

---

**ATTRACTIVITÉ DES ALIMENTS ET CONSOMMATION ALIMENTAIRE  
CHEZ LES PERSONNES ÂGÉES SELON LEUR STATUT COGNITIF<sup>1</sup>**

***FOOD ATTRACTIVENESS AND CONSUMPTION IN ELDERLY SUBJECTS WITH  
DIFFERING COGNITIVE STATUS***

par Virginie Pouyet

Hervé This<sup>2</sup>. – Les travaux de Virginie Pouyet touchent à un domaine particulièrement important au plan sociétal : l'alimentation des personnes âgées, spécifiquement la population atteinte de troubles cognitifs.

Avec le vieillissement de la population, on observe une augmentation des pathologies neurodégénératives liées à l'âge, la plus représentée et la plus connue étant la démence de type Alzheimer. La population accueillie en EHPAD (Établissement d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes) souffre donc de plus en plus de troubles cognitifs associés à ces pathologies.

Dans ce contexte, le repas constitue un enjeu de taille pour au moins deux raisons. Premièrement 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 de personnes qui souffrent de troubles cognitifs. Deuxièmement le repas reste une des dernières activités de la journée en EHPAD, surtout pour les personnes âgées qui souffrent de troubles cognitifs. Il est donc important de favoriser le plaisir à travers l'alimentation dans une optique d'amélioration de la qualité de vie.

L'étude des préférences alimentaires des personnes âgées s'est aujourd'hui diversifiée, étant donné l'importance du marché que représentent les personnes âgées dans le secteur alimentaire. En revanche, peu d'études ont été spécifiquement consacrées aux personnes âgées atteintes de troubles cognitifs. Pourtant les troubles cognitifs, notamment ceux qui atteignent les sens et la mémoire, peuvent modifier la façon dont les aliments sont perçus, appréciés et consommés.

Au cours de sa thèse, Virginie Pouyet (École doctorale ABIÉS) 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.

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 à ses propriétés sensorielles, tels que son goût ou son apparence visuelle), mais aussi des facteurs cognitifs (liés au sujet et ses représentations en mémoire, telle la familiarité pour un aliment) participent ensemble à son appréciation.

Un second axe de recherche a été consacré à la comparaison de l'influence du goût, 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 indiquent, 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

---

<sup>1</sup> Thèse menée en collaboration avec le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse, ABIÉS - AgroParisTech et Orpea. Soutenue le 9 janvier 2015.

<sup>2</sup> Membre de l'Académie d'Agriculture de France, Physico-chimiste INRA, Directeur de l'International Center for Molecular Gastronomy, Directeur scientifique de la Fondation Science et Culture Alimentaire (Académie des Sciences).

familiarité n'a pas d'influence sur la consommation alimentaire des sujets qui souffrent de troubles cognitifs. Chez les sujets sans troubles cognitifs, la familiarité, et 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 atteintes de troubles cognitifs et qu'il est donc nécessaire de mettre au point des offres alimentaires spécifiques pour ces patients. Dans cette optique, le travail de Virginie POUYET identifie des leviers potentiels de l'appréciation et de la consommation alimentaire chez les sujets âgés selon leur statut cognitif. Plus globalement, ce travail de thèse argumente la nécessité de travailler davantage sur l'offre alimentaire en EHPAD au cours du repas. Il montre qu'il existe des moyens de valoriser le repas en EHPAD pour le rendre plus attrayant, de sorte 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.