

CONTEXTE ET ENJEUX DU PROJET

Depuis quelques années, la France connaît une véritable onde de choc démographique, les plus de 50 ans représentaient déjà plus d'1/3 de la population française en 2007 (chiffres INSEE) et plus de 4,5 millions de personnes de plus de 75 ans en 2007 (dont 1 million de plus de 85 ans). En 2050 les plus de 75 ans représenteront plus de 11 millions de personnes (dont 5 millions de plus de 85 ans).

Sur le plan alimentaire, comme sur le plan des techniques et des modes culinaires proposés et des emballages existants, des progrès restent à faire pour faciliter la consommation alimentaire et permettre aux personnes âgées de rester le plus longtemps possible à domicile dans les meilleures conditions.

OBJECTIFS DU PROJET

Préparer les entreprises agro-alimentaires, de l'emballage, des équipements culinaires, de la grande distribution, du design et du marketing à ce nouveau marché en innovant ou en adaptant leurs produits et services aux besoins et attentes des Seniors pour les rendre plus compétitives.

ORGANISATION ET DÉROULEMENT DES TRAVAUX

Étape 1 : Recenser les besoins et attentes des seniors et de l'offre existante sur le marché grâce à :

- * La mise en place d'une étude d'observation des seniors à domicile, en étudiant leurs pratiques et freins rencontrés, de la phase d'approvisionnement en magasin à la préparation culinaire.
- * Une veille technologique et scientifique actualisée, sur l'offre des produits existants.

Étape 2 : Rendre les entreprises plus compétitives et performantes sur le marché des seniors grâce aux :

- * Résultats issus de l'étape 1 et à la mise en réseau avec des offreurs de solutions.
- * Formations spécifiques sur les besoins alimentaires des seniors et des cas pratiques.
- * Clubs de l'innovation «seniors» visant à l'émergence de pistes de développement au sein des entreprises.

Rejoignez le « Club Senior'Act » aux côtés de :

SEB, BARRY CALLEBAUT, BONDUELLE, LES REPAS SANTE, EUROPEENNE DE CONDIMENTS, SAINT HUBERT, YOPLAIT, LACTALIS, REGILAIT, FM LOGISTIC, BOCAGE RESTAURATION ...

ÉLÉMENTS CLÉS

Porteur du projet :
Pôle de Gérontologie Interrégional Bourgogne/Franche-Comté

Participation/entreprise :
Coût : 2000 € TTC /entreprise (montant susceptible de diminuer en fonction du nombre d'entreprises inscrites). A noter que le coût global du projet sans aides publiques serait d'environ 7000 euros TTC / entreprise

Durée du programme :
16 mois
(Démarrage prévu en avril 2011)

Projet soutenu par la DGCS et par les collectivités de Bourgogne et Franche-Comté.




PARTENAIRES :



INTÉRESSÉ ? CONTACTEZ :

Vanessa Bailly _ chef de projet ou
Pôle de Gérontologie Interrégional BFC
2 place St-Jacques - 25000 Besançon
Tél : 07 86 13 20 93
e-mail : secretariat.pgi@gmail.com