

## Claire Sulmont-Rossé

Directrice de recherche INRAE

Centre des Sciences du Goût et de  
l'Alimentation - INRAE

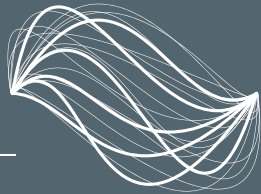
[claire.sulmont-rosse@inrae.fr](mailto:claire.sulmont-rosse@inrae.fr)

### Axe 3 : Soins individualisés et intégrés

Dispositif : projet interdisciplinaire

## Développer des actions pour (ré-)engager les personnes âgées vivant en EHPAD dans leur alimentation

En maison de retraite, 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. Dans ce contexte, l'objectif du projet ENGAGE est de développer des stratégies engageantes permettant aux personnes âgées dépendantes pour leur alimentation de rester impliquées dans l'acte alimentaire, en tenant compte de leurs attentes et de leurs capacités préservées. Dans le cadre de ce projet, nous avons commencé par réaliser des entretiens semi-directifs auprès de personnes âgées vivant à domicile ou en institution ainsi que des groupes de discussion avec des personnels de maison de retraite. L'analyse des discours a montré que le choix est un facteur important pour impliquer les résidents 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 maisons de retraite 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.



## **Claire Sulmont-Rossé**

INRAE research director

Centre des Sciences du Goût et de  
l'Alimentation - INRAE

[claire.sulmont-rosse@inrae.fr](mailto:claire.sulmont-rosse@inrae.fr)

**Axis 3 : Comprehensive individual care**  
Device : Crossdisciplinary project

### **Development of actions to (re)engage institutionalized older people in the meals**

Eating in nursing home implies a redefinition of the meal, from the point of view of the nursing staff which are subjected to specific constraints connected to hygiene and nutritional frame, but also from the point of view of the residents who are subjected to the medicalization of food consumption, to the changes of practices and to the redefining of the commensality. In their survey carried out in nursing homes with in-house kitchen, the sociologist P. Cardon and the anthropologist E. Souternon observed that the institution's kitchen was often perceived as a "black-box" by the residents.

A first step of the project consisted in carrying out semi-directive interviews with older people living at home or in a nursing home as well as co-creation sessions with nursing home staff. The analysis of verbatim revealed that choice is an important factor to keep older people involved in the meals: choice of meal time, place, guests, but also choice of what I want to eat. In addition, keeping older people engaged in their meals does not only involve gestures (carrying out food-related activities such as shopping, cooking) by also sustaining the desire to eat by offering "good" meals at a sensory, physical and social level (tasty food, pleasant environment, conviviality...). Finally, it is interesting to note that the older respondents have stressed the importance of communication between the residents and the nursing staff. Older people has claimed the right to give their opinion on meals, menus, recipes... to better tailored the food supply to their expectations and preferences.