vivant en Unité de Vie Protégée. Trente-deux personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer vivant en UVP, ont participé à deux déjeuners contrôles (sans odeur) et deux déjeuners expérimentaux, 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 entre ces quatre repas : carottes râpées, rôti de porc, haricots verts, produit laitier et compote.

Deux critères ont permis d'évaluer l'effet de l'odeur : une mesure de la prise alimentaire permettant de connaître les quantités consommées et une évaluation du comportement à table par le biais d'une grille d'observation permettant d'évaluer l'accueil fait aux différents plats, la déambulation, les interactions sociales, etc.

- Résultats

Les résultats indiquent un effet positif de l'amorçage olfactif lors de la première présentation de l'odeur, c'est-à-dire lors de la première comparaison entre la condition contrôle et la condition amorçage : 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 contrôle. Cependant, cet effet significatif de l'amorçage n'est plus observé lors de la deuxième répétition.

- Perspectives

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 utilisant différentes odeurs, l'amorçage olfactif reste néanmoins un outil pertinent pour prévenir et lutter contre la dénutrition au sein de cette population.

- Valorisation :

Sulmont-Rossé, C., Gaillet, M., Raclot, C., Duclos, M., Servelle, M., Chambaron, S. Journal of Alzheimer's Disease, vol. 66, no. 4, pp. 1497-1506, 2018. [DOI 10.3233/JAD-180465](https://doi.org/10.3233/JAD-180465)

- Contacts :

Stephanie CHAMBARON (stephanie.chambaron-ginhac@inra.fr), Claire SULMONT-ROSSE (claire.sulmont-rosse@inra.fr), UMR [CSGA](#), Centre de Dijon, Département AlimH