

Développement de produits alimentaires à base de fruits et légumes adaptés aux seniors

Jianshe Chen¹, Raija Tahvonon², Pierre Picouet³, Christophe Nguyen-Thé⁴, Virginie Van Wymelbeke⁵, Isabelle Maître⁶, Emilie Chanséaume⁷, Catherine Renard⁴ on behalf of OPTIFEL



¹School of Food Science and Nutrition, University of Leeds (Royaume-Uni), ²Biotechnology and Food Research, MTT Agrifood Research Finland (Finlande), ³IRTA (Espagne), ⁴INRA, Avignon Université, UMR408 Sécurité et qualité des Produits d'Origine Végétale, ⁵CHU Dijon, ⁶Groupe ESA Angers, ⁷ARCADIA International (Belgique).

Introduction

En Europe, le taux de dépendance des personnes âgées dépassera 38% en 2030 soit une progression de plus de 40% depuis 2012 (Source Eurostat). L'alimentation tient un rôle important dans la vie des personnes âgées : l'acte alimentaire doit non seulement contribuer au lien social et rester un moment de plaisir participant au bien-être général mais doit aussi répondre à des besoins nutritionnels spécifiques à cette tranche d'âge.

Coordonné par l'INRA d'Avignon, le projet européen OPTIFEL a pour ambition de concevoir des produits innovants à base de fruits et légumes pour l'alimentation des personnes âgées en perte d'autonomie.

Ce poster présente les premiers résultats d'une enquête ayant pour objectif d'évaluer les préférences alimentaires de la population ciblée.

Le projet **OPTIFEL**
«Optimised Food Products for Elderly Populations» mobilise
 26 partenaires européens,
 (11 académiques / 15 privés)

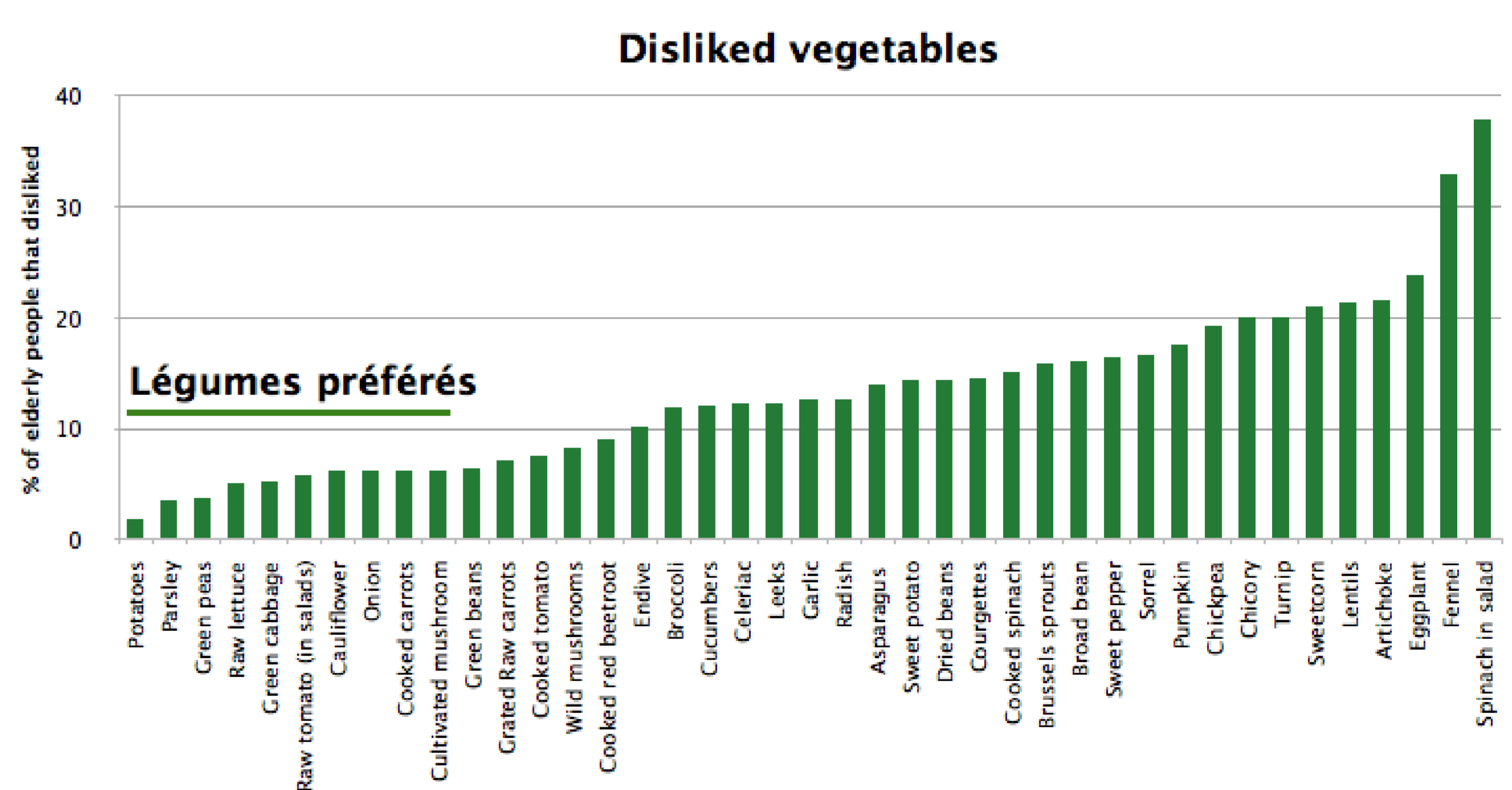
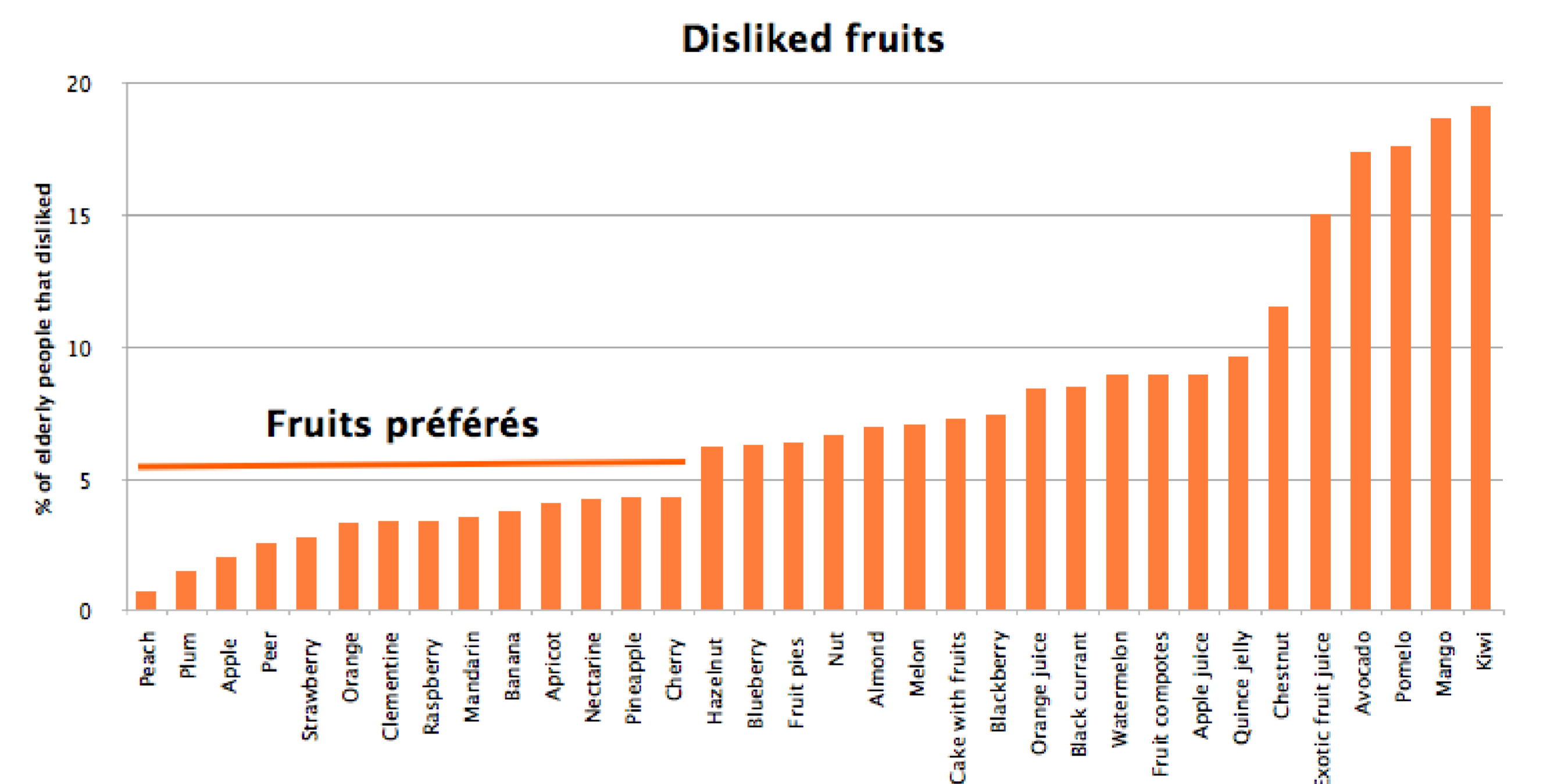
Méthodologie de l'enquête

- Enquête conduite auprès de 420 personnes âgées de plus de 65 ans
- Personnes vivant à domicile avec ou sans aide pour leurs repas et en institution, dans 5 pays de l'UE (France, Espagne, Pologne, Finlande, Royaume-Uni)
- Test des préférences d'après une liste de 75 fruits et légumes

Premiers résultats

- Age moyen = 82,4 ans
- Les fruits et les légumes sont appréciés, quel que soit leur mode de préparation.
- Le niveau d'acceptabilité varie selon les pays mais...
- Les fruits les plus généralement appréciés sont la **pêche, la prune, la pomme et la poire.**
- Les légumes les plus généralement appréciés sont les **petits pois, la laitue, le chou (vert) et les tomates crues.**
- Très forte attente de « personnalisation », notamment en service de portage et en institution où la dépendance culinaire est importante.

A partir d'une synthèse de l'information disponible sur les besoins et préférences des personnes âgées, les partenaires ont mis en avant différentes pistes de développement de produits adaptés à base de fruits et légumes, allant du concept boisson au repas complet. Les travaux de fabrication des aliments sont maintenant lancés, sur sept concepts de produits sélectionnés à partir des idées et des technologies disponibles chez les différents partenaires.



Conclusion

Une meilleure connaissance des fruits et légumes appréciés et de leur mode de préparation pour une population âgée ciblée permet de rechercher des solutions d'innovations produits adaptées.

“Le projet OPTIFEL pourra contribuer à accroître la compétitivité des entreprises du secteur des fruits et légumes, grâce au développement de produits à forte valeur ajoutée et positionnés sur un segment de marché en pleine expansion.”

Coordinateur : catherine.renard@avignon.inra.fr / www.optifel.eu



This project has received funding from the European Union's Seventh Framework Programme for research, technological development and demonstration under grant agreement n°311754.

