







Newsletter du 02 septembre 2025

Les séniors autonomes

Les préférences alimentaires des séniors : des critères déterminants aux projections de consommation

Les critères de sélections alimentaires des séniors

Les études mettent en avant des **aliments qui privilégient la cible sénior**. Les critères qui justifient ces préférences peuvent être regroupés sous différents éléments :

- Le visuel 
- Les goûts 
- Les textures 
- L'emballage 

Pour s'approprier au mieux les **préférences alimentaires de la cible senior autonome** à domicile, il conviendrait également de **tenir compte d'un facteur d'hétérogénéité**. En effet, les capacités, les perceptions et les motivations individuelles sont des critères dont il faut tenir compte afin d'envisager un développement de produit.

Les projections de consommation



Envisager un développement de produit à destination de la cible senior implique d'avoir la capacité de se projeter sur la demande. **Notre étude permettra d'exploiter les résultats de l'Institut Nutrition et du CREDOC pour orienter les industriels sur des scénarios de consommation prédictifs.**

L'un de ces scénarios prédits qu'en 2030, pour favoriser un vieillissement en bonne santé, un senior autonome sans fragilité sociale ni économique verra, notamment, sa consommation de produits enrichis avec des bénéfices santé augmenter.

D'autres axes de développement se dégagent et sont à exploiter.

Source : Issue de la revue de littérature projet sénior – Pôle INNOVATION R&D Centre de recherche de l'Institut Lyfe - Juin 2025 <http://recherche.institutpaulbocuse.com/fr/innovation-consulting-services/innovation-consulting-services-3322.kjsp?RH=RECH-FR>

WEBINAIRE

Quelles sont les approches clés pour développer un produit spécifiquement adapté aux besoins des seniors autonomes ?

 **Vendredi 10 octobre | 9h30 à 10h30**

 **En ligne – Gratuit sur inscription**

Ce **webinaire mettra en évidence la démarche à adopter dans le cas d'un développement de produit adapté aux besoins des seniors autonomes** . Cette démarche s'applique quel que soit la matrice alimentaire.

Un focus sera fait sur un type de produit développé afin d'illustrer concrètement la démarche. A cette occasion des données issues de diverses recherches scientifiques seront fournies.

Au programme :

I. Présentation d'un concept produit


- Caractéristiques techniques du produit
- Composition et ingrédients

II. Un produit « bon » et adapté aux seniors

- Une matrice alimentaire respectant les préférences des seniors
- Une composition nutritionnelle répondant aux besoins des seniors

III. Un positionnement marketing adapté qui tient compte du marché

- Justification de l'utilisation des allégations
- Justification du positionnement sur le marché

 **Ce webinaire est une opportunité** pour les industriels de **s'approprier les bons leviers de formulation, d'innovation et de mise sur le marché** pour répondre à l'enjeu du bien vieillir par l'alimentation.

[Inscription au Webinaire](#)

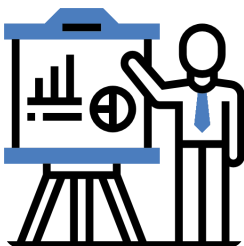
Vous développez ou envisagez de développer une offre destinée aux seniors ?

Contactez-nous pour en discuter : novalim@alimentec.com

[En savoir plus sur notre étude](#)

Nos prochaines formations

Vous souhaitez une formation spécifique, adaptée à vos besoins ? N'hésitez pas à nous solliciter !



16 septembre : Rappels de l'HACCP et autres principes de qualité par le jeu : Les minis-jeux « CraNOVALIM »

2 octobre : Conduire un audit interne ou un audit fournisseur

16 octobre : La lacto-fermentation des légumes

13 et 14 novembre : Les additifs dans la formulation de vos produits alimentaires (conventionnels, Clean Label et Bio)

La certification qualité **QUALIOPI** a été délivrée au titre de la catégorie d'actions suivantes :
actions de formation

Retrouvez également toutes nos actualités sur notre LinkedIn

<https://www.mails-news.com/index.php?>

page=mailLink&userId=0&newsletterId=3678&url=https://fr.calameo.com/read/006205447a

NOVALIM-ALIMENTEC

155 Rue Henri de Boissieu

01000 BOURG EN BRESSE

Tel: 04 26 84 27 88

Mail: novalim@alimentec.com

Nota Bene : merci de ne pas répondre à

cette adresse mail

Pour toutes vos communications, préférez :

novalim@alimentec.com

[#FFFFFF,font-family:Arial,Helvetica,sans-serif, >](#)

[LinkedIn Novalim Alimentec](#)



NOVALIM-ALIMENTEC

Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}
Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Se désinscrire](#)

