

L'alimentation des seniors

Et le bien vieillir

► Mercredi 27 novembre 2013



Les orientations scientifiques de l'INRA 2010-2020



Organisme public de recherche finalisée

Agriculture

Alimentation

Environnement



Missions

- ▶ produire et diffuser des connaissances scientifiques
- ▶ concevoir des innovations et des savoir-faire
- ▶ éclairer, par son expertise, les acteurs publics et privés
- ▶ contribuer au débat science-société et à la diffusion de la culture scientifique
- ▶ former à et par la recherche

Sciences (% des chercheurs)

- ▶ 70 % Sciences de la vie
- ▶ 30 % Sciences de l'environnement, Sciences économiques et sociales, Sciences informatiques...

Partenariats (% des résultats de recherche)

- ▶ 50 % avec les partenaires académiques dont 45 % avec l'étranger
- ▶ 20 % avec les partenaires socio-économiques

Priorités 2010-2020



1 défi majeur

**Sécurité alimentaire mondiale
et changements globaux**

**4 chantiers
de recherche
prioritaires**

Intégration des performances économiques, sociales et environnementales de l'agriculture

Atténuation de l'effet de serre et adaptation de l'agriculture et de la forêt au changement climatique

Développement de systèmes alimentaires sains et durables

Valorisation de la biomasse pour la chimie et l'énergie



**2 disciplines
émergentes**

Approches prédictives en biologie

Agro-écologie

Systemes alimentaires sains et durables

**Objectif
2010-2020**

Comprendre l'évolution des systemes alimentaires pour proposer des voies d'amélioration de la santé, tout en développant

Priorités

- ▶ **compréhension des déterminants de la consommation alimentaire** (habitudes alimentaires...)
- ▶ **analyse des relations alimentation - santé** (bio-marqueurs prédictifs de santé, évaluation bénéfiques-risques...)
- ▶ **maîtrise des caractéristiques des aliments et de leurs modes de production, transformation...**



Systemes alimentaires sains et durables

Instruments

Types // Actions

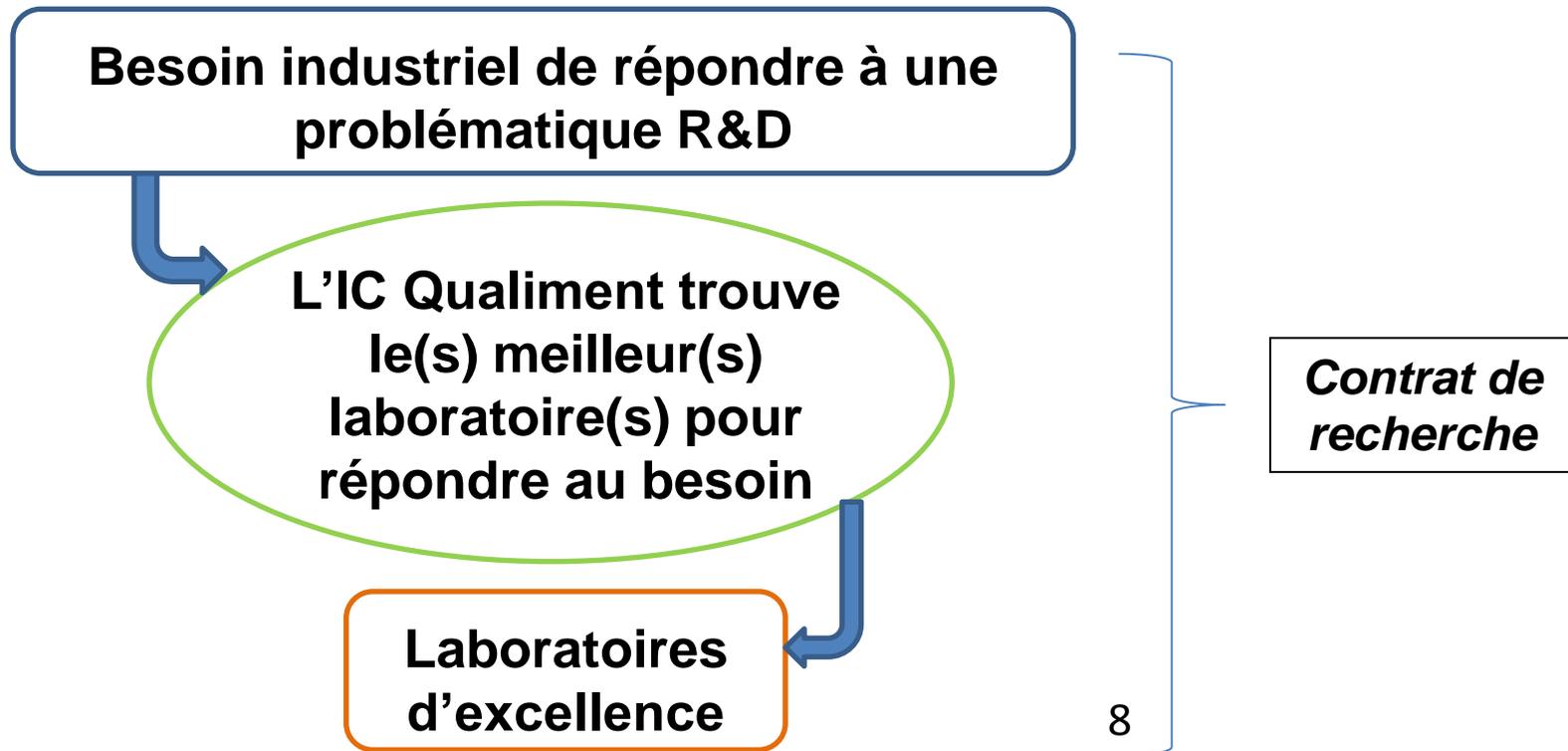
INRA <i>Programmes & Départements</i>	Stratégie scientifique	▶ 4 départements principalement impliqués (ALIMH, CEPIA, MICA, SAE2)
	M�taprogramme	▶ DID'IT Déterminants des comport. alimentaires, impacts de la di�te SAM Etude des transitions pour la sécurité alimentaire mondiale
	Laboratoire	▶ Micalis Microbiologie de l'alimentation et santé (UMR, Jouy) <i>(Très grande unité de recherche)</i> ▶ CSGA Centre des Sciences du goût et de l'alimentation (Dijon)
Investissements d'avenir	Infrastructure	▶ MetaboHub Métabolomique
	Démonstrateur préindustriel	▶ MGP (M�taG�noPolis) Impact flore microbienne intestinale sur la santé <i>(partenariat public/privé)</i>
	Institut Carnot	▶ Qualiment Qualité nutritionnelle et sensorielle des aliments
Partenariat national	CNRH	▶ Nutripole Centre de recherche en nutrition humaine
	Programme ANR	▶ ALID Systèmes alimentaires durables
Partenariat international	Program. conjointe (JPI)	▶ HDHL Nutrition, alimentation et santé
	ERANET	▶ SUSFOOD Systèmes alimentaires durables

Institut Carnot: un label d'excellence

- Les instituts Carnot sont des ***structures de recherche publique labellisées par l'état*** pour 5 ans.
 - Leur objectif est de mener simultanément des ***activités de recherche amont*** et une politique volontariste en matière de ***recherche partenariale au profit du monde socio-économique***.
 - Les 34 instituts Carnot représentent ***15 % des effectifs de la recherche publique et 50% de la recherche partenariale nationale***
- Les instituts Carnot permettent donc **un accès simple et coordonné à l'offre de recherche publique** sur une thématique donnée.

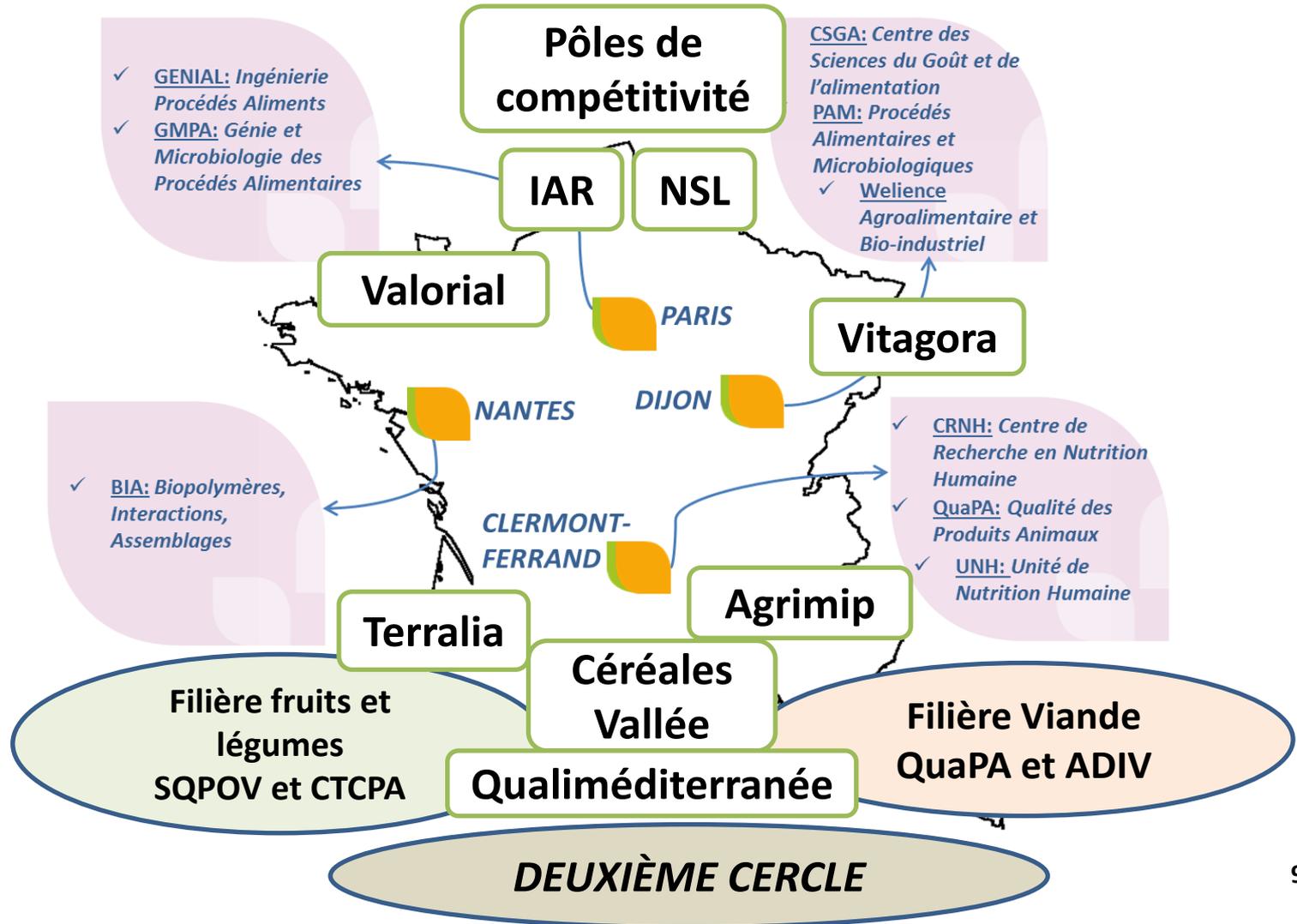
Qualiment : un portail d'entrée pour l'industrie

- L'institut Carnot Qualiment est un *portail d'entrée* sur la recherche publique *pour l'industrie alimentaire*.
- Il permet d'accéder à *l'ensemble des forces de recherche publique en alimentation*.



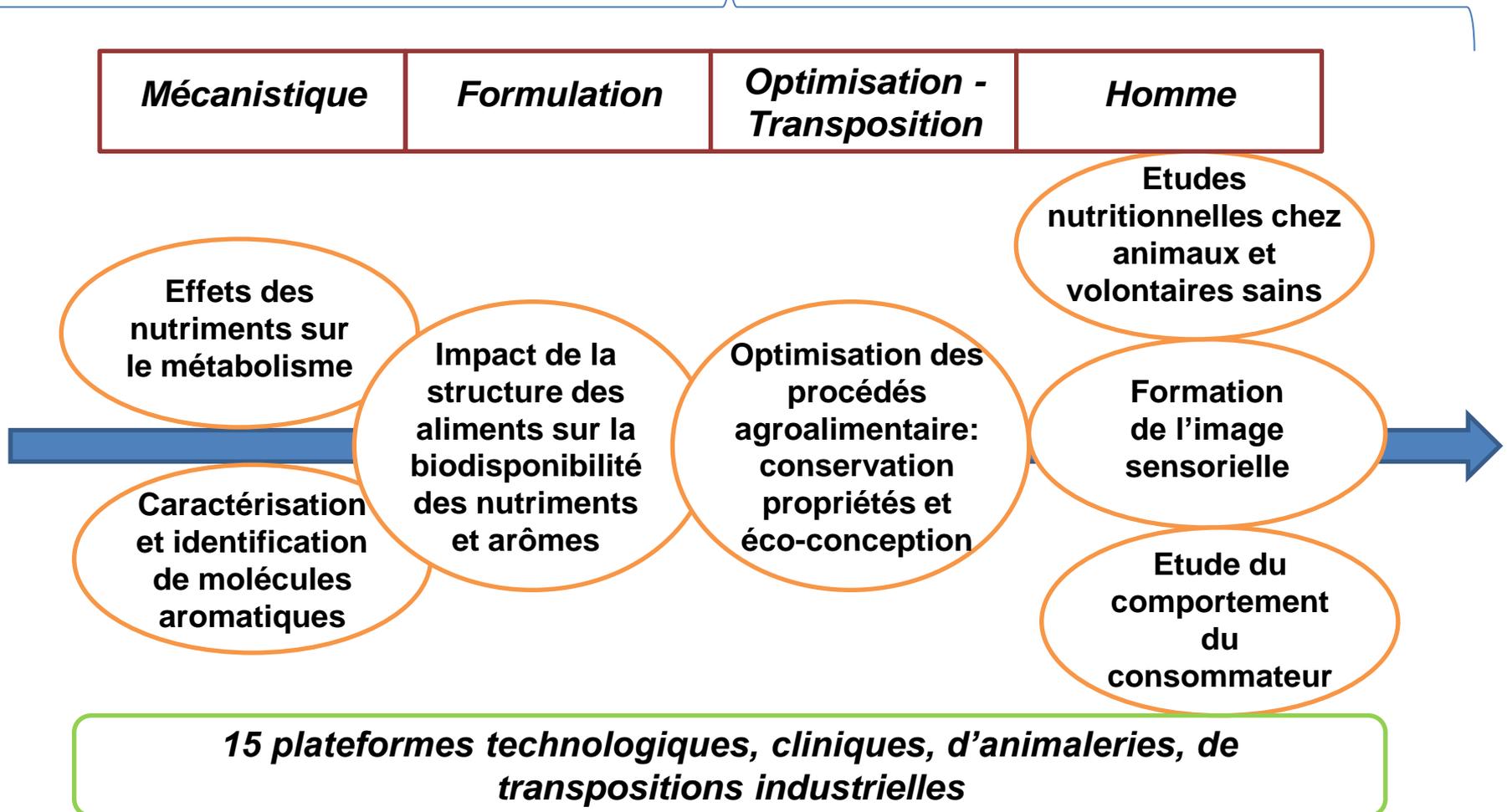
L'institut Carnot Qualiment® : présentation générale

Un périmètre multi-sites et multi-tutelles



Une approche transversale de l'alimentation pour répondre aux besoins socio-économiques actuels

Etude d'un système complexe



Thématiques de la stratégie de recherche

- **Optimisation du sel- sucre – gras dans les aliments pour une meilleure qualité nutritionnelle et acceptabilité du consommateur**
- **→ Perception sensorielle et comportement du consommateur, utilisation des nouveaux outils par l'industrie**
- **→ Alimentation pour des populations particulières**
- **→ Construction des aliments pour des produits plus attractifs, plus sains et plus efficaces.**
- **→ Origine et qualité des protéines dans l'alimentation: protéines végétales versus animales**
- **Optimisation de la consommation d'énergie, d'eau et de l'utilisation des matières premières**
- **Optimisation des méthodes de conservation des microorganismes et ingrédients**
- **Nouvelles approches pour l'aide à la conception et au pilotage des processus d'élaboration des aliments**

Prochaine rencontres chercheurs/industrie:
4 février 2014 à Nantes
Retrouvez qualiment sur
www.qualiment.fr

CIAg : les objectifs

- **Faire connaître les résultats** de la recherche sur des thèmes majeurs et des préoccupations des filières et des territoires
- **Promouvoir et contribuer à l'innovation**
 - Identifier les axes de progrès,
 - Exploiter les résultats de la recherche,
 - Les décliner en techniques et méthodes au service des professionnels
- **Renforcer les échanges** entre recherche et professionnels autour des défis et des innovations
- CIAg : Agriculture dès 2007, puis élargissement aux piliers Alimentation et Environnement à partir de 2010

CIAg: transférer les connaissances

- **Créer les conditions** pour une diffusion des connaissances et des résultats de la recherche,
 - Thèmes portent sur des sujets pour lesquels les connaissances sont disponibles
 - S'appuient sur des résultats publiés, récents
 - En privilégiant les approches intégrées, multidisciplinaires
- Favoriser leur appropriation **par les professionnels**,
 - S'adressent au monde agricole et agro-alimentaire, professionnels de santé, entrepreneurs, décideurs et gestionnaires des territoires (2/3 du public)
 - Enseignants-chercheurs et étudiants de ces filières
 - Sont construits en association avec les pôles de compétitivité et acteurs de l'innovation du domaine
- **Donner à voir, donner à discuter**

CIAg : les colloques

- 5 colloques /an en régions
- Des intervenants INRA (chercheurs, ingénieurs) et organismes travaillant avec l'INRA
- Des temps d'échange et de débat
- Des actes remis aux participants
- Diaporamas et vidéos des interventions disponibles en ligne pour amplifier la diffusion
- Vidéos reprises sous forme de DVD pédagogiques pour l'enseignement



CIAg: Une revue électronique "Innovations Agronomiques"

- En langue française et gratuite
- Un numéro par colloque + textes additionnels + numéros spéciaux
- 32 volumes thématiques ; plus de 350 articles
- 100 000 téléchargements /an www.inra.fr/ciag/Revue

2010, Dijon. **Lipides**: enjeux nutritionnels et sensoriels (Vol. n°10)

2011, Rennes. **Protéines laitières**, aspects nutritionnels et fonctionnels (Vol. n°13)

2012, Clermont–Ferrand: Du champ à l'assiette, de nouveaux enjeux pour la **filière blé** (Vol. n°19)

2012, Toulouse. Pour des aliments sains, savoir **maîtriser les risques** en alimentation (Vol. n° 24)

2013, Toulouse. Biotechnologies pour relever le défi du **carbone renouvelable** (Vol. n° 26)

2013, Dijon. **Alimentation des séniors** et bien vieillir (Vol. n°33, à paraître)

L'alimentation des seniors

Et le bien vieillir

► Mercredi 27 novembre 2013



Le vieillissement : un enjeu de société

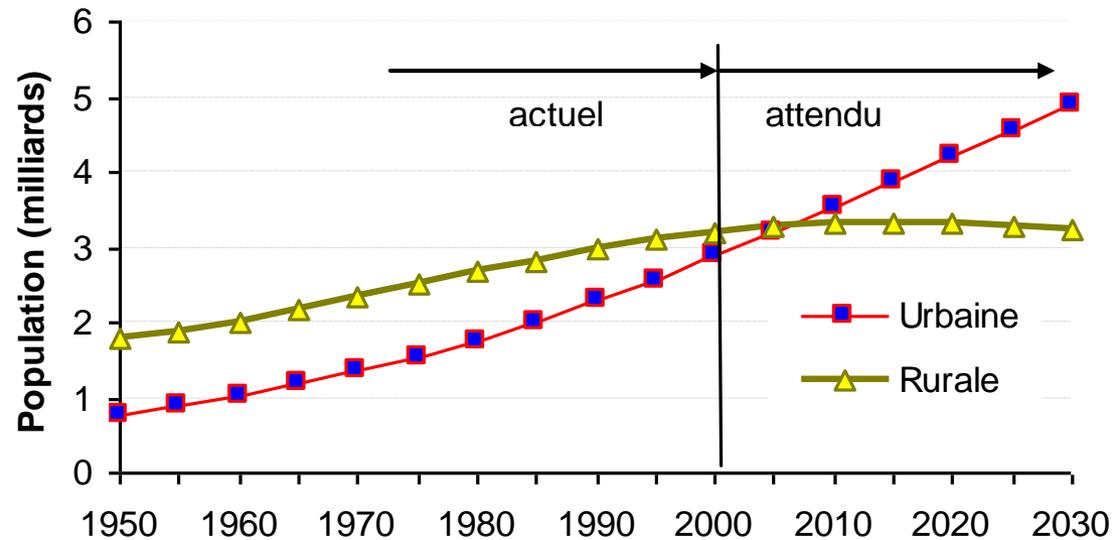
La population mondiale vieillit et s'urbanise

Age moyen : 28 ans en 2005, 38 ans en 2050

Urbanisation rapide

D'ici 30 ans,
2/3 de la population
sera urbaine

Croissance mondiale
de la population :
surtout milieux
urbains des PED



Source: ONU, World Population Assessment 2002

En France:

17% plus de 55 ans

2050: 8 à 9 % plus de 85 ans

Record d'Europe des centenaires:

- 1900: 100
- 2013: 20 000
- 2050: 140 000
- 2060: 200 000

Alimentation et vieillissement:

- Vieillir en bonne santé
- Limiter les dépendances

L'alimentation change avec le vieillissement

- Facteurs socio économiques: solitude, ressources
 - Perte de capacités physiques: faire les achats, cuisiner
 - Physiologiques: troubles de la mastication, de la déglutition, de la salivation, altération gustation, odorat
- Une modification du répertoire alimentaire et des quantités consommées.. Risque sur certaines pathologies.

CIAG: deux temps

- Mécanismes associés aux évolutions du métabolisme et besoins nutritionnels
- Voies d'innovation