

N EWSLETTER

Cher(e) Membre d'ALIM 50+ !



Je vous rappelle que vous êtes chaleureusement invité(e) à la 1ère Soirée ALIM 50+ de Convivialité, d'Echange et d'Expertise : [Programme](#) et [Inscription](#) : l'inscription est nécessaire pour des raisons de sécurité et pour optimiser votre réception à la soirée (*asap*, car le nombre de places est limité).

En première ! Voici le [LIEN](#) vers le premier **Book d'ALIM 50+ : « BIEN VIEILLIR – Saison**

1 »

➔ Vous trouverez dans notre lettre d'Hiver : notre [Editorial](#), des [News en provenance de nos Membres](#), et des [Sources d'Inspiration](#) !

L'éditorial du président...

En ce mois de Janvier, nous accueillons le SYNPA au sein d'ALIM 50+, avec beaucoup de plaisir et d'intérêt. Le [SYNPA](#) est « *l'association professionnelle qui fédère les entreprises productrices ou distributrices d'ingrédients alimentaires de spécialité* ». Notre plaisir est sincère, mais au-delà, notre intérêt est réel, fort, et se fonde sur quatre raisons que je veux souligner :

1. Pour ses membres fondateurs, dans ses statuts et par conséquent dès le début, ALIM 50+ a eu pour vocation « *d'imaginer [...] l'avenir de l'alimentation des seniors ainsi que celui des aliments, ingrédients et compléments alimentaires spécifiquement adaptés aux seniors* ».... Jusqu'à présent, nous avons comme Membres des industriels de l'alimentation B2C, des restaurateurs et plusieurs autres catégories d'entreprises et de chercheurs, mais les deux secteurs des ingrédients et des compléments alimentaires n'étaient pas représentés. Voilà qui est fait pour les ingrédients...
2. **Dans un monde idéal**, celui de certains nutritionnistes et tenants de l'alimentation naturelle, les aliments bruts non transformés sont suffisants pour composer un régime alimentaire équilibré et fournissant ce qu'il faut pour être en bonne santé. Les versions successives du PNNS ont d'ailleurs largement promu cette doctrine. Evidemment dans cette optique, les aliments fonctionnels (ou « avec allégations », au sens de l'EFSA) n'ont donc pas de raison d'être... Cependant même les végétariens concèdent qu'il faut compléter avec de la vitamine B12 et peut-être un ou deux autres micronutriments...
3. **La réalité est que la population générale des Français** (hors segmentations *ad hoc*) est déficitaire en certains nutriments et micronutriments. Lorsqu'en 2003, la marque Lactel, pour la première fois en France, a décidé de compléter tous ses laits en vitamine D, cela correspondait au constat épidémiologique de carence en vitamine D des Français. Les puristes ont « tordu le nez » mais accepté l'innovation qui est depuis entré dans les mœurs. Ce qui à l'époque fut une innovation en France était déjà pratiquée dans d'autres pays pour d'autres carences reconnues : ainsi pour la vitamine B9 (ou acide folique) dont la carence augmente le risque de maladie grave pour les bébés (*spina bifida* et autres). De fait certains pays comme les Etats-Unis, le Canada et le Chili ayant reconnu le besoin et la carence, ont décidé d'enrichir leurs farines en acide folique (*Nota* : le risque d'excès d'apport existe aussi).
4. **Ce qui est vrai pour la population générale l'est d'autant plus pour les plus de 50 ans** dont les carences nutritionnelles et les besoins potentiels sont désormais largement connus. L'alimentation optimale des seniors est donc un tout, composé, selon ses besoins, d'aliments bruts voire « naturels », d'aliments transformés (y compris avec des ingrédients de spécialité) et de compléments alimentaires.

En conclusion, une vraie réflexion est nécessaire sur l'optimisation du triplet « aliments – ingrédients – compléments », **et nous allons ouvrir en 2018 un groupe de travail ALIM 50+ pour organiser la réflexion sur cette question.**

Les Membres d'ALIM 50+ s'occupent de l'alimentation des seniors :

Nota : nous publions ici avec plaisir les nouvelles que nous communiquent nos Membres...

- Voici le [LIEN](#) vers notre **premier Book « Bien vieillir – Saison 1 »** : il contient l'essentiel et les bonnes feuilles des 6 premiers webinaires tenus depuis la création d'**ALIM 50+**. Merci à Marie-Hélène Degrave et à Brigitte Le Révérend pour la rédaction, la composition et la mise en forme !
- **Pôle NSL** : Rendez-vous à Nice les 6 et 7 février pour la [2^{ème} édition d'Ageing Fit](#), organisé par le Pôle **ALIM 50+** y sera. En particulier, François Guillon y modèrera la session « *Comment assurer une meilleure distribution des produits alimentaires destinés à la lutte contre la dénutrition des seniors ?* », mercredi 7 février à 11h30.
- **Silver Valley** : nous attendons avec impatience (☺) la publication du **Book « L'Alimentation plaisir »**. Ce livrable est issu des travaux de son groupe de travail mené en partenariat avec trois acteurs aux expertises complémentaires sur le sujet dont nous (**ALIM 50+**), **FuturÂge** et la **fondation Korian pour le Bien-vieillir**.

Voici 2 sources d'inspiration, de grand intérêt :

Dans cette première Newsletter 2018, nous nous pencherons sur la question des EHPAD avec deux actions et documents :

- **Des EHPAD à domicile ?** : la société Bluelinea annonce l'ouverture des 24 premiers lits d'EHPAD à Domicile, dans le cadre d'un projet mené avec La Croix Rouge dans les Yvelines. Nommée EHPAD@DOM, cette initiative est portée par la Résidence Stéphanie à Sartrouville (78), et d'autres services de La Croix Rouge : l'information est en PJ.
- **Une réflexion sur « Vivre en EHPAD »** : Isabelle Gilles a beaucoup œuvré au CNIEL et à SYNDIFRAIS. Elle travaille désormais sur la promotion du « bien-vivre » pour les personnes âgées dépendantes vivant en EHPAD et a conçu un outil permettant de s'exprimer sur la qualité de vie en établissement, pour informer, encourager, alerter, dialoguer...La plate-forme est en ligne et active pour 3 départements : Paris, Hauts de Seine et Yvelines. On peut la découvrir en cliquant sur le bouton ci-dessous :



Rendez-vous chez ALIM 50+, vous serez bien accueillis !

[Demande d'adhésion](#)

