

[www.alim50plus.org](http://www.alim50plus.org)



**ALIM 50+**

*« Imaginer le futur de  
l'alimentation des 50+ »*

ALIM 50+ est une association ouverte d'entreprises et d'institutions qui a pour objet *« d'imaginer, et d'accompagner par ses activités, l'avenir de l'alimentation des plus de 50 ans ainsi que celui des aliments, ingrédients et compléments alimentaires spécifiquement adaptés aux seniors »*

### Membres, Janvier 2022

AG2R LA MONDIALE —  
AGORES — AgroParisTech —  
Agrosup Dijon — ANDROS —  
Groupe CASINO — CHU Dijon —  
Clubster NSL — CNIEL —  
COFIGEO — DSM — ELIOR —  
FOSAD — GECO — INRAE —  
Institut Nutrition Restalliance —  
Institut Paul Bocuse — JUNIA —  
LARZUL — NUTRI-CULTURE —  
NUTRISENS — NUTRISET —  
Nutrition & Santé — RADEAU —  
Réseau OMERIS — Saveurs &  
Vie — Silver Fourchette — Silver  
Valley — SODEXO — SODIAAL —  
SYNPA — UniLaSalle — Vivre en  
Ehpad — et de nombreux  
chercheurs et diététicien(ne)s à  
titre individuel

**(\*) ALIM 50+ est Membre  
de AGE Platform Europe**



ALIM 50+

# LE WEBINAIRE ET LE GROUPE DE TRAVAIL « IMPORTANCE DE L'ESTHÉTIQUE DU REPAS POUR LES PERSONNES ÂGÉES »



## Le Webinaire (18 janvier 2022)

### Intervenants

- Julie Mayer, responsable scientifique et doctorante (Silver Fourchette, CERTOP)
- Franck Sierra, chef cuisinier et formateur (Ville de Paris)

### Questions et réponses (utilisez le *chat*)

### Replay (disponible ensuite)

## Le Groupe de travail (2022)

- Examinera et approfondira les questions et hypothèses posées lors du webinaire
- Commanditera éventuellement des auditions complémentaires et des études *ad hoc*
- Sera ouvert aux adhérents ALIM 50+
- Date de la session inaugurale (visio) : Mardi 8 mars à 10h30
- Participation sur demande : [alim50plus@gmail.com](mailto:alim50plus@gmail.com)

# IMPORTANCE DE L'ESTHÉTIQUE\* DU REPAS POUR LES PERSONNES ÂGÉES

\*Qui a rapport au sentiment du beau, à sa perception  
*Larousse*





**A L'origine de ce Webinaire :  
*R. Barthes et l'alimentation***

# ÉCRITURE DE ROLAND BARTHES SUR L'ALIMENTATION

- Un extrait du livre de Roland Barthes, *l'Empire des signes*.
- L'auteur y décrit le repas japonais comme une sorte de toile de peinture, construite par le cuisinier, puis réaménagée et déconstruite par le mangeur.
- Cuisine japonaise : spirituelle, éthérée, élixir de santé en même temps d'être savoureuse.
- Ecriture la plus heureuse de Barthes sur l'alimentation.
- Pose la question du rôle de l'esthétique du plat dans l'expérience sensorielle globale du fait de manger et dans l'envie de manger.

ROLAND BARTHES

*L'empire des signes*



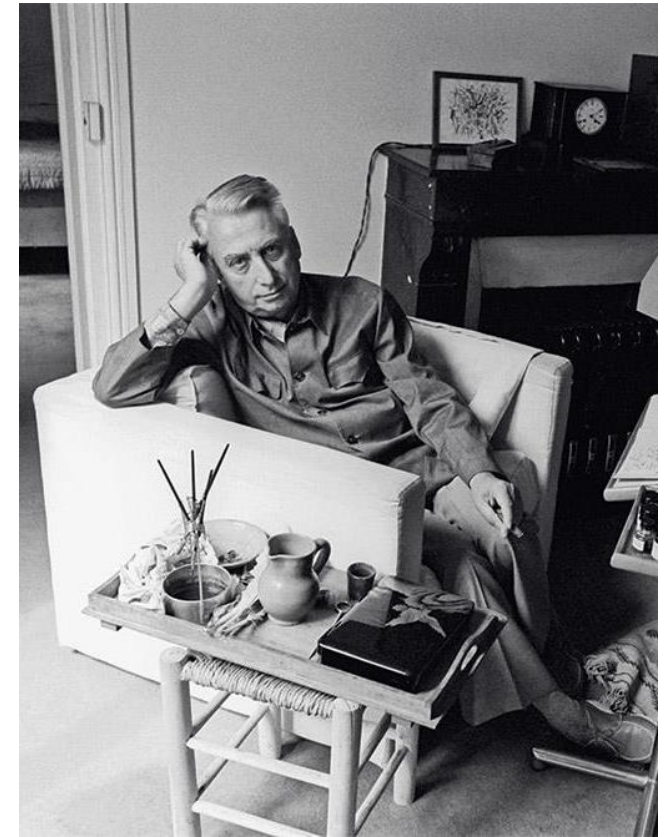
ÉDITIONS DU SEUIL

# L'ALIMENTATION CHEZ R.BARTHES : UN SUJET D'IMPORTANCE

- **« Pour le chercheur la nourriture est un sujet toujours futilisé. »**  
Barthes au contraire souhaite en faire un sujet d'étude scientifique à part entière.
- L'alimentation comme un phénomène structurant la société. De l'alimentation sont nées des institutions politiques, industrielles et commerciales.
- En tant que sémiologue, il décrit l'alimentation comme un langage.

## **Ses apports résonnent aujourd'hui lorsqu'on pense à l'alimentation des personnes âgées**

Quand garder ce plaisir sensuel que peut procurer l'alimentation devient un enjeu de santé et de bien-être.



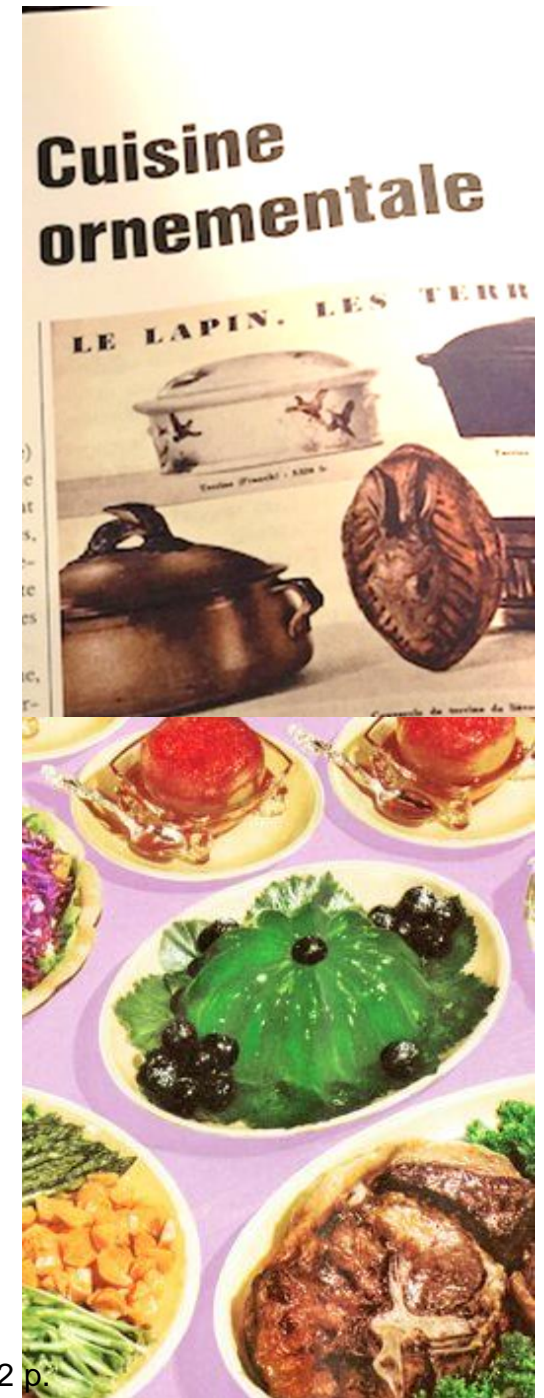
Roland Barthes, Paris, 9 juin 1978 ©Sophie Bassouls



**Une cuisine belle à voir est-elle  
une cuisine accessible ?**

## LA CUISINE DONNÉE À VOIR : DANS LES MAGAZINES

- Article « Cuisine Ornementale » du livre « Mythologies » (1957).
- « Le journal ELLE (véritable trésor mythologique) nous donne à peu près chaque semaine une belle photographie en couleurs d'un plat monté : perdreaux dorés piqués de cerises, chaud-froid de poulet rosâtre, timbale d'écrevisses ceinturée de carapaces rouges, charlotte crémeuse enjolivée de dessins de fruits confits, génoises multicolores etc. »
- Ces nourritures sont « une pure cuisine de vue », posant une définition de l'alimentation bourgeoise. Mais il ne s'agit pas de cuisiner ces recettes pour le lecteur, celui-ci n'ayant pas les moyens de se payer les ingrédients nécessaires.
- Comparaison avec les plats présentés dans le magazine L'Express, dont le lectorat est un public exclusivement bourgeois. Pour Barthes : la cuisine y est « réelle et non magique », les recettes sont détaillées pour être réalisées.



## Un parallèle actuel : TOP CHEF



# INTÉRÊT POUR LE DRESSAGE DE L'ASSIETTE PAR LE CUISINIER : LA QUESTION DU SAVOIR-FAIRE

- Barthes parle du travail du cuisinier : « son étal est distribué comme la table d'un calligraphe ; il touche les substances comme le graphiste (surtout s'il est japonais) qui alterne les godets, les pinceaux, la pierre à encre, l'eau, le papier ; il accomplit ainsi dans la cohue du restaurant, et l'entrecroisement des commandes, un étagement, non du temps, mais des temps (ceux d'une grammaire de la tempura). »

BARTHES Roland, 2015, *L'empire des signes*, Paris, Éditions du Seuil, 150 p. Extrait p.21.

- Intérêt des personnes assistant au dressage du plat pendant un atelier de cuisine (oct 2021, 77)



# UNE CUISINE « BELLE À VOIR » EST-ELLE RÉALISABLE EN PRATIQUE DANS UN EHPAD ?



# UNE CUISINE « BELLE À VOIR » EST-ELLE RÉALISABLE EN PRATIQUE DANS UN EHPAD ?

## EXPÉRIENCE DU CHEF :

- C'est tout à fait réalisable et à la portée de chaque cuisinier.
- L'esthétique dans l'assiette est primordiale pour ouvrir l'appétit.
- Une belle assiette sera mieux accueillie par le convive qu'une assiette servie négligemment.
- Travailler sur les couleurs est également primordial : un légume vert, un féculent ainsi que la viande ou le poisson. Cela permet de donner du volume et de la profondeur aux assiettes servies.
- Utilisation de moules pour donner une forme spécifique aux aliments transformés (haché/mixé), cela a pour but d'améliorer le visuel dans l'assiette.



**Présenter le repas et son contexte  
d'une certaine manière augmente-t-il  
l'envie de manger ?**

# DRESSAGE DE L'ASSIETTE ET ENVIE DE MANGER

- Présentation d'un plat, prise alimentaire et appréciation (Israël).
  - Service de médecine interne. Adultes. N=206.
  - Groupe expérimental / groupe contrôle.
- Les plats retravaillés au niveau visuel sont liés à une plus grande appréciation et à une plus grande quantité mangée (moins de quantité restant dans l'assiette) que les plats qui n'ont pas été retravaillés.
- On note aussi un taux de réadmission moindre dans ce groupe.



# LA VARIÉTÉ À L'INTÉRIEUR DE L'ASSIETTE ET L'ENVIE DE MANGER

- Variété des aliments dans l'assiette et prise alimentaire (Pays-Bas).
- Etude (RCT) auprès de 19 femmes âgées de plus de 65 ans ayant un faible appétit.
- Augmentation de la variété alimentaire dans l'assiette (plat « varié » / plat « contrôle »).
  - Pour le plat testé « varié » :
    - 3 variétés de légumes, 3 couleurs
    - 3 variétés de viandes / poissons
    - 3 variétés de féculents
- Prise alimentaire moyenne : 427 kcal pour le repas “varié” et 341 kcal pour le repas “contrôle”, différence significative.
- Résultats suggérant que le fait d'augmenter la variété du repas peut-être une stratégie efficace pour augmenter la prise alimentaire d'adultes âgés avec un faible appétit.



# AU-DELÀ DE L'ASSIETTE, EFFETS DE FACTEURS ENVIRONNEMENTAUX SUR L'APPRÉCIATION DU REPAS

- Des travaux de recherche vont faire varier les conditions des repas de résidents d'EHPAD, pour tenter de favoriser l'envie et le plaisir de manger :
- Liens entre 4 facteurs contextuels de l'alimentation qui est proposée, la quantité d'aliments consommés et le plaisir pris à manger.
  - La manière dont le plat principal est nommé sur le menu.
  - La quantité et la variété des légumes servis.
  - La présence ou non de condiments sur la table.
  - La présence ou non d'objets décoratifs ou sonores dans la pièce.
- Facteurs affectant le contexte du repas (nom du plat, décoration) : pas d'effet sur la satisfaction des résidents à propos de leurs repas.
- **La variété des aliments dans l'assiette et la variété des condiments présents sur la table augmentent la satisfaction des résidents à propos de leurs repas.**



DIVERT Camille, LAGHMAOUI Rachid, CREMA Célia, ISSANCHOU Sylvie, VAN WYMELBEKE Virginie et SULMONT-ROSSÉ Claire, (2015). « Improving meal context in nursing homes. Impact of four strategies on food intake and meal pleasure », *Appetite*, 2015, vol. 84, p. 139-147.

Voir aussi : VAN WYMELBEKE Virginie, SULMONT-ROSSÉ Claire, FEYEN Valérie, ISSANCHOU Sylvie, MANCKOUNDIA Patrick et MAÎTRE Isabelle, (2020). « Optimizing sensory quality and variety: An effective strategy for increasing meal enjoyment and food intake in older nursing home residents », *Appetite*, 1 octobre 2020, vol. 153, p. 104749.

## AU-DELÀ DE L'ASSIETTE, EFFETS DE FACTEURS ENVIRONNEMENTAUX SUR L'APPRÉCIATION DU REPAS

- Etude auprès d'adultes, dans les conditions d'un restaurant.
- Nappes en papier / nappes en tissus et effets sur la perception de l'alimentation.
- Nappe en tissus :
  - Associée à une plus forte appréciation de l'apéritif, de l'entrée et de la qualité générale du repas.
  - Associée à un meilleur service, à une meilleure ambiance et à une meilleure expérience globale.
- Pas d'impact significatif sur l'appréciation du plat principal et du dessert.



## DANS VOTRE PRATIQUE, QUELS EFFETS DE LA PRESENTATION DU REPAS À TABLE SUR L'ENVIE DE MANGER ?



# DANS VOTRE PRATIQUE, QUELS EFFETS DE LA PRESENTATION DU REPAS À TABLE SUR L'ENVIE DE MANGER ?

## EXPÉRIENCE DU CHEF :

- Soins tout particuliers donnés à la présentation de la table : napper avec serviette en tissu à chaque repas, tous les jours.
- Objectif : se sentir dans une salle de restaurant et non à la « cantine ».
- L'accueil du convive est également primordial :
  - un « Bonjour messieurs dames » est toujours très apprécié.
  - Faire le tour des tables le plus souvent possible.
  - Les usagers sont sensibles à ces petites attentions + bénéfique d'ouvrir le dialogue et facilite même la prise de repas.



**Jusqu'où adapter la cuisine  
aux individus ?**

# BESOINS ET PRÉFÉRENCES INDIVIDUELS DES RÉSIDENTS : JUSQU'À OÙ PEUT-ON ALLER POUR ADAPTER L'ALIMENTATION ?



# BESOINS ET PRÉFÉRENCES INDIVIDUELS DES RÉSIDENTS : JUSQU'OU PEUT-ON ALLER POUR ADAPTER L'ALIMENTATION ?

## EXPÉRIENCE DU CHEF :

- Ecouter les attentes des résidents :
  - Les commissions de menus sont primordiales.
  - De même lors de l'entrée en EHPAD : établir une fiche de goût avec leurs préférences et aversions.
- Les personnes âgées ont vécu une histoire culinaire. Tout au long de leur vie, il est primordial de s'en intéresser afin de se rapprocher le plus possible de leurs habitudes alimentaires.
- Selon les lieux : réintroduire des plats proscrits par habitude dans l'établissement est possible (ex. des moules frites).
- Habitude de changer de lieu des commissions de menus, chaque mois.



### **3 propositions d'approches, pour poursuivre l'exploration de ce sujet :**

- Les trajectoires de vie.
- Les représentations sociales.
- La présentation de soi lors du repas.



## **Approche par les trajectoires de vie**

# TRAJECTOIRES DE VIE ET ÉVOLUTION DE L'ALIMENTATION

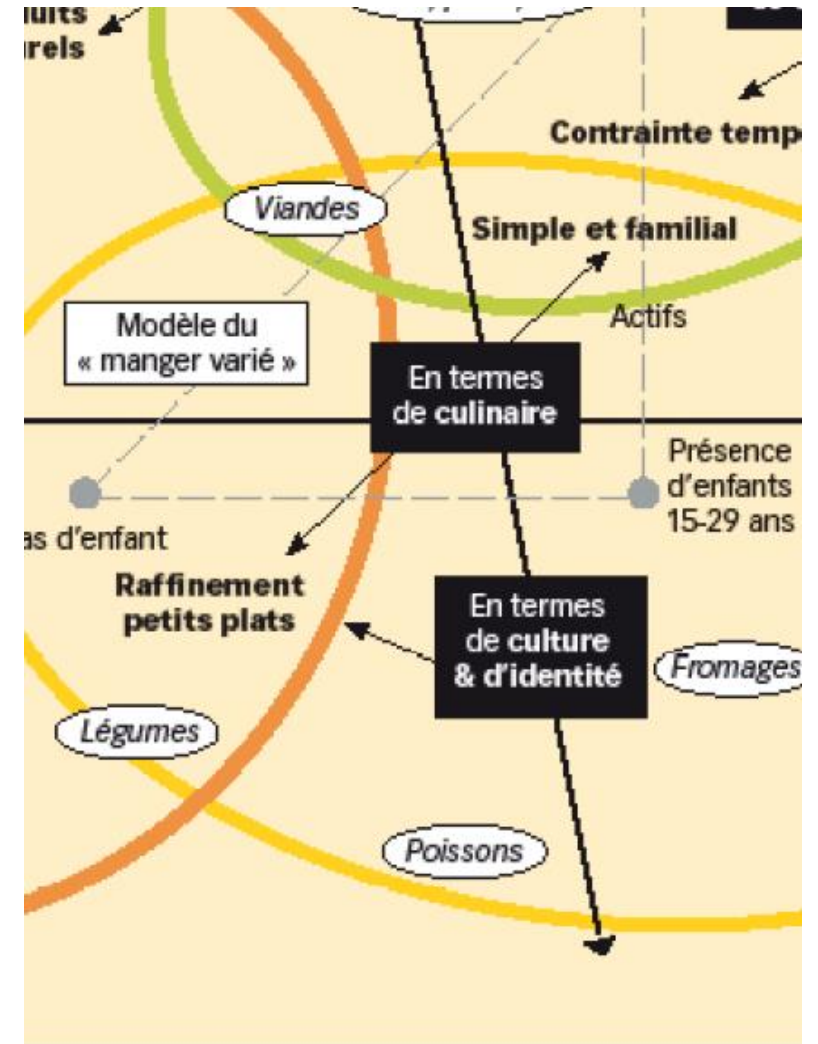
- Des moments de vie comme la reconstitution du foyer, la retraite, le veuvage, ont été identifiés comme des événements changeant la structure de la vie quotidienne, dont l'alimentation.
  - La vie en couple ou la cohabitation favorisent une alimentation diversifiée.
  - Le veuvage favorise une alimentation moins diversifiée, chez les hommes.
    - Les types d'aliments et de plats vont être retravaillés, ou effacés.
    - Une alimentation proche de celle d'avant mariage.
  - La perte d'autonomie => aide alimentaire qui change à nouveau les manières de se procurer et de faire à manger.
- Importance du contexte social et de l'expérience du vieillissement pour analyser les transformations alimentaires.
- Question de l'entrée en maison de retraite et des aménagements dans l'alimentation des personnes concernées.



## **Approche par les représentations sociales**

# COMPRENDRE LES REPRÉSENTATIONS SOCIALES DES ALIMENTS POUR LES POPULATIONS ÂGÉES

- Le « signe » a été parfois remis en question comme étant une description trop froide du fait alimentaire. Lire à ce sujet : Cultures Nourriture (1997). Internationale de l'Imaginaire. Editions Babel.
- **Mobiliser les représentations sociales pour avancer sur la question de l'esthétique alimentaire et l'envie de manger des personnes âgées.**
  - Représentations sociales : un savoir commun, cadre de référence et vecteur de l'action des individus.
  - Information (ce qu'on sait de l'objet), champ de représentation (la manière dont nous nous l'imaginons) et attitudes associées (position à l'égard de l'objet).



KALAMPALIKIS N., MOSCOVICI S., 2019 – « Trois présupposés sur les représentations sociales. » In KALAMPALIKIS N. (éd.) : *Serge Moscovici : Psychologie des représentations sociales (Textes rares et inédits)*. Paris, Editions des Archives contemporaines (collection Psychologie du social). p. 9-16.

PFENNINGER Ariane, 2002, « A TABLE AVEC ROLAND BARTHES », *Romance Notes*, 2002, vol. 42, n° 2, p. 243-250.

POULAIN, Jean-Pierre, 1998 . Les jeunes seniors et leur alimentation. Représentations, mutations et permanences. Les Cahiers de l' OCHA n°9, Paris, 112 p

# LA DÉLICATE QUESTION DES PROTÉINES VÉGÉTALES

- Les études existantes concernent les populations adultes et enfants.
- Ex : Sur les représentations sociales des protéines animales et végétales :  
Tests et entretiens auprès de 21 mères, en charge de la préparation des repas :  
« C'est quoi pour vous une protéine ? ». Les concepts de « muscle », de « corps », d'« élément » ou de « besoin » ressortent. « La notion de protéines renvoie à un champ sémantique centré sur les concepts de « chair » ou de « muscles », en aucun cas rattaché au domaine végétalisé. »



De plus, les protéines végétales ne sont pas représentées comme pouvant constituer le cœur d'un repas.

⇒ Piste d'action en faveur d'un rééquilibrage entre les sources animale / végétale : créer de nouvelles recettes ou produits à base de protéines d'origine végétales à forte valeur « plaisir », afin de stimuler l'appétence des mangeurs pour ces aliments tout en limitant le risque de coût hédonique associé.

# LES PERSONNES ÂGÉES DOIVENT-ELLES ABSOLUMENT REMPLACER LES PROTÉINES ANIMALES PAR DES PROTÉINES VÉGÉTALES ?

- Approche environnementale :
  - réduire la consommation de viande pour contribuer à réduire les gaz à effet de serre.

En tension avec :

- Approche nutritionnelle :
  - en vieillissant, les besoins en protéines augmentent. Les protéines animales restent plus intéressantes car mieux assimilées par l'organisme.
- Approche psychosociale :
  - l'intégration des protéines végétales dans les repas nécessite qu'elles soient intégrées à l'ordre du mangeable, perçues de manière positive (ex. appétissantes, rassasiantes) et que les plats semblent familiers pour les mangeurs.

FAO (2013). TACKLING CLIMATE CHANGE THROUGH LIVESTOCK. A GLOBAL ASSESSMENT OF EMISSIONS AND MITIGATION OPPORTUNITIES. REPORT.

FISCHLER CLAUDE, (2001). L'HOMNIVORE: LE GOÛT, LA CUISINE ET LE CORPS, PARIS, O. JACOB (COLL. « Poches Odile Jacob »).

POULAIN JEAN-PIERRE, (2013). SOCIOLOGIES DE L'ALIMENTATION, S.L., PRESSES UNIVERSITAIRES DE FRANCE (COLL. « QUADRIGE »), 288 P.

POUYET V, GIBOREAU A, CUVELIER G, BENATTAR L., (2015). LES PRÉFÉRENCES CULINAIRES DES PERSONNES ÂGÉES VIVANT EN INSTITUTION : FACTEURS D'APPRÉCIATION SENSORIELS ET

COGNITIFS. CAHIERS DE NUTRITION ET DE DIÉTÉTIQUE. 2015 ; 50:271-279

# ÉTUDES CHEZ LES ENFANTS ET LES ADOLESCENTS : RECONNAÎTRE LES ALIMENTS EST IMPORTANT POUR QUE LE PLAT SOIT MANGÉ

- Aliments mélangés / aliments séparés dans l'assiette (Danemark)
- 3 styles d'assiettes servies : mélangé, un peu mélangé, séparé.
- Les enfants (7-8 ans et 12-14 ans) donnent un score d'appréciation.
- Préférences qui vont varier selon le sexe et l'âge.
- Hypothèses avancées sur la préférence des aliments séparés dans l'assiette : reconnaissance + contrôle.



// Avec l'étude AlimAdos, dans laquelle le fait pour des adolescents de reconnaître les aliments était un critère de choix.

## LES REPAS VÉGÉTARIENS EN EHPAD



# LES REPAS VÉGÉTARIENS EN EHPAD

## EXPÉRIENCE DU CHEF

- Le repas végétarien n'a rien de rédhibitoire en soi, c'est le fait de l'annoncer comme tel qui peut jouer un rôle inverse à la démarche.
- Les personnes âgées n'ont pas cette culture, bien qu'elles aient mangé végétarien dans leur vie sans la nommer.
- Il est préférable d'annoncer un plat simple sans préciser « végétarien ».
  - Ex : Tarte aux fromages/ poêlée de légumes. Galette de pomme de terre au cantal/ poêlée de champignons etc.
- Des repas très appréciés notamment au dîner car les personnes âgées mangent plutôt de petites quantités, il n'est pas nécessaire d'apporter de la protéine carné (viande ou poisson) à tous les dîners.



## **Manger ensemble, ou la problématique de se donner à voir**

# REPENSER LA COMMENSALITE ALIMENTAIRE EN EHPAD

- La commensalité alimentaire est liée dans notre culture à la convivialité, au plaisir de manger : on s'attend à ce que le repas pris en commun crée ou maintienne d'office des liens sociaux.
- En EHPAD : le repas est représenté comme dispositif central de lutte contre la solitude et l'isolement des personnes âgées.
- L'isolement : un facteur de risque associé à la dénutrition mais aussi à la perte d'autonomie.
- Distinction entre le fait d'être peu isolé mais de ressentir une « absence de liens ».
- **Nature ambivalente des liens sociaux : représentent à la fois une source de soutien et de subsistance, mais aussi de stress et d'inquiétude.**



ANESM (2011). PROGRAMME QUALITÉ DE VIE EN EHPAD. LA VIE SOCIALE DES RÉSIDENTS EN EHPAD. RECOMMANDATIONS DE BONNES PRATIQUES PROFESSIONNELLES. PARIS. AGENCE NATIONALE DE L'ÉVALUATION ET DE LA QUALITÉ DES ÉTABLISSEMENTS ET SERVICES SOCIAUX ET MÉDICO-SOCIAUX. FISCHLER Claude et MASSON Estelle, 2008, *Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Odile Jacob., s.l., Liens Socio, 336 p.

KAUFMANN, J.-C. (1995), « Les cadres sociaux du sentiment de solitude », *Sciences sociales et santé*, vol. 3, n° 1, p. 123-136.

Umberson D., Crosnoe R., Reczek C., 2010, « Social relationships and health behavior across life course », *Annual review of sociology*, n° 36, p. 139-157.

# LA COMMENSALITE : SE DONNER À VOIR

- Etude portant sur des personnes âgées vivant à domicile et atteintes de troubles moteurs (Suède) :
  - Paradoxe du repas partagé (avec famille, amis) : pensé par les sujets âgés comme un « symbole du maintien de la structure de la vie quotidienne ».
  - Représentant une « source de honte et d'échec lorsqu'il s'accompagne de difficultés à s'alimenter, conduisant certains au retrait social ».
- La convivialité alimentaire des sujets âgés résidents en EHPAD, si elle est annoncée comme un idéal, valorisée dans ces institutions, n'est pas forcément vécue de manière positive par les résidents.
  - « Lutter contre la solitude par le corps »
  - « L'habillage des résidents est une étape non négligeable dans la production sociale d'un repas collectif « bien-traitant », nous amenant à étudier les pratiques corporelles, non comme une fin en soi, mais comme un instrument de lecture du monde social. » (Guérin, 2018).
- **La question des relations entre isolement, solitude, sociabilité, commensalité, bien-être et santé n'est pas épuisée. Une piste d'approche : la présentation de soi aux autres lors du repas.**

BOUIMA, S., MICHAUD, M. & GOJARD, S. (2019). LA « PERSONNE ÂGÉE ISOLÉE DÉNUTRIE » : L'USAGE DES DISCOURS DU RISQUE ET DU MANQUE PAR LES ACTEURS DE TERRAIN. RETRAITE ET SOCIÉTÉ, 82, 89-113.

GUERIN Laura, (2018). « Façonner les émotions en Ehpads: Du rôle dédié au repas dans la lutte contre la solitude des personnes âgées », Sociologie et sociétés, 2018, vol. 50, no 1, p. 91.

NYBERG M. OLSSON V. ÖRTMAN G. PAJALIC Z. ANDERSSON H.-S. BLÜCHER A. WESTERGREN A. (2018). « The meal as a performance : food and meal practices beyond health and nutrition », Ageing and society, vol. 38, n° 1, p. 83-107.

## REPAS PARTAGÉ : QUELLES EXPERIENCES RÉUSSIES ?



# REPAS PARTAGÉ : QUELLES EXPERIENCES RÉUSSIES ?

## EXPÉRIENCE DU CHEF

- Une meilleure prise de repas lors des repas thématiques ou de fêtes.
  - La mobilisation du personnel plus importante.
  - Soins apportés à la présentation de la salle, des tables, de l'assiette et des recettes.
- Moments de convivialité entraînant plus de communications, un service moins rapide où tous le personnel prend son temps.
- La prise de repas peut être améliorée si : la personne a le choix de sa place (avec qui je mange)
  - établir des plans de tables sans restriction de régime (haché/mixé/régime divers).
  - le fait de créer une salle dédiée aux régimes limite le plaisir de se rencontrer avec les personnes que les usagers côtoient et apprécient.
- **Recréer des lieux de rencontre et de vie lors de la prise de repas, manger avec ses amis donnent envie de manger.**



**En conclusion**

## EN CONCLUSION

- Barthes, en plus d'avoir contribué à inscrire l'alimentation comme un sujet de recherche en sciences humaines et sociales, a apporté un regard singulier sur l'esthétique alimentaire.
- Les études actuelles et l'expérience de terrain montrent l'intérêt, dans la cuisine collective pour les personnes âgées, d'être attentif au contenu et à l'environnement physique et social du repas, en lien avec l'envie de manger et la prise alimentaire.
- L'esthétique de l'alimentation et l'envie de manger des personnes âgées restent un sujet qui est loin d'être épuisé.

# UN GROUPE DE TRAVAIL POUR EXPLORER LES LIENS ENTRE ESTHÉTIQUE ALIMENTAIRE ET ENVIE DE MANGER CHEZ LES PERSONNES ÂGÉS

- Le webinaire a donné lieu à la présentation de résultats mais aussi de questions et d'hypothèses nouvelles sur le lien entre l'esthétique du repas et l'envie de manger des personnes âgées.
- Parmi les sujets évoqués :
  - L'évolution des représentations sociales du repas et des aliments au cours du vieillissement.
  - La notion de familiarité de l'alimentation.
  - La présentation de soi pendant le repas et plus largement, la construction de l'environnement du repas pris collectivement.
- Ces questions seront approfondies dans le groupe de travail et donneront éventuellement lieu à la commande d'une étude ad hoc qui sera menée en 2022.
- Les groupes de travail ALIM 50+ sont ouverts à ses adhérents.
- Session initiale le 8 mars à 10h30.

**MERCI DE VOTRE ATTENTION !**

**DISCUSSION**

# BIBLIOGRAPHIE

- ANESM (2011). PROGRAMME QUALITÉ DE VIE EN EHPAD. LA VIE SOCIALE DES RÉSIDENTS EN EHPAD. RECOMMANDATIONS DE BONNES PRATIQUES PROFESSIONNELLES. PARIS. AGENCE NATIONALE DE L'ÉVALUATION ET DE LA QUALITÉ DES ÉTABLISSEMENTS ET SERVICES SOCIAUX ET MÉDICO-SOCIAUX.
- BARTHES Roland (2015), *L'empire des signes*, Paris, Éditions du Seuil, 150 p.
- BARTHES ROLAND, (2010), *Mythologies / Roland Barthes ; édition illustrée établie par Jacqueline Guittard*, Paris, Éddu Seuil, 252 p.
- BARTHES Roland, (1961), « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales*, 1961, vol. 16, n° 5, p. 977-986.
- BOUIMA, S., MICHAUD, M. & GOJARD, S. (2019). La « personne âgée isolée dénutrie » : l'usage des discours du risque et du manque par les acteurs de terrain. *Retraite et société*, 82, 89-113.
- CARDON, P. (2010). Regard sociologique sur les pratiques alimentaires des personnes âgées vivant à domicile. *Gérontologie et société*, 33(134), 31-42 .
- DIASIO N., HUBERT A., PARDO V. (2009) Alimentations adolescentes en France, Paris, Cahiers de l'OCHA N° 14.
- DIVERT Camille, LAGHMAOUI Rachid, CREMA Célia, ISSANCHOU Sylvie, VAN WYMELBEKE Virginie et SULMONT-ROSSÉ Claire, (2015), « Improving meal context in nursing homes. Impact of four strategies on food intake and meal pleasure », *Appetite*, vol. 84, p. 139-147.
- FAO, (2013), TACKLING CLIMATE CHANGE THROUGH LIVESTOCK. A GLOBAL ASSESSMENT OF EMISSIONS AND MITIGATION OPPORTUNITIES. REPORT.
- FISCHLER Claude et MASSON Estelle, (2008), *Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Odile Jacob., s.l., Liens Socio, 336 p.
- FISCHLER CLAUDE, (2001), L'HOMNIVORE: LE GOÛT, LA CUISINE ET LE CORPS, PARIS, O. JACOB (COLL. « POCHE ODILE JACOB »).
- GUERIN Laura, (2018), « Façonner les émotions en Ehpap: Du rôle dédié au repas dans la lutte contre la solitude des personnes âgées », *Sociologie et sociétés*, 2018, vol. 50, no 1, p. 91.
- KALAMPALIKIS N., MOSCOVICI S., (2019). « TROIS PRÉSUPPOSÉS SUR LES REPRÉSENTATIONS SOCIALES. » IN KALAMPALIKIS N. (ÉD.) : SERGE MOSCOVICI : PSYCHOLOGIE DES REPRÉSENTATIONS SOCIALES (TEXTES RARES ET INÉDITS). PARIS, EDITIONS DES ARCHIVES CONTEMPORAINES (COLLECTION PSYCHOLOGIE DU SOCIAL). P. 9-16.
- KAUFMANN, J.-C., 1995, « Les cadres sociaux du sentiment de solitude », *Sciences sociales et santé*, vol. 3, n° 1, p. 123-136.
- LIU J. PETIT E. BRIT A-C. GIBOREAU A. The impact of tablecloth on consumers' food perception in real-life eating situation. *Food Quality and Preference*, Volume 71, 2019, Pages 168-171
- NAVARRO DA, BOAZ M, KRAUSE I, ELIS A, CHERNOV K, GIABRA M, LEVY M, GIBOREAU A, KOSAK S, MOUHIEDDINE M, SINGER P. IMPROVED MEAL PRESENTATION INCREASES FOOD INTAKE AND DECREASES READMISSION RATE IN HOSPITALIZED PATIENTS. *CLIN NUTR*. 2016 Oct;35(5):1153-8
- NYBERG M. OLSSON V. ÖRTMAN G. PAJALIC Z. ANDERSSON H.-S. BLÜCHER A. WESTERGREN A. 2018. « The meal as a performance : food and meal practices beyond health and nutrition », *Ageing and society*, vol. 38, n° 1, p. 83-107.
- MONNERY-PATRIS Sandrine, 2019, « Nouveaux aliments à base de légumineuses : les consommateurs sont-ils prêts ? », *Innovations Agronomiques*. 74 (2019), 183-191.
- NIELSON SE. SKOUW S. OLSEN A. (2018). Serving style preferences for various meal arrangements among children. 10.1111/joss.12445.
- PFENNINGER Ariane, 2002, « A TABLE AVEC ROLAND BARTHES », *Romance Notes*, vol. 42, n° 2, p. 243-250.
- POUYET V, GIBOREAU A, CUVELIER G, BENATTAR L., (2015), Les préférences culinaires des personnes âgées vivant en institution : facteurs d'appréciation sensoriels et cognitifs. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*. 2015 ; 50:271-279.
- POULAIN Jean-Pierre, (2013), *Sociologies de l'alimentation*, s.l., Presses Universitaires de France (coll. « Quadrige »), 288 p.
- POULAIN, Jean-Pierre, (1998) . Les jeunes seniors et leur alimentation. Représentations, mutations et permanences. Les Cahiers de l' OCHA n°9, Paris, 112 p
- Umberson D., Crosnoe R., Reczek C., (2010), « Social relationships and health behavior across life course », *Annual review of sociology*, n° 36, p. 139-157.
- VAN WYMELBEKE Virginie, SULMONT-ROSSÉ Claire, FEYEN Valérie, ISSANCHOU Sylvie, MANCKOUNDIA Patrick et MAÎTRE Isabelle, (2020), « Optimizing sensory quality and variety: An effective strategy for increasing meal enjoyment and food intake in older nursing home residents », *Appetite*, 1 octobre 2020, vol. 153, p. 104749.
- WIJNHOFEN HA, VAN DER MEIJ BS, VISSER M. (2015). Variety within a cooked meal increases meal energy intake in older women with a poor appetite. *Appetite*. 2015 Dec;95:571-6. doi: 10.1016/j.appet.2015.08.029. Epub 2015 Aug 28. PMID: 26321418.