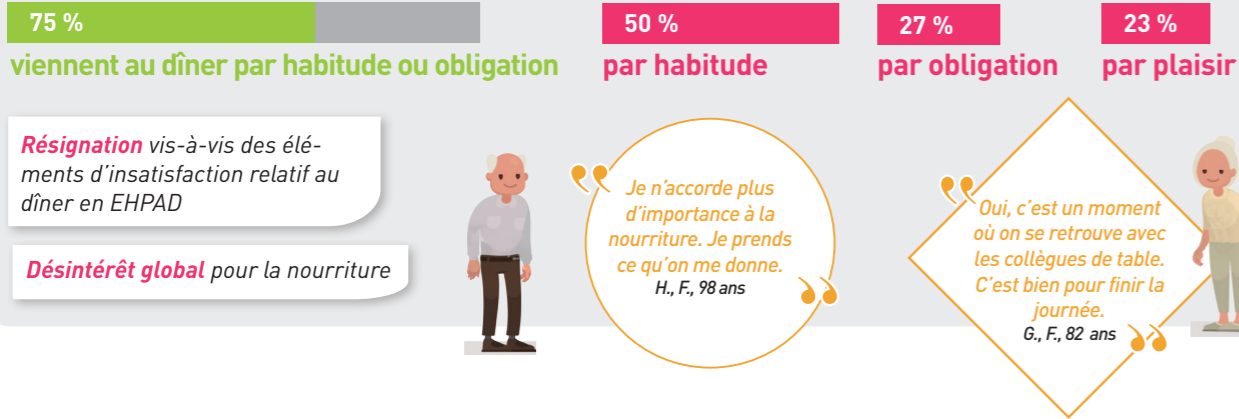
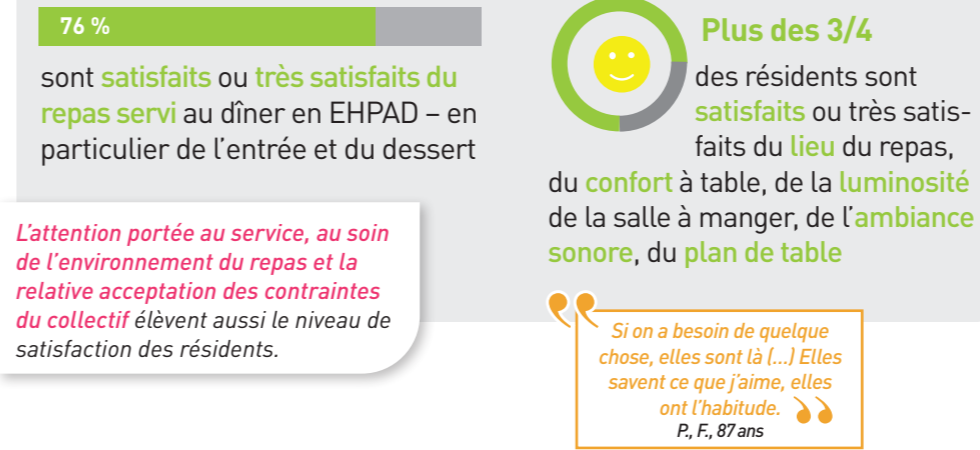


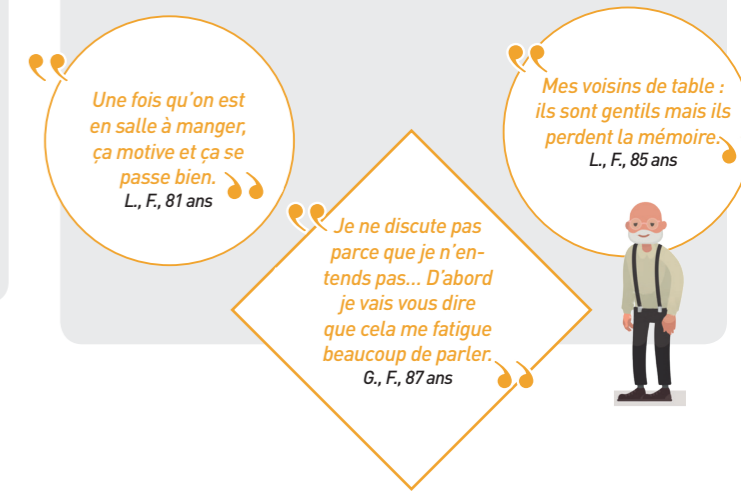
Près des 3/4 des résidents viennent au dîner par habitude ou obligation



En dépit de ce constat préoccupant : le niveau de satisfaction reste élevé

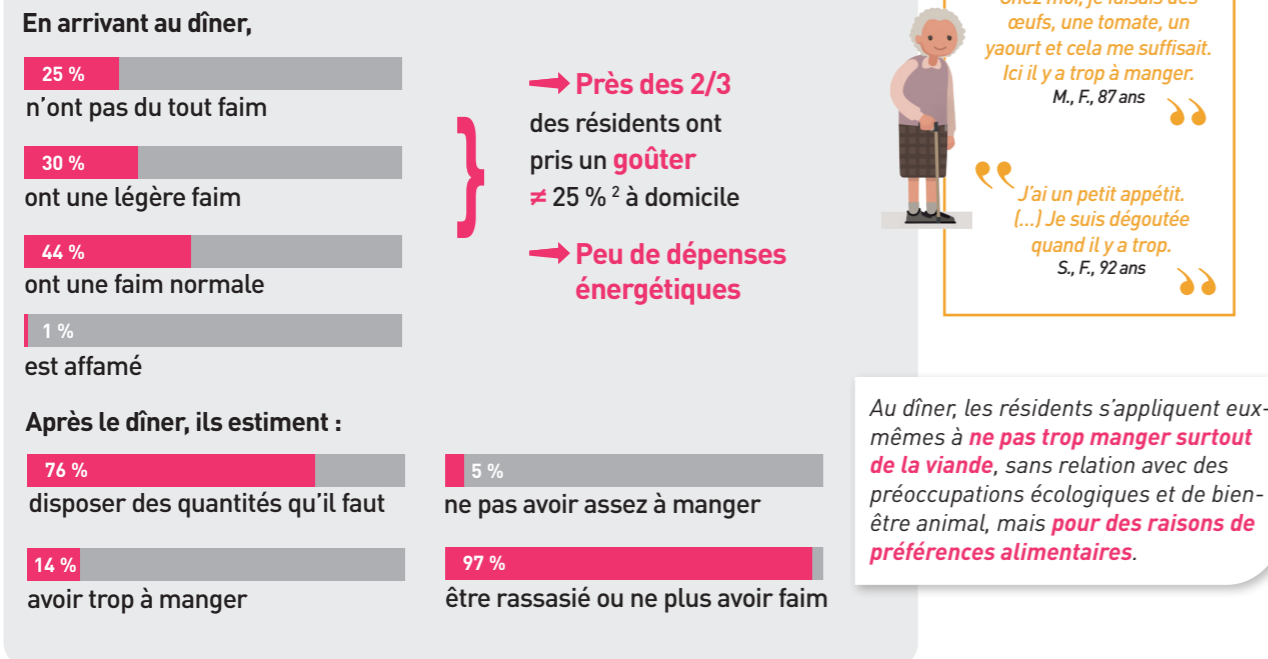


Le dîner en salle controversé : symbole de convivialité mais aussi miroir de leur propre fragilité

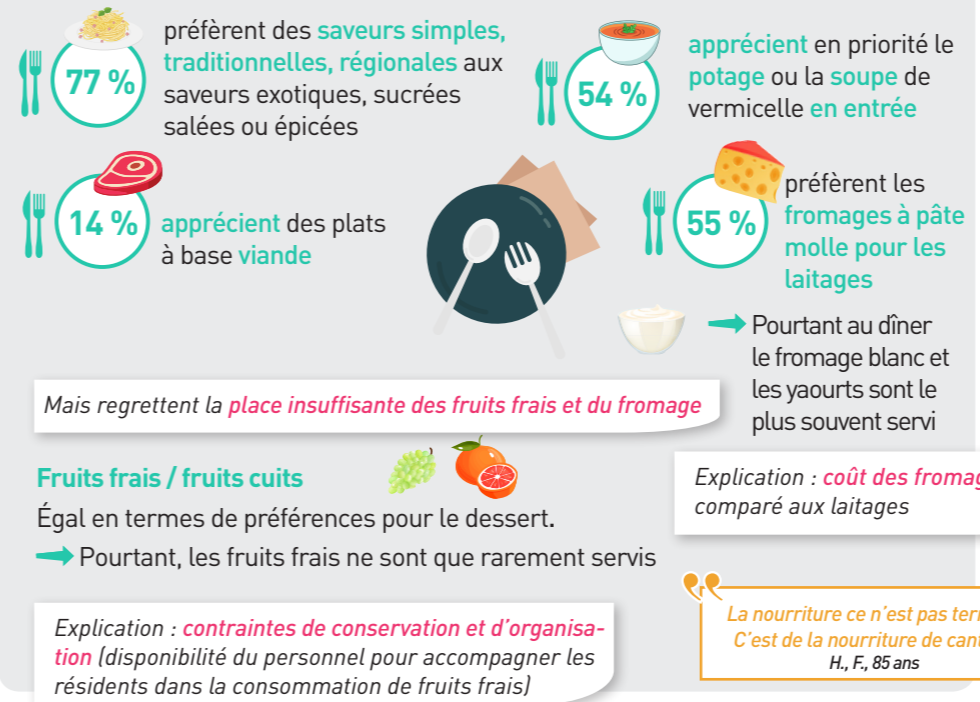


Pourtant, des critiques sur le dîner dans toutes ses dimensions subsistent

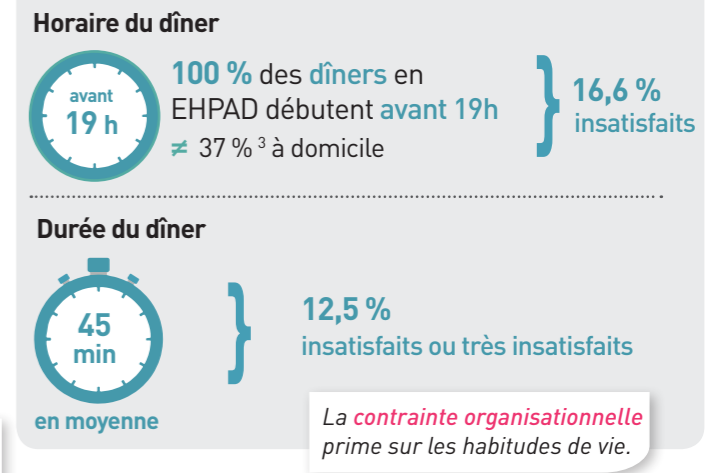
Un dîner jugé trop copieux au regard de l'appétit des résidents, source de gaspillage alimentaire¹



Les préférences alimentaires ne sont pas toujours respectées



Le bien-être de la personne âgée se solde trop souvent par un dîner précipité



Le dîner rêvé par nos aînés : manger comme avant, comme tout le monde



Contexte et objectifs

L'Institut Nutrition, la Fondation Restalliance, est dédié à l'observation et la compréhension du comportement alimentaire des personnes âgées et en situation de handicap.

Sa mission : innover pour le plaisir et la santé des plus fragiles, aujourd'hui et demain.

Dans ce cadre, la nutrition des personnes âgées est au cœur de ses préoccupations. Lutter contre le fléau de la dénutrition qui concerne jusqu'à 30 % des personnes âgées institutionnalisées est une nécessité.

En 2020, l'Institut Nutrition s'est associé au CREDOC pour analyser en situation réelle ce que veulent les résidents pour le dîner en EHPAD. **96 répondants âgés de 68 à 99 ans et résidant dans 5 EHPAD répartis sur l'ensemble du territoire hexagonal ont été interrogés d'octobre 2019 à janvier 2020.**

Tous les détails sur : www.institut-nutrition.fr

Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux :

1. Gaspillage alimentaire : 170 g / repas (Ademe, 2018)

2. Institut du Bien vieillir Korian, enquête nutrition à domicile, 2016

3. Institut du Bien vieillir Korian, enquête nutrition à domicile, 2016