

ÉDITION Dijon

Samedi 13 avril 2013



DIJON

PAGE 6

Une soirée dans la peau d'un non-voyant

Du repas au spectacle, tout s'est déroulé les yeux bandés et dans l'obscurité.

QUETIGNY

PAGE 14

Les travaux de la salle festive lancés

D'un coût total de 3,5 millions d'euros, elle devrait voir le jour en 2014.

NOUVEAU À TALANT

Tondeuses
Débroussailluses
Taille-haies...

NEUF, OCCASION ET SAV TOUTES MARQUES

592798200

Côte Jardin & Forêt

5, rue des Novailles - 21140 TALANT - 03 80 41 48 77

RENDEZ-VOUS

Retrouvez
notre rubrique
des nouveau-nés
toute la semaine

MARSANNAY

Les premiers emplois d'avenir signés

Une cérémonie a été organisée avec les différents acteurs pour la signature de ses quatre contrats. **PAGE 9**

SOMMAIRE

○ Dijon	p.03
○ Chenôve et la Côte	p.09
○ Longvic	p.11
○ Chevigny-Saint-Sauveur	p.12
○ Quetigny	p.14
○ Saint-Apollinaire	p.16
○ Fontaine-lès-Dijon	p.17
○ Talant	p.18
○ Météo	p.24

NUTRITION. Des experts dijonnais travaillent sur des techniques permettant de refaire manger des aliments quasi-solides aux personnes âgées. **PAGE 2**

La cuisine moléculaire au service des seniors



Les seniors, obligés d'assimiler des plats mixés, pourraient retrouver des assiettes "en 3D". Photo Flickr, Alex Rumford

DIJON



Ils sont fiers de l'avoir fait

Le cross annuel du pôle enfance de l'Institut médico-éducatif des Écayennes s'est déroulé mardi et a réuni 214 élèves. **PAGE 7**

Collection
PRINTEMPS/ÉTÉ

Hommes : Eminence, Griffon, Lepoutre, Peter Cofox. 20/20.
Pantalons : Bruno Saint-Hilaire, Pionier.
Essimes : Karting, Griffon, Gevana, Pauporté, Telmail, Anne Kelly, Gelco, 20/20.
Lingerie : Triumph, Playtex, Barbara, Calida, Egatex.
Collants : Gerbe.

RETOUCHES GRATUITES

LA MAILLE D'OR

12, rue d'Auxonne - DIJON - Bus n° 5, 12 et 32, arrêt J.-B.-Baudin

NUTRITION. Des experts en nutrition dijonnais planchent sur de nouvelles recettes adaptées aux seniors.

La cuisine moléculaire s'invite dans l'assiette des aînés

Dénutrition. Selon les sites spécialisés en santé, 60 % des personnes âgées en institution sont dénutries.

Partenaires. Les structures dijonnaises travaillent ensemble pour monter un programme de recherche.

Des experts dijonnais de l'alimentation et de la nutrition travaillent actuellement sur des techniques permettant de refaire manger des aliments quasi-solides aux personnes les plus âgées.

Redonner l'envie de manger aux seniors placés en institut : voilà l'objectif de plusieurs spécialistes dijonnais de la nutrition, dont le laboratoire Cuisine Innovation, le CHU de Dijon ou encore le groupe de recherche EC6. La recette ? Remplacer les "tambouilles" mixées, servies aux aînés atteints de troubles de mastication et de déglutition, par des plats trompe-l'œil réalisés grâce aux techniques inspirées de la cuisine moléculaire.

Dans l'assiette, les aliments retravaillés par les spécialistes retrouvent alors leur aspect authentique "en 3D" tout en restant faciles à mastiquer et à assimiler.

Refaçonner les aliments mixés

« Pour les personnes âgées placées dans des services gériatriques, il est insupportable de se dire que l'on mange de la purée ou des aliments mixés du matin au soir », entame Anne Cazor, ingénieure agroalimentaire chez Cuisine In-



novation. Tellement insupportable qu'il en résulte souvent une perte d'appétit, une dénutrition importante voire même « une exclusion » de ceux qui, autour de la table, sont obligés de manger « à la cuillère ».

Avec l'équipe du groupe EC6, les ingénieurs dijonnais s'entraînent donc à refaçonner des aliments mixés avec du gélifiant pour leur donner un aspect visuel et un goût agréable. « Nous avons fait le test sur

des carottes râpées par exemple. Cette entrée est très difficile à manger pour les seniors : les bouts restent coincés dans les dents et sont parfois difficiles à avaler », explique Anne Cazor. « Nous avons donc réalisé une extraction de jus que nous avons mélangé avec du gélifiant du type agar-agar ou iota. Le tout a été moulé pour redonner l'aspect d'une carotte en cube très colorée, super fondante en bouche et au goût inchangé », ajou-



Grâce aux techniques de cuisine moléculaire, les spécialistes reconstituent des plats habituellement délaissés par les aînés : des tomates en tranche, des salades de haricots verts ou encore du bœuf bourguignon.

Photos EC6

te-t-elle. D'autres essais ont aussi été réalisés sur une tarte aux poireaux et une tarte au citron meringuée entièrement reconstituées d'après leurs formes "authentiques". Sur ces produits, un travail particulier a été fait sur la pâte pour qu'elle ne nécessite pas trop d'efforts de mastication. « Avec cette méthode, il est également possible de recréer un navarin d'agneau en cube, avec ces petits légumes. Visuellement, c'est bluffant. Pour les seniors, c'est une avancée extraordinaire puisqu'ils peuvent manger de nouveau avec une fourchette et un couteau », précise Éric Commelin du groupe EC6.

Le retour des œufs à la coque

Grâce à la cuisine moléculaire, les œufs à la coque, qui ont disparu depuis longtemps des tables des aînés à cause des risques de salmonelle, pourraient être

« Grâce à ces textures, les aînés mangent de nouveau avec une fourchette et un couteau. »

Éric Commelin, groupe EC6

resservis aux cheveux blancs. « Nous avons trouvé un procédé de flash pasteurisation, puis de cuisson longue à basse température qui permet d'éliminer tout risque de contamination. Ainsi, ils peuvent être dégustés sans risque », détaille l'expert en nutrition hospitalière qui rappelle qu'ils sont souvent « très appréciés » des plus âgés.

Ces experts souhaitent désormais que ces recettes innovantes, adaptées aux besoins des plus fragiles, soient transmises aux chefs d'établissements gériatriques de la région dijonnaise.

MARIE MORLOT

marie.morlot@lebienpublic.fr

PROGRAMME

Améliorer la prise alimentaire des seniors fait également l'objet du programme de recherche Aupalesens, labellisé par Vitagora et financé notamment par l'Agence nationale de la recherche (ANR). Coordonné par Virginie Van Wymelbeke, docteur en nutrition au CHU de Dijon, Aupalesens réunit neuf partenaires publics et privés dont les acteurs côte-d'oriens Les Repas Santé, Frutarom, le Centre des sciences, du goût et de l'alimentation (CSGA) et le CHU de Dijon. Les résultats du programme, qui a été lancé en 2009, seront présentés en fin d'année.

Quels établissements intéressés par la cuisine moléculaire ?

La forme des aliments constitue un repère essentiel pour les seniors : une assiette bien dressée permet d'augmenter la prise alimentaire de 15 % de consommation en plus, selon le professeur Lesourd, expert en nutrition, intervenant dans les recherches dijonnaises. De nombreux établissements de santé devraient être intéressés par ces techniques. Ainsi, l'Ehpad de la Mutualité de Nuits-Saint-Georges a déjà servi des « émulsions et des plats retexturés à ces résidents ». L'établis-

sement souhaite désormais généraliser cette pratique. Il y a quelques semaines, les chefs cuisiniers du Centre Leclerc de Dijon sont venus déguster ces réalisations qui peuvent aussi convenir à des malades atteints de cancer. Le CHU de Dijon, qui collabore à la partie recherche, devra patienter avant de pouvoir mettre en application ces recettes dans la réalisation de ces plats. Le centre hospitalier chrétien de Liège, en Belgique, intègre déjà cette cuisine au sein de son service gériatrie.