



HAL
open science

Développer des actions pour (ré-)engager les personnes âgées vivant en EHPAD dans l'acte alimentaire

Claire Sulmont-Rossé, Emmeline Cadiou, Anaïs Roger, David Michon, Anne Collet Parizot, Clémentine Hugol Gential, Virginie van Wymelbeke

► To cite this version:

Claire Sulmont-Rossé, Emmeline Cadiou, Anaïs Roger, David Michon, Anne Collet Parizot, et al.. Développer des actions pour (ré-)engager les personnes âgées vivant en EHPAD dans l'acte alimentaire. Journées Francophones de Nutrition (JFN), Nov 2019, Rennes, France. 1 p., 2019. hal-02787351

HAL Id: hal-02787351

<https://hal.inrae.fr/hal-02787351v1>

Submitted on 5 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

DÉVELOPPER DES ACTIONS POUR (RÉ-)ENGAGER LES PERSONNES ÂGÉES VIVANT EN EHPAD DANS L'ACTE ALIMENTAIRE

C Sulmont-Rossé¹, E Cadiou¹, A Roger¹, D Michon², A Collet-Parizot²,
C Hugol-Gential², V Van Wymelbeke^{1,4}

¹ CSGA, AgroSup, CNRS, INRA, Univ. Bourgogne Franche-Comté, F-21000 Dijon, France

² Université de Bourgogne, Laboratoire CIMEOS (EA4177), Maison des Sciences de l'Homme de Dijon

³ CHU François Mitterrand, Centre Gériatrique Champmaillot, F-21000 Dijon, France



En EHPAD, l'alimentation est soumise à un ensemble de contraintes (normes d'hygiène, plans alimentaires, contraintes organisationnelles) susceptibles de créer une distanciation entre les résidents et la cuisine de leur établissement : **la cuisine est perçue comme une « boîte noire » par les résidents.**

L'objectif de l'étude était d'explorer les actions susceptibles d'être mises en place pour (ré)engager les résidents d'EHPAD dans l'acte alimentaire. **Des entretiens semi-directifs** ont été réalisés auprès de 20 personnes âgées vivant à domicile (18 ♀ ; 70-86 ans) et 20 personnes âgées vivant en institution (13 ♀ ; 78-98 ans). **Des groupes de discussion** ont été réalisés avec 14 personnes travaillant en EHPAD (soignant et restauration ; 12 ♀ ; 27-62 ans).

PERSONNES ÂGÉES À DOMICILE

- Recueillir les préférences
- Interroger les envies vis-à-vis des menus
- Partager des idées de recettes

Engager par la communication

Engager par le choix

- Choix des menus
- Choix de sa place à table
- Choix de l'horaire

IMPLICATION DU RÉSIDENT

- Produits frais
- Produits locaux, informations sur l'origine
- Belle présentation
- Créer la surprise
- Repas intergénérationnels
- Repas de fête

Engager en suscitant plaisir et intérêt

Engager par le geste

- Faire les courses
- Cultiver un potager
- Éplucher les légumes
- Cuisiner
- Mettre la table
- Se servir soi-même

PERSONNES ÂGÉES EN EHPAD

- Donner des idées de menus
- Donner des idées de recettes
- Donner son avis sur l'assaisonnement
- Et être écouté !

Engager par la communication

Engager par le choix

- Choix des menus
- Choix de l'assaisonnement
- Choix de la taille des portions

IMPLICATION DU RÉSIDENT

- Aliment dont je connais l'origine
- Viande de qualité
- Aliments de saison

Manger des aliments de qualité

Manger sans aide

PERSONNELS EHPAD

- Échanger avec le cuisinier
- Repas à thème
- Repas avec les familles, le personnel
- Prendre le temps, apéritif, café

Un repas convivial

Engager par le choix

- Choix de sa place à table
- Choix de l'heure du repas
- Choix du lieu du repas
- Choix des menus, recettes

- Dressage de la table
- Ambiance calme
- Diffusion d'odeurs

Un environnement soigné

Manger avec plaisir

IMPLICATION DU RÉSIDENT

- Produits de saison, produits locaux
- Belle présentation
- Variété

Une offre alimentaire de qualité

Engager par le geste

- Faire les courses
- Éplucher
- Cuisiner
- Mettre la table

En EHPAD, permettre aux résidents de faire des choix apparaît comme une action importante pour les impliquer dans l'acte alimentaire : choix de l'heure du repas, du lieu, des convives **et surtout « choix de ce que je mange ».**

Par ailleurs, (ré)engager les résidents des EHPAD dans l'acte alimentaire ne passe pas seulement par des gestes (réaliser une activité en lien avec l'alimentation), mais aussi et surtout par (re)donner l'envie de manger aux résidents **en faisant des repas un bon et beau moment.** Enfin, les personnes âgées ont souligné l'importance de la communication entre les résidents et l'établissement : **pouvoir donner son avis** afin d'adapter l'offre alimentaire aux attentes et préférences des résidents.



Cette étude a été soutenue par le programme « Investissements d'Avenir », projet ISITE-BFC (contrat ANR-15-IDEX-0003).

<https://www2.dijon.inra.fr/senior-et-sens/index.php>

Cette étude ne fait l'objet d'aucun conflit d'intérêt.