



COMPTE-RENDU

Journée d'Etudes du 16/06/2016

Ecrit à Dijon, le 24/06/2016

Restitution rédigée par : Sarah BASTIEN et Hélène BURZALA-ORY

Le repas en établissement de santé et en EHPAD : un franc succès pour la journée d'études à la MSH de Dijon

Le 16 juin 2016 a eu lieu, à la Maison des Sciences de l'Homme de Dijon, la journée d'études organisée par le projet ALIMS, sur le repas en établissement de santé et en EHPAD. De 8 heures à 18 heures, 140 participants ont pu assister à 17 présentations, abordant le repas dans ses différentes dimensions, du point de vue sensoriel à l'analyse symbolique, en passant par la nutrition ou la qualité alimentaire. Clémentine HUGOL-GENTIAL, coordinatrice du projet ALIMS, a tenu à remercier tous ceux sans qui une telle journée n'aurait pas été possible : Jean-Jacques BOUTAUD d'abord, qui, en tant que responsable de l'équipe 3S du laboratoire CIMEOS a su offrir au projet ALIMS un espace pour se développer ; la MSH, qui constitue un environnement de travail fécond et dynamique ; les membres du consortium qui accompagnent avec beaucoup de bienveillance le projet ; Margaux DENIS et le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt qui, à travers le PNA, a apporté un financement, à côté de celui de l'ANR, à cet ambitieux projet de recherche ; et enfin les nombreux intervenants, dont les présentations riches et denses ont rendu possible la réussite de cette journée intense.

L'intérêt de cette dernière a d'ailleurs été souligné dès l'ouverture par Margaux DENIS, de la Direction Générale de l'Alimentation : le repas à l'hôpital n'échappe pas aux grandes problématiques actuelles de l'alimentation et pose de plus en plus question au vu du vieillissement de la population. Or notre pays, dont le "repas gastronomique" a été labellisé en

Clémentine HUGOL-GENTIAL

Coordinatrice du projet ALIMS – Maître de Conférences – Membre du Laboratoire CIMEOS
clementine.hugol-gential@u-bourgogne.fr - <http://projet-alims.fr>



2010 par le comité intergouvernemental de l'UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine immatériel de l'humanité, a vu depuis une vingtaine d'années sa culture alimentaire, dont la tradition est basée sur le goût et la commensalité, bouleversée par une approche de plus en plus fonctionnelle de l'alimentation, centrée sur la nutrition et la santé.

Dans ce contexte, comment mieux s'alimenter et qu'entend-on par-là ? Comment éviter le gaspillage, important en restauration collective et notamment en établissements de santé ? Quelles solutions peut-on envisager pour répondre au problème majeur de la dénutrition ? Comment réenchanter l'image du repas à l'hôpital ou en EHPAD ? Comment, au final, améliorer la qualité de la restauration collective, que ce soit en hôpital, en prison ou encore en maison de retraite ?

Autant de questions auxquelles se sont frottés les différents intervenants, venus de disciplines diverses et variées pour tenter d'offrir une réflexion la plus complète possible sur ce « fait social total » (Mauss, 1950) qu'est l'alimentation, en l'occurrence en EHPAD ou en établissement de santé.

Les réalités sensorielles, sensibles et symboliques du repas en établissement de santé ou en EHPAD

Jean-Jacques BOUTAUD, Professeur en Sciences de l'Information et de la Communication et Vice-Président de l'Université de Bourgogne, a su mettre en perspective la complexité d'analyse du repas à l'hôpital qui, à la différence du repas en général, présente une dimension plus « réaliste » de l'alimentation. En effet, les piliers du modèle alimentaire français que sont le goût, le partage et la convivialité, sont, dans le contexte d'une hospitalisation, remis en cause. Par le fait de manger seul, on retire tout un pan symbolique à l'alimentation et c'est alors l'identité de la personne concernée qui se trouve altérée : les sensations, les sentiments, les représentations de l'individu qui mange à l'hôpital sont transformés par l'expérience même de la maladie et par le contexte de l'établissement de santé. L'image de soi, le rapport à soi et aux autres s'en trouvent donc bouleversés et c'est tout l'enjeu des travaux menés par Clémentine HUGOL-GENTIAL dans le projet ALIMS.

Laurent BRONDEL, du CHU de Dijon, ne dit pas autre chose lorsqu'il aborde, d'un point de vue médical cette fois, la modification de tous les déterminants du comportement alimentaire. Il explique que les facteurs sensoriels internes, lorsqu'ils varient à cause d'une

Clémentine HUGOL-GENTIAL

Coordnatrice du projet ALIMS – Maître de Conférences – Membre du Laboratoire CIMEOS
clementine.hugol-gential@u-bourgogne.fr - <http://projet-alims.fr>



maladie, transforment l'expérience du repas, tout comme les facteurs externes (la variété alimentaire, la taille des portions, la palatabilité, la texture des aliments, la fréquence et l'heure de la prise des repas, etc.) mais aussi ce que Jean-Jacques BOUTAUD nomme l'esthétique, c'est-à-dire les espaces, les dispositifs ou l'environnement.

Cependant, la perte ou la baisse des sens ne signifie pas que les personnes malades ou âgées ne sont plus des personnes « sentantes », souligne Pierre ANCET, philosophe. Le repas n'est en effet pas seulement fait d'expériences sensorielles, il représente aussi un moment privilégié de la journée, qui peut être rassurant par le simple fait de se sentir nourri. Car si les déterminants du comportement alimentaire sont modifiés, la notion de plaisir elle-même est redéfinie lorsque l'on vieillit ou que l'on est malade. Ainsi, si le fait d'attendre le repas est habituellement fait d'impatience, chez les personnes âgées, cette attente peut être vécue comme une espérance ; la convivialité elle-même n'est pas forcément perçue comme positive par ces personnes qui ont besoin de calme ou de retrait. Il est donc important de réfléchir à la notion de plaisir du point de vue des personnes âgées ou malades pour pouvoir améliorer leur alimentation.

C'est justement autour de l'idée de plaisir, associée au bien-être, à l'envie ou à la convivialité, que s'est terminée la matinée. Les résultats des différentes études présentées montrent que si le repas ne guérit pas, il participe au mieux-être des patients ou personnes âgées. Comme le soulignent en effet Clémentine HUGOL-GENTIAL et Delphine POQUET (Ingénieure d'études, projet ALIMS), il se situe entre le *Care* et le *Cure*, et en ce sens, ne peut être réduit à un soin du point de vue uniquement technique, puisque les facteurs environnementaux, le plaisir de la table ou encore le goût des aliments sont très importants. Dès lors, appréhendé comme le levier d'une meilleure santé par le plaisir qu'il peut apporter, plusieurs actions concrètes pourraient l'améliorer. Le dressage de la table par exemple peut avoir un effet sur la volonté de manger, explique Agnès GIBOREAU (Centre de recherche de l'Institut Bocuse), tout comme le fait de limiter le nombre de convives à 5 personnes pour favoriser les interactions sociales et donc le plaisir d'être à table. Le « service » lui aussi est un facteur environnemental que l'on peut améliorer ; plusieurs travaux de recherche menés dans le cadre de l'Institut Bocuse ont démontré que des formations à destination des aides-soignantes peuvent être mises en place pour travailler leur regard, leurs gestes, leurs paroles, etc. au moment de présenter le repas. Enfin, la prise en compte des sensibilités individuelles en fonction de l'âge ou des maladies ou la présentation des assiettes, sont des leviers de progrès possibles de l'alimentation collective.

Clémentine HUGOL-GENTIAL

Coordnatrice du projet ALIMS – Maître de Conférences – Membre du Laboratoire CIMEOS
clementine.hugol-gential@u-bourgogne.fr - <http://projet-alims.fr>



Bien que difficile à mesurer, comme l'ont démontré Mihaëla BONESCU et Emilie GINON (CEREN, groupe ESC Dijon) à travers la présentation de leur enquête sur la convivialité et le bien-être lié à l'alimentation (projet BALI), le niveau de mieux-être attaché au repas semble donc pouvoir être modifié selon quelques facteurs. L'après-midi de la journée d'études, avait comme objectif de sortir de la synesthésie pour se concentrer sur la dimension sensorielle et sur les cas pratiques liés à l'accompagnement alimentaire.

L'accompagnement alimentaire en établissement de santé et en EHPAD : cas pratiques, enjeux et perspectives

La santé est influencée par des déterminants multiples comme cela a été souligné dans la matinée. Dans ce contexte, la prise en compte des recommandations nutritionnelles est parfois complexe. Maurine MASROUBY, diététicienne à l'IREPS de Bourgogne, a présenté une réflexion sur leur prise en compte dans les établissements de santé. Elles ont pour principal objectif de diminuer la prévalence de la dénutrition de 20% tout en considérant le parcours de vie et le parcours de soin du patient. La Charte d'Ottawa est un des leviers permettant de répondre à cette complexité. Selon Maurine MASROUBY, l'amélioration ou le maintien de l'état nutritionnel du patient pourrait passer par l'amélioration de son bien-être, la nutrition pouvant être un moyen d'y arriver. Les interventions suivantes ont permis d'illustrer cette idée.

Laura HALUPKA, chargée de projet chez Cérélab a participé à l'élaboration du pain brioché sucré G-nutrition pour prévenir et lutter contre la dénutrition des personnes âgées. La dénutrition est un enjeu de santé publique et un des axes majeurs du PNNS. Formuler un produit pour cette population est un double défi devant allier plaisir, nutrition et adaptation aux capacités physiques des seniors. Le produit est une réussite ! D'un point de vue nutritionnel, les résultats montrent une re-nutrition du patient. Et, d'un point de vue sensoriel, le goût et la texture sont appréciés, les études cliniques ont montré que 95% des sujets consommaient quasiment la totalité du produit. Le produit est actuellement distribué par Nutrisens dans les établissements de santé et les hôpitaux. La suite du projet est axée sur la déclinaison gustative et sur le remboursement par la sécurité sociale.

Dans le même esprit, Pierre PELTRE, Sophie BETTING et Frédéric TISSOT du Centre Georges François Leclerc, se sont associés pour mettre l'inventivité et la créativité au service des patients. Au Centre Georges François Leclerc les patients ont le choix du menu.

Clémentine HUGOL-GENTIAL

Coordinatrice du projet ALIMS – Maître de Conférences – Membre du Laboratoire CIMEOS
clementine.hugol-gential@u-bourgogne.fr - <http://projet-alims.fr>



Deux types de repas sont servis : les repas normaux et les repas à texture modifiée (mixés ou hachés). Auparavant les repas normaux étaient préparés à la cuisine de l'hôpital et les repas à texture modifiée étaient fournis par un industriel. Interpellés par les soignants qui ont rapporté l'insatisfaction des patients et le gaspillage d'au moins 50% du plateau, c'est en 2013 que cette équipe s'est mobilisée pour redéfinir l'offre alimentaire. La cuisine moléculaire à visée thérapeutique a enchanté les repas servis au Centre Leclerc. Les processus de gélifications maîtrisés par le cuisinier ont permis d'obtenir une apparence proche du produit initial. Face par exemple à une tarte au citron meringuée revisitée avec les gélifiants et la cuisine moléculaire, les patients redécouvrent l'envie et le plaisir de manger et assurent ainsi la couverture de leurs besoins énergétiques.

Nutrisens, entreprise à laquelle est rattachée Virginie POUYET, donne un autre exemple d'expérience réussie en nutrition-santé, de par son statut d'entreprise agroalimentaire et de laboratoire pharmaceutique. Cette entreprise, proche du terrain et des professionnels apporte son expertise dans l'innovation par l'usage. Ainsi, des projets pluridisciplinaires tels que le projet Nutrimain ont vus le jour. Ce projet avait pour objectif d'assurer la préhension des aliments avec la main afin de répondre aux troubles moteurs des patients tout en proposant un produit facile à mastiquer et à déglutir. Ainsi, la liberté et l'autonomie du patient dans l'acte alimentaire sont préservées.

Mais les hôpitaux ne sont pas seuls concernés, les EHPAD sont des établissements de santé accueillants les personnes âgées dépendantes. D'après Virginie VAN WYMELBEKE, chercheuse en nutrition au CHU de Dijon, le vieillissement est un processus progressif, inégal et inévitable. Un des risques majeurs du vieillissement est la dénutrition, qui est une pathologie insidieuse, qui se met en place sans forcément que l'on s'en rende compte. La perte de poids est un premier signe, mais la dénutrition entraîne rapidement un état grabataire et dépendant, processus alors irréversible. Dépister et prévenir la dénutrition est donc un enjeu de santé publique. Pour la recherche, il s'agit de connaître et comprendre les liens entre vieillissement et nutrition. Pour la société, les politiques de prévention et les actions de prise en charge sont à renforcer. Enfin, comme souligné précédemment dans la journée, les professionnels ont un rôle dans la proposition de solutions adaptées et économiquement viables.

Claire SULMONT-ROSSE, chercheuse au CSGA, a participé à une enquête auprès de 559 français de plus de 65 ans avec des niveaux de dépendances différents. L'étude était axée sur le plaisir de manger pour lutter contre la dénutrition. On observe qu'avec l'augmentation de la dépendance, le plaisir de manger reste à peu près le même. En revanche, la satisfaction

Clémentine HUGOL-GENTIAL

Coordnatrice du projet ALIMS – Maître de Conférences – Membre du Laboratoire CIMEOS
clementine.hugol-gential@u-bourgogne.fr - <http://projet-alims.fr>



pour les repas actuels diminue de manière significative en fonction de la dépendance. Pour maintenir la satisfaction des repas, deux pistes semblent efficaces : l'amélioration de la qualité sensorielle et l'environnement du repas.

Ces nombreuses études présentées confortent l'importance d'une vision holistique de l'alimentation pour assurer la qualité des interventions en établissement de santé et en EHPAD. L'accompagnement alimentaire peut également être réalisé hors de l'institution, notamment pour apprendre à vivre avec la maladie en dehors de l'hôpital, c'est l'objet de la fin de la journée d'étude.

L'accompagnement alimentaire hors institution : diabète et populations défavorisées

Giada DANESI, anthropologue à l'Université de Lausanne, a présenté le projet I-Knot Diabète, projet d'accompagnement thérapeutique et d'autogestion des prises alimentaires chez les personnes vivant avec un diabète. Prendre en charge le diabète est complexe et les patients sont souvent amenés à créer leurs propres outils. Le projet porte sur les écarts entre les usages prévus par les concepteurs d'outils thérapeutiques et les usages des professionnels de santé et des patients afin d'adapter les outils à la réalité contextuelle.

Sortir de l'institution, c'est également s'intéresser aux populations n'ayant pas de problèmes médicaux. Dans ce cadre, Dominique ARCHAMBAUD, nutritionniste et responsable de Slow Food Bourgogne, a présenté un projet visant à améliorer la qualité alimentaire des populations défavorisées du canton de Nuits-Saint-Georges. L'éducation alimentaire était réalisée par des ateliers pratiques de cuisine avec un minimum d'équipement. Les personnes ayant assisté aux ateliers étaient satisfaites, cependant, il est très difficile de recruter ces personnes et les ateliers n'étaient pas suffisamment remplis pour assurer leur pérennité.

La journée s'est terminée avec la présentation d'Eric FONTAINE du collectif de lutte contre la dénutrition, problème majeur de santé publique. C'est dans ce contexte que ce collectif a rédigé 10 propositions dans le but de demander une politique de santé dédiée, dont, en premier lieu, la reconnaissance du problème. Cette journée d'études et plus généralement le projet ALIMS participe activement à une prise de conscience de cette pathologie et à l'apport de solutions pratiques aux patients en souffrance.

Clémentine HUGOL-GENTIAL

Coordnatrice du projet ALIMS – Maître de Conférences – Membre du Laboratoire CIMEOS
clementine.hugol-gential@u-bourgogne.fr - <http://projet-alims.fr>