

📍 Massy, Paris  
& IPBR Ecully (Lyon)

🌐 [LinkedIn.com/in/sarah-domingie/](https://www.linkedin.com/in/sarah-domingie/)

**Sarah Domingie**  
*Doctorante*

[sarah.dominige@institutpaulbocuse.fr](mailto:sarah.dominige@institutpaulbocuse.fr)



Début du projet : Jul 2022

## A PROPOS DE MOI

- 🎓 → BSc biochimie
- 🎓 → Master of science en nutrition humaine
- 🏢 → Gestion de projets scientifiques
- 🏢 → Enseignante d'anglais
- 😊 → Voyages, gastronomie



## Équipe IHAC

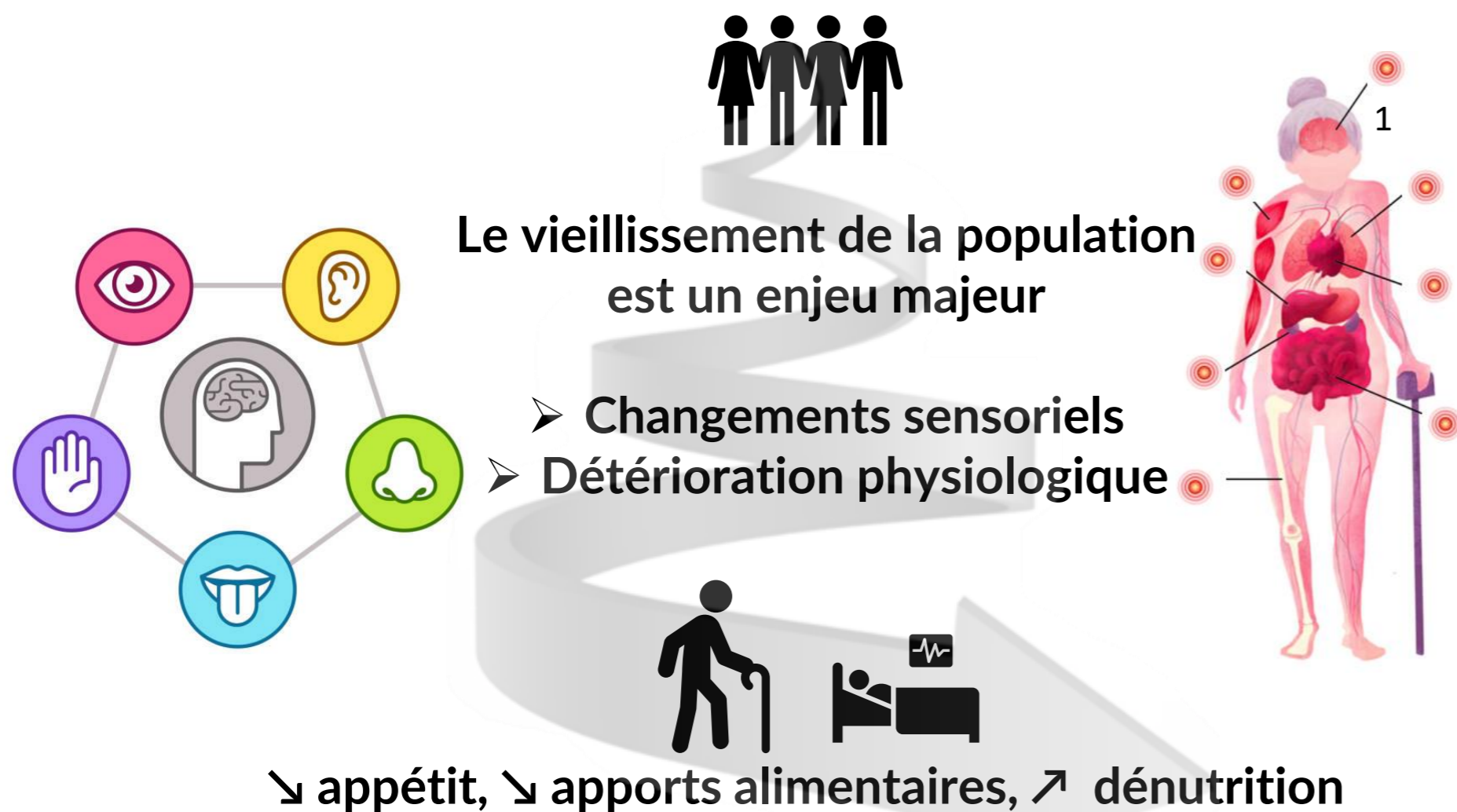
*Interactions Homme - Aliment pour la Conception*  
Superviseur : Anne Saint-Eve

## Mots-clés

Vieillesse, nutrition, analyse sensorielle, recherche participative, ingénierie alimentaire

# Approche multi-critère et multi-acteur pour mieux concevoir des produits alimentaires adaptés à la physiologie et aux attentes des jeunes seniors.

## Contexte



Afin d'éviter cette spirale négative il faut proposer une alimentation adaptée :

- Nutrition
- Caractéristiques sensorielles
- Techniques culinaires



## Objectifs

- Mieux comprendre les attentes alimentaires de jeunes seniors
- Co-crédation de produits alimentaires (soupes & galettes végétales)
- Développement d'outils et méthodologies pour proposer une alimentation qui répond aux besoins nutritionnels et sensoriels des personnes ≥55 ans

## Approches utilisées

- Recherche participative
- Etude quantitative
- Plan d'expériences
- Analyse sensorielle
- Etude de terrain dans un contexte écologique

1: Soto-Perez-de-Celis et al, 2018 (image adaptée)

## Financiers & Collaborateurs