

sge Schweizerische Gesellschaft für Ernährung

ssn Société Suisse de Nutrition

ssn Società Svizzera di Nutrizione



### L'alimentation après 60 ans - les points essentiels

25 avril 2023

#### Contenu

- Ce qui change à partir de 60 ans
- Une alimentation équilibrée et variée
  - Focus sur les protéines et l'hydratation
- Les compléments alimentaires
  - Focus sur la vitamine D
- Le plaisir de manger
- A quoi ressemble un repas équilibré?
- Informations complémentaires



### Ce qui change à partir de 60 ans



besoins en énergie (calories)



besoins en protéines



besoins en vitamines et minéraux



perception de la soif diminue



perception sensorielle des aliments



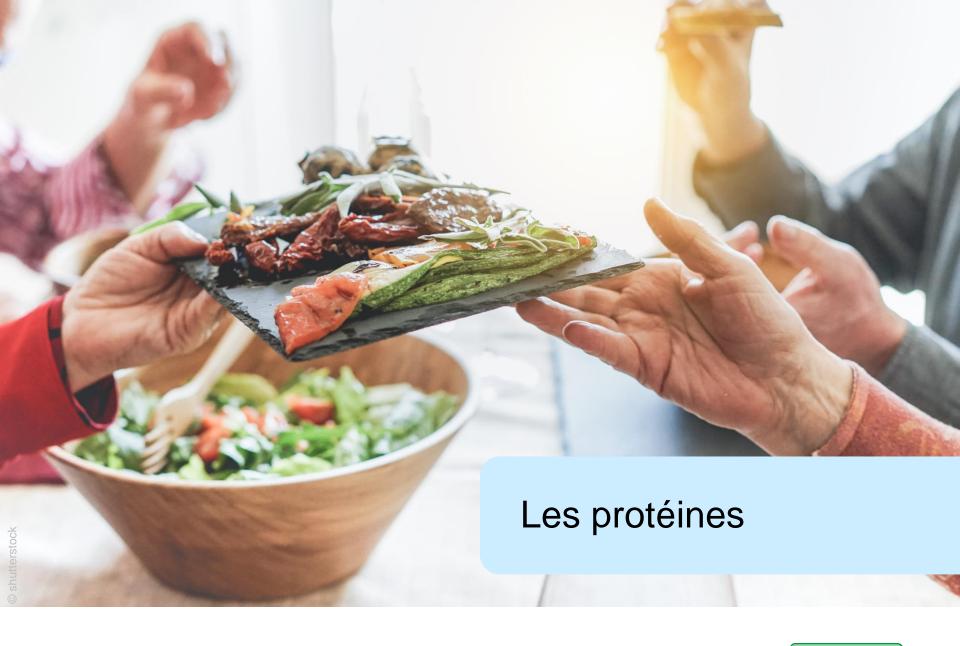
### La pyramide alimentaire suisse

· Plus des étages du bas, et moins des étages du haut

 La diversité à chaque étage Savoir plus - manger mieux sge-ssn.ch

#### Eventuels freins à la diversité

- Habitudes, préférences, croyances
- Diminution de l'appétit
- Manque d'envie ou de capacité de cuisiner
- Solitude
- Intolérances alimentaires, problèmes digestifs, régimes
- Problèmes dentaires
- Modification de la perception sensorielle
- Accès au commerces



### Les protéines – un nutriment critique

- Les adultes âgés ont besoin de plus de protéines que les jeunes
- Beaucoup de personnes âgées ne mangent pas assez de protéines

## Les protéines

- Composantes structurelles importantes du corps
- Indispensables pour les cellules, les muscles, les os et le système immunitaire

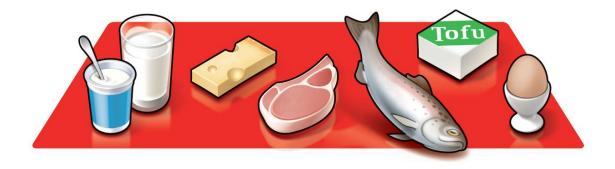
Un apport suffisant en protéines :

- Favorise le maintien de la masse musculaire et osseuse
- Favorise le bon fonctionnement du système immunitaire



Favorise le maintien de l'autonomie

# Les aliments protéiques



# Lait, yogourt, séré, fromage...



# Viande, poisson, fruits de mer, oeufs...



## Les protéines végétales

- Tofu et Tempeh (à base de soja)
- Seitan (à base de protéine de blé)
- Légumineuses:
   lentilles, pois chiches, haricots...
- Houmous (à base de pois chiches)
- (Pain, flocons d'avoine...)

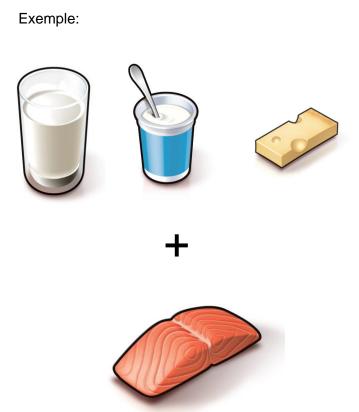


Savoir plus - mang

### Sources de protéines: 4 portions par jour

3 x produits laitiers

1 x autre source de protéine (par ex. viande, poisson, oeufs, tofu, légumineuse...)



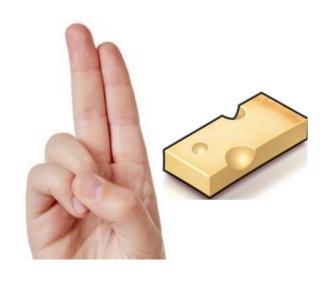
## Quelle est la taille d'une portion?



1 verre de lait (2 dl)



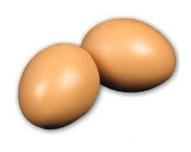
1 gobelet yogourt, séré ou cottage cheese (150-200 g)



2 doigts de fromage (30 g)

### Quelle est la taille d'une portion?







100-120 g viande, poisson, tofu

2-3 oeufs

3-5 c. à soupe de lentilles (crues)



#### Boissons



- · Boire 1-2 litres par jour
- · Boire régulièrement: pendant les repas et entre les repas

#### Boissons à favoriser

- ✓ Eau du robinet
- ✓ Eau minérale
- ✓ Thé aux fruits ou aux herbes (non sucré)
- ✓ Café
- ✓ Thé vert et thé noir

#### Pour changer:

✓ Jus de fruits coupé à l'eau



#### Boissons à consommer avec modération

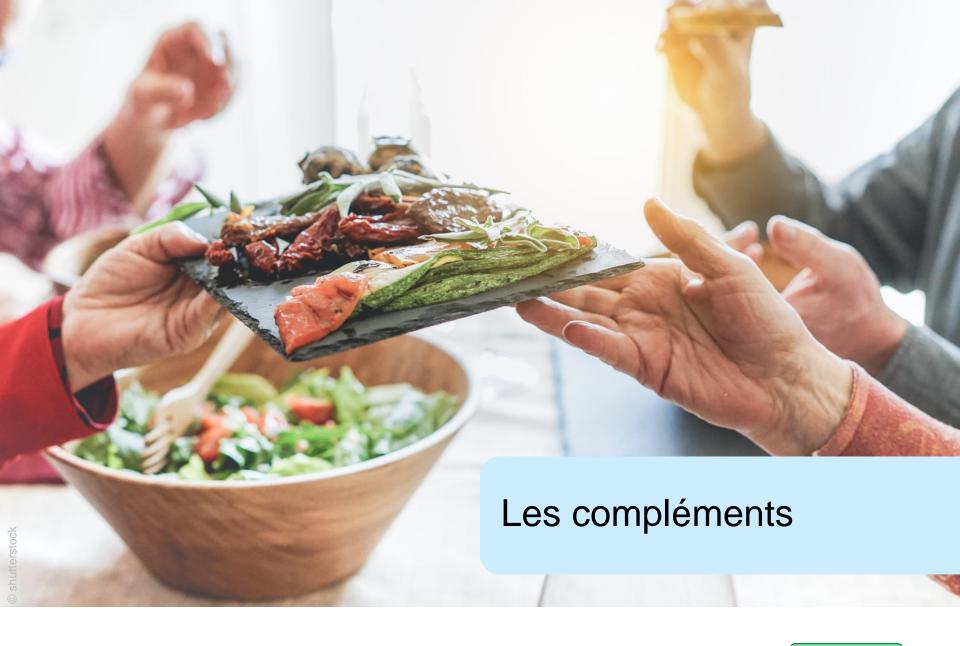


Occasionnellement et en petite quantité :

- Boissons sucrées
- Boissons alcoolisées



audinella.ch, istock



### Compléments:

Vitamine D



lode (sel de cuisine avec iode)





#### Vitamine D

- Rare dans les aliments, produite principalement par la peau.
- Avec l'âge: baisse de la capacité de production → supplémentation nécessaire toute l'année
- La supplémentation en vitamine D diminue le risque de chute et de fracture de la hanche.



## Le plaisir de manger

- Prendre le temps pour les repas
- Savourer
- Manger en compagnie
- Inviter des amis pour cuisiner et/ou pour manger
- Tables d'hôtes dans les communes
- Tables d'hôtes sous https://www.prosenectute.ch/fr.html et https://www.tavolata.ch/fr/







### Un repas équilibré se compose en 3 parties



#### Fruits et légumes

Pain, flocons, pâtes, polenta, pommes de terre, riz, légumineuses

Lait, yaourt, fromage, oeufs, viande, poisson, tofu, seitan...

### Un repas équilibré se compose en 3 parties



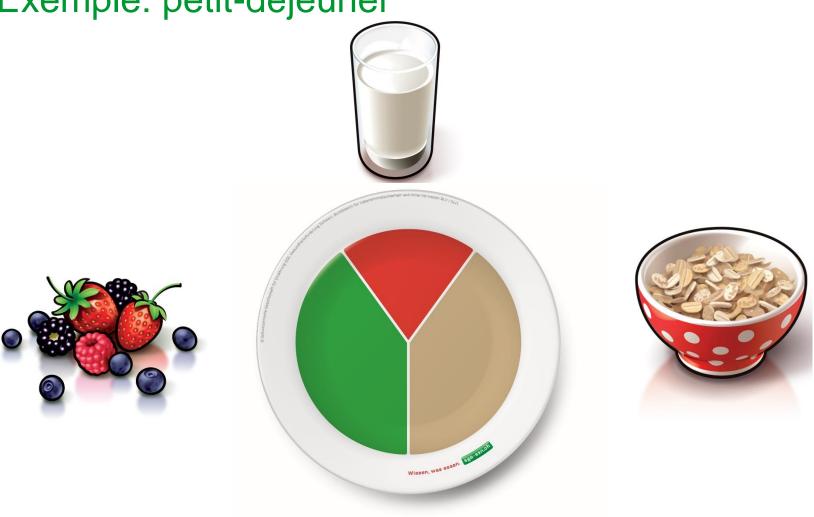
Fruits et légumes

Pain, flocons, pâtes, polenta, pommes de terre, riz, légumineuses

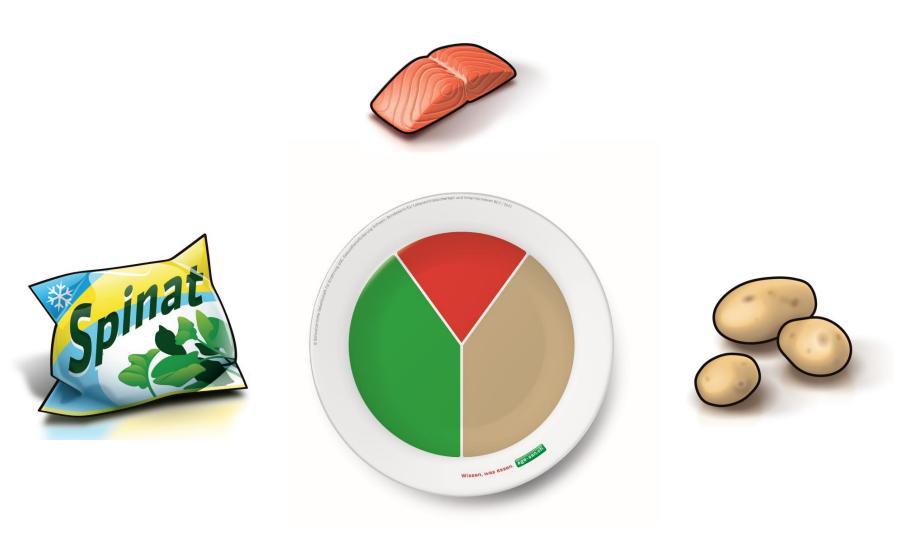
Lait, yaourt, fromage, oeufs, viande, poisson, tofu, seitan...



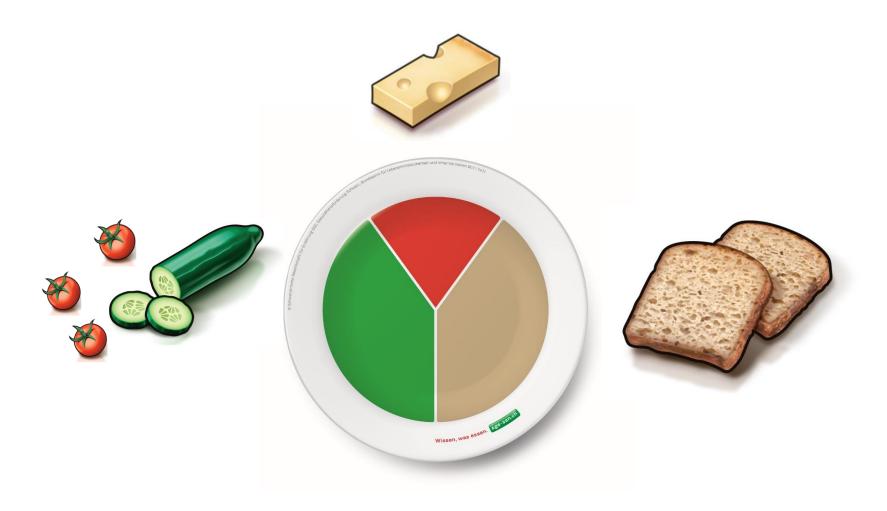
# Exemple: petit-déjeuner



# Exemple: repas chaud



# Exemple: repas froid



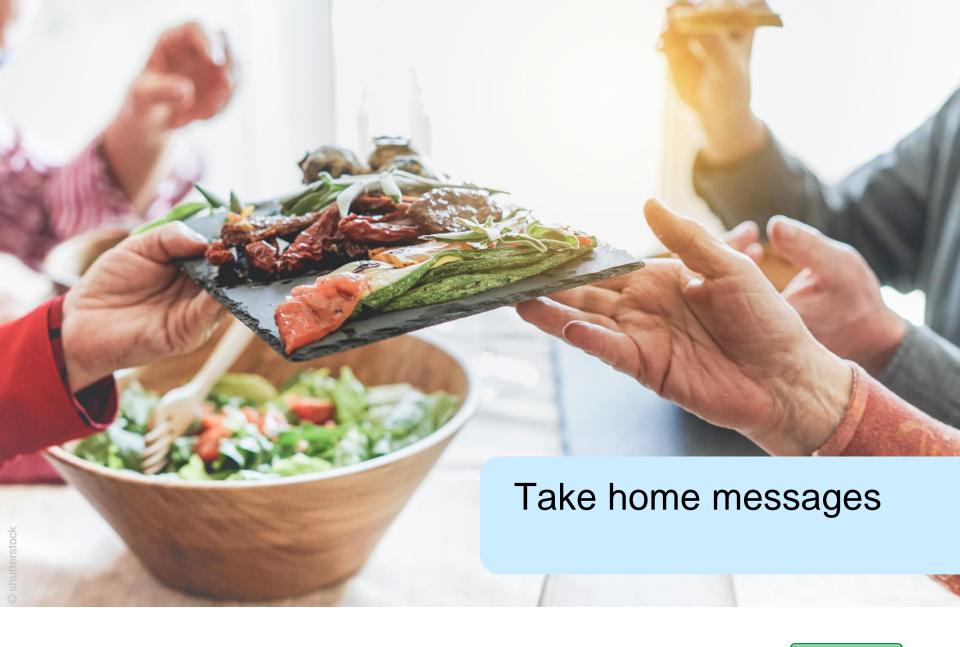
# Plat mélangé





# Exemple d'une journée





# L'alimentation après 60 ans – en bref



- Une alimentation variée et équilibrée
- Supplément de vitamine D et sel de cuisine iodé
- Suffisamment de protéines
- Une bonne hydratation
- Prendre le temps pour les repas et manger régulièrement en compagnie



### Matériel de la SSN pour les seniors

- Magazine de jeux
- Feuilles d'information (version courte et longue)
- Dépliant
- **Podcasts**



www.sge-ssn.ch/alimentation60plus

### Matériel de la SSN pour les multiplicateurs

- Textes bruts
- Exemples de recettes
- Présentation PP avec commentaires

#### www.sge-ssn.ch/alimentation60plus

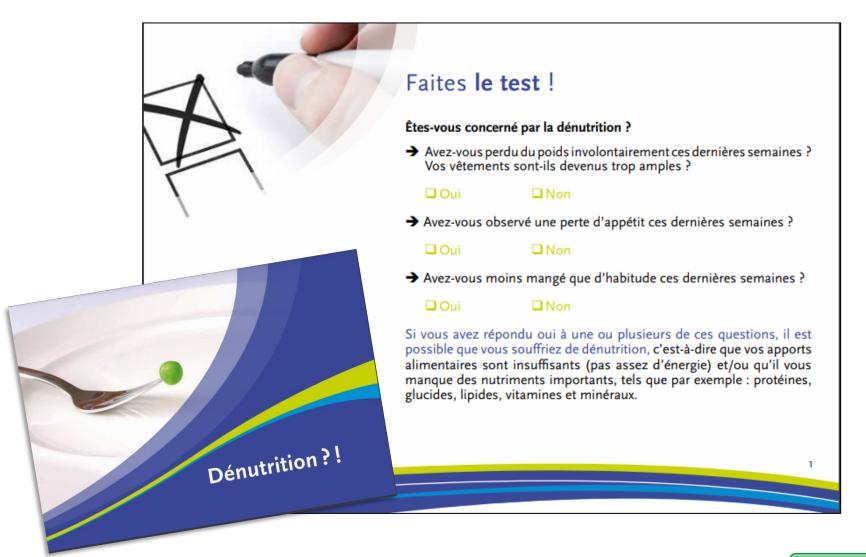








#### E-brochure sur la dénutrition



### Documents pour les professionnels

Commission fédérale de la nutrition (2018): Nutrition et Vieillissement

- OSAV (2019): Recommandations alimentaires suisses pour les seniors
  - Informations pour les personnes qualifiées et les multiplicateurs
- https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home.html



### Matériel de OSAV pour les seniors

Brochure «Manger sainement pour rester en bonne santé»

Posters sur plusieurs sujets

https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home.html





Société Suisse de Nutrition SSN Eigerplatz 5 | CH-3007 Berne T+41 31 385 00 00 | F+41 31 385 00 05 | info@sge-ssn.ch

T tabula | Revue de l'alimentation Rédaction T+41 31 385 00 17 | www.tabula.ch

Test nutritionnel www.sge-ssn.ch/test

shop ssn | Le shop en ligne de la SSN
T+41 31 385 00 00 | F+41 31 385 00 05 | www.sge-ssn.ch/shop

Retrouvez-nous sur

