



Journée d'étude, le 16 juin 2016 à la Maison des Sciences de l'Homme
de Dijon

Le repas en établissement de santé : des réalités physiologiques au mieux-être du patient

Les CLAN (Comité de Liaison en Alimentation et Nutrition) qui ont vu le jour il y a plus de 15 ans visent à lutter contre la dénutrition lors d'un séjour en établissement de santé. Toutefois, la constitution d'un CLAN, pour un établissement, n'est pas une obligation mais une recommandation qui entraîne *de facto* une différence de moyens alloués et de sensibilisation des équipes à l'importance du repas. Par ailleurs, la lutte contre la dénutrition induit parfois la conception du repas comme une simple ingestion de nutriments. La médicalisation du repas efface alors les dimensions sociales (Hartwell & al, 2013), sensibles et symboliques (Boutaud, 2005) de la prise alimentaire alors même qu'elles sont essentielles. Lors d'un séjour hospitalier, le repas participe au soin et il constitue en propre, un soin. Pas uniquement, là encore, en termes de nutrition mais de restauration morale, affective, psychologique.

Le repas en établissement de santé (hôpitaux, cliniques, EHPAD), selon les pathologies traitées et les unités de soins, est donc à la jonction du soin (préventif, curatif) et du prendre soin (care). Le repas est alors central et joue un rôle fondamental dans la prise en charge des patients et des résidents. Pourtant, on constate que son statut varie beaucoup selon les unités et qu'il est même parfois totalement banalisé. Cette disparité peut être liée aux établissements, aux types de séjour, aux pathologies traitées mais aussi au degré de sensibilisation des équipes à l'importance du repas en tant que prise en charge du patient / résident, de sa pathologie et de son accompagnement pendant son séjour.

L'arrivée en établissement de santé intervient comme une rupture dans la vie de l'individu qui devient alors patient / résident dans une institution dans laquelle les routines, les socialités et les rituels ne sont plus les mêmes. Le repas perd ses dimensions identitaire et commensale au profit des dimensions médicale et nutritionnelle.

Dans le cadre de cette journée résolument pluridisciplinaire nous souhaitons appréhender les dimensions physiologique, sociologique, sensorielle, sensible et symbolique de la prise alimentaire. Il s'agira d'interroger la constitution et la production des repas devant répondre à des exigences particulières, la place du repas dans les établissements de santé et, plus largement, dans le dispositif de soin. L'accompagnement du patient à sa sortie de l'institution sera également discuté avec notamment la mise en place d'ateliers thérapeutiques innovants. Cette journée a pour



volonté de réunir des professionnels de la santé, des industriels et des chercheurs pour apporter un éclairage complet sur le traitement du repas en établissement de santé, sur son sens et sa représentation en considérant l'alimentation comme un « fait social total » (Mauss, 1925 - Corbeau, 2012).

Les communications de cette journée seront publiées chez l'Harmattan dans la collection Questions alimentaires et gastronomiques (dir. K. Stengel).

Adresse

Clémentine HUGOL GENTIAL

Coordinatrice du projet ALIMS - Maître de Conférences - Membre du laboratoire CIMEOS et de l'équipe 3S

☎ 06 51 90 60 57 - Clementine.hugol-gential@u-bourgogne.fr

Université de Bourgogne Franche-Comté - Département Langues et Communication - Bureau 170 - 4, boulevard Gabriel, 21000 DIJON