

**CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE**

-----  
EXTRAIT du Registre des Délibérations  
du Centre Communal d'Action Sociale de DIJON  
-----

**Séance du 29 mars 2016**

**à laquelle étaient présents :**

Présidente de Séance : Mme Françoise TENENBAUM

Membres présents : (11) Mme AKPINAR-ISTIQAM, M. BOURGUIGNAT, Mme GINDRE, Mme HERVIEU, M. JASPART, M. JORROT, Mme LECOMTE LEGRAND, Mme MARTIN-GENDRE, Mme MIELLE, Mme TENENBAUM, Mme VIAN.

Membres excusés représentés : (2) M. REBSAMEN (représenté par Mme TENENBAUM), M. BERTHIER (représenté par Mme GINDRE).

Membres excusés (4) : Mme AVENA, Mme GAUTHIÉ, Mme OBRIOT, Mme TROUWBORST.

Date de convocation : 24 mars 2016

**Délibération n° : 17-2016**

**Objet : Convention de partenariat sur le projet de recherche intitulé « Optifel »**

Selon les prévisions de l'Insee, 1 200 000 français seront dépendants en 2040, contre 800 000 actuellement. L'augmentation du nombre des personnes âgées vivant en institution ou à domicile est donc forte et il existe des risques de dénutrition de cette population, pouvant conduire à une perte d'autonomie.

Devant ce constat, l'alimentation tient un rôle important dans la vie des personnes âgées. L'acte alimentaire doit rester un moment de plaisir participant au bien-être général. Il doit répondre à des besoins nutritionnels spécifiques à cette tranche d'âge. Avec la perte de masse musculaire et la diminution de l'appétit liées à l'âge, les personnes âgées ont besoin d'aliments denses en nutriments, comme les protéines, de manière à optimiser leurs apports nutritionnels. C'est pourquoi les acteurs de la Nutrition cherchent à innover en élaborant et validant des aliments nutritionnellement adaptés aux personnes âgées, capables d'améliorer l'appétence et la prise effective des repas.

Le projet de recherche européen Optifel (Optimised Food Products for Elderly Populations) a pour objectif de tester de nouveaux aliments directement avec le portage à domicile, auprès de personnes dénutries.

Le service des repas à domicile du CCAS de la Ville de Dijon et son fournisseur de repas, la société DESIE, ont été sollicités par le promoteur de ce projet (Centre Hospitalier Universitaire) pour participer à cette étude. Le portage de repas à domicile semble pouvoir contribuer à prévenir la dénutrition des bénéficiaires, en proposant des repas adaptés aux préférences et aux besoins des personnes à risque.

La convention présentée en séance a pour objet de déterminer les conditions d'organisation et de mise en œuvre de l'intervention de chacune des parties pour participer au projet Optifel.

Vingt personnes maximum bénéficiaires des repas à domicile du CCAS, ayant donné leur accord écrit, sélectionnées par le CHU sur la base de critères médicaux précis, prendront quatre déjeuners conçus par la société DESIE en lien avec le CHU. Ces repas seront espacés de deux semaines. Les menus seront conçus d'après des recettes et directives du CHU. Les produits nécessaires à l'élaboration des repas seront fournis par le CHU et la société DESIE. Durant ces déjeuners, l'envie de manger et l'appréciation du repas (goût, texture, etc) seront mesurées.



A l'issue de cette étude, le CHU informera les parties des résultats de la recherche.

Par conséquent, les membres du conseil d'administration :

- valident le projet de convention et permettent ainsi au CCAS de participer à cette étude ;
- autorisent le Président ou représentant légal à y apporter, le cas échéant, des modifications de détail ne remettant pas en cause son économie générale et à signer la convention et tous les documents qui s'y rapportent.

Adopté à l'unanimité.

Pour extrait conforme au registre des délibérations du Conseil d'Administration.

Destinataires :

Préfecture : 1

Registre : 1

DRPA : 1

Receveur Municipal : 2

Pour le Président et par délégation,  
Le Directeur Général,



Fabrice CHATEL

**PUBLIÉ LE 30 MARS 2016**

PRÉFECTURE DE LA RÉGION  
BOURGOGNE - FRANCHE-COMTÉ  
PRÉFECTURE DE LA CÔTE-D'OR  
Déposé le :

- 8 AVR. 2016



