Titre : Stimuler l'alimentation des personnes âgées atteintes de troubles cognitifs.

Résumé :
Offrir des repas attractifs pour favoriser la consommation des sujets atteints de troubles cognitifs comme la maladie d'Alzheimer constitue un réel enjeu notamment en institution gériatrique. L'appréciation pour un aliment reste un moteur de sa consommation malgré la maladie. En revanche, les facteurs de l'appréciation sont modifiés : les facteurs sensoriels, liés à l'aliment, deviennent prépondérants face aux facteurs cognitifs, liés au sujet et ses représentations en mémoire. Il est essentiel d'adapter l'offre alimentaire de façon évolutive selon les spécificités engendrées par la maladie d'Alzheimer afin de redonner ou stimuler le plaisir de manger et de lutter ainsi contre le risque de dénutrition.

Contexte de la réalisation :
L'augmentation des pathologies neurodégénératives liées à l'âge dont la plus représentée est la démence de type Alzheimer touche la population accueillie en EHPAD (Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes) qui souffre de troubles cognitifs associés à ces pathologies. Dans ce contexte, le repas constitue un enjeu de taille pour au moins deux raisons. L'alimentation doit fournir des apports nutritionnels suffisants pour cette population à risque de dénutrition. En effet, la dénutrition touche 15 à 38% des personnes âgées en EHPAD et davantage encore ceux souffrant de troubles cognitifs. Le repas reste une des dernières activités de la journée en EHPAD, surtout pour les personnes âgées souffrant des troubles cognitifs. Il est donc important de favoriser le plaisir à travers l'alimentation dans une optique d'amélioration de la qualité de vie. Les troubles cognitifs et notamment ceux touchant les sens et la mémoire peuvent modifier la façon dont les aliments sont perçus, appréciés et consommés.
Le travail (thèse de Virginie Pouyet - Ecole Doctorale ABIES) a eu pour objectif de mieux comprendre les déterminants de l'appréciation et de la consommation alimentaire chez les sujets âgés en considérant le niveau de leur atteinte cognitive et en développant des méthodologies d'étude et des solutions alimentaires adaptées. Il a été conduit conjointement entre le Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse, l'UMR GENIAL AgroParisTech-INRA et la Société ORPEA dans le cadre d'une convention CIFRE.

Résultat :
Un premier axe de recherche a porté sur la compréhension des mécanismes de l'attractivité des aliments chez le sujet âgé. Les résultats montrent que des facteurs sensoriels (liés à l'aliment et ses propriétés sensorielles, tels que sa flaveur ou son apparence visuelle) mais aussi des facteurs cognitifs (liés au sujet et ses représentations en mémoire, tels que la familiarité pour un aliment) participent ensemble à son appréciation.
Un second axe de recherche a été consacré à la comparaison de l'influence de la flaveur, de l'apparence visuelle et de la familiarité sur l'appréciation et la consommation alimentaire de sujets âgés selon le niveau de leur atteinte cognitive (statut cognitif). Les résultats suggèrent d'une part que les facteurs sensoriels sont des facteurs d'attractivité chez les sujets âgés quel que soit leur statut cognitif et d'autre part que la familiarité n'a pas d'influence sur la consommation alimentaire des sujets souffrant de troubles cognitifs. Chez les sujets sans troubles cognitifs, la familiarité, mais aussi l'accessibilité alimentaire ou la motivation à manger apparaissent comme des facteurs supplémentaires de consommation.
Le travail conduit souligne bien que les mécanismes de l'attractivité et de la consommation alimentaire sont modifiés chez les personnes âgées souffrant de troubles cognitifs et qu'il est donc nécessaire de développer des offres alimentaires spécifiques pour ces patients.

Perspectives, impact possible à terme :
Le travail mené identifie des leviers potentiels de l'appréciation et de la consommation alimentaire chez les sujets âgés selon leur statut cognitif. Plus globalement, ce travail argumente la nécessité de travailler

davantage sur l'offre alimentaire en EHPAD au cours du repas. Il met en avant qu'il existe des moyens de valoriser le repas en EHPAD pour le rendre plus attractif et donc pour qu'il soit davantage consommé. Un effort conjoint des politiques de prévention, des professionnels de santé, des professionnels de la restauration et des administrateurs des établissements est nécessaire pour faire valoir le repas comme un levier pour lutter contre la dénutrition et améliorer la qualité de vie des sujets âgés vivant en EHPAD.

Partenaires :

. UMR GENIAL AgroParisTech – INRA, *AgroParisTech, 1 av. des Olympiades – 91300 Massy*
. Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse, *Château du Vivier – 69130 Ecully*
. Groupe ORPEA – Puteaux, *1-3 rue Bellini – 92800 Puteaux*

Valorisation :

Virginie Pouyet a obtenu la médaille d'argent de l'Académie d'Agriculture de France 2015 pour son travail.

Références *:*

Pouyet, V. (2015). *Attractivité des aliments et consommation alimentaire chez les personnes âgées selon leur statut cognitif*. Thèse de doctorat, ABIES - AgroParistech, Paris.

Pouyet, V., Cuvelier, G., Benattar, L., & Giboreau, A. (2015). Influence of flavour enhancement on food liking and consumption in older adults with poor, moderate or high cognitive status. *Food Quality and Preference*, *44*, 119–129.

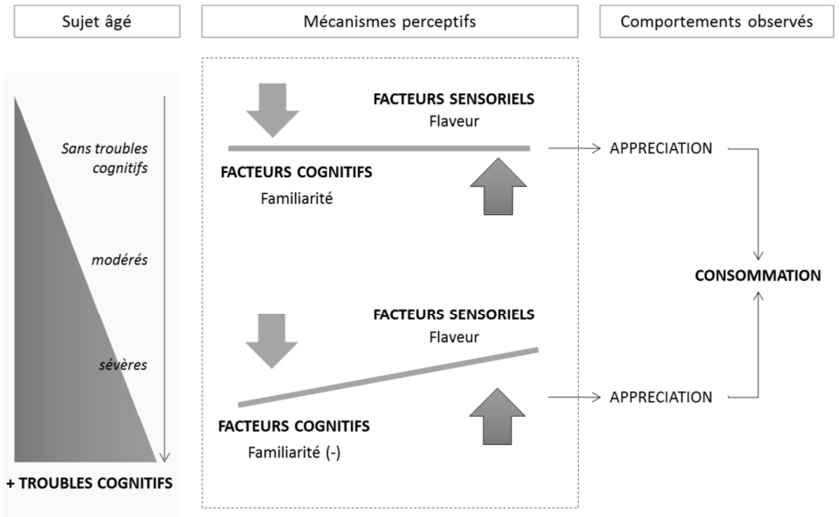
Pouyet, V., Giboreau, A., Benattar, L., & Cuvelier, G. (2014). Attractiveness and consumption of finger foods in elderly Alzheimer's disease patients. *Food Quality and Preference*, *34*, 62–69.

Pouyet, V., Giboreau, A., Cuvelier, G., & Benattar, L. (2013). Perception, préférences et consommation alimentaires chez les personnes âgées atteintes de la maladie d'Alzheimer. *Cliniques*, *2*, 217–232.

Pouyet, V., Giboreau, A., Cuvelier, G., & Benattar, L. (2015). Les préférences culinaires des personnes âgées vivant en institution : facteurs d'appréciation sensoriels et cognitifs. *Cahiers de Nutrition et de Diététique, sous presse*.

Contact : nom, adresse postale et électronique de la personne à contacter pour plus d'informations.

CUVELIER Gérard : gerard.cuvelier@agroparistech.fr
GENIAL, AgroParisTech, INRA, Université Paris-Saclay, 91300 MASSY, France
GIBOREAU Agnès : agnes.giboreau@institutpaulbocuse.com
Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse - Château du Vivier – 69130 Ecully
POUYET Virginie : vpouyet@nutrisens.fr
Nutrisens, 3 chemin des Cystises - 69340 Francheville



Perception, appréciation et consommation alimentaires chez le sujet âgé selon son niveau