

QU'ON VIVE

SOMMAIRE

9	ÉTAT DE L'ART
19	SYNTHÈSES DE LECTURES
35	ÉTUDES DE CAS DESIGN
57	ÉTUDES DE CAS ART
79	ÉTUDES DE CAS TECHNIQUES
85	ATELIER OUTILLÉ
93	ENTRETIENS SOCIOLOGIQUES
101	BIBLIOGRAPHIE
105	REMERCIEMENTS

1 ÉTAT DE L'ART

“La convivialité renvoie alors à une sympathie mutuelle proche de la communion. On se sent bien ensemble, souvent sans avoir besoin de se parler, ou en n'échangeant que des propos sans importance, légers”¹. La convivialité est souvent associée au repas et c'est agréable de se retrouver entre amis ou en famille pour déguster un plat quand on en a la capacité. Cet acte commun n'est pourtant pas accessible à tout le monde puisque 22 % des personnes de plus de 60 ans sont isolées du cercle familial, 28 % du cercle amical, 21 % du cercle de voisinage, et 55 % des réseaux associatifs. 900 000 personnes de plus de 60 ans sont en situation d'isolement à la fois des cercles familiaux et amicaux².

Le manque de convivialité et de liens de nos aînées est un enjeu sociétal et j'ai pu le constater de moi-même lorsque mon grand-père était à l'EHPAD. Son état s'est rapidement et grandement détérioré en raison du manque de stimulation et de contact social. Cette expérience personnelle m'a amené à m'intéresser aux établissements d'hébergement de personnes âgées, qui accueillent des personnes en situation de vulnérabilité extrême. Des constats faits est née ma question de recherches : Comment réintroduire de la convivialité au moment des repas en EHPAD ?

1. « La convivialité : variante de la désincarnation contemporaine ? » Breton Philippe, 2003,

https://www.persee.fr/doc/quad_0987-1381_2003_num_53_1_1597, page 61

2. Chiffres donnés par petits frères des pauvres en 2021,

<https://www.petitsfreresdespauvres.fr/informer/nos-actualites/solitude-et-isolement-quand-on-a-plus-de-60-ans-en-france-en-2017>

Pourquoi mange -t-on ensemble ? Le fait-on encore ?

3. « La convivialité : variante de la désincarnation contemporaine ? » Breton Philippe, 2003, https://www.persee.fr/doc/quad_0987-1381_2003_num_53_1_1597, page 64

4. Ibid, page 64

5. Soriano, Gaëlle. « L'autonomie alimentaire chez la personne âgée », 2022, <https://hal.science/tel-03751791>, page 20

6. Sociologue français

7. Sociologue français

8. Herpin, Nicolas. « Le repas comme institution: Compte rendu d'une enquête exploratoire », https://www.persee.fr/doc/rf-soc_0035-2969_1988_num_29_3_2529, 1988, page 504

9. Ibid page 504

10. Ibid, page 503

On mange ensemble parce que c'est parfois "la réunion sympathique, entre connaissances ou entre amis, autour d'une table"³, mais aussi parce quand on "mange, on rit et on est bien"⁴, de préférence loin de toute froideur et de tout formalisme guindé. En effet, l'alimentation ne se réduit pas au simple fait de manger, il englobe le plaisir de manger et une habitude ancrée, c'est "un acte social et culturel qui favorise le partage et le maintien des traditions"⁵.

Maurice Halbwachs⁶ explique que cet acte social et culturel ne serait pas régi par les mêmes habitudes selon le milieu social d'où l'on vient. Le coût des aliments influence les habitudes alimentaires et ainsi la manière de consommer la nourriture. La nourriture achetée et la manière de la consommer sobrement ou non a une influence sur le comportement des individus au moment du repas. C'est ce qu'explique aussi Pierre Bourdieu⁷ dans son ouvrage "La Distinction", où il met en évidence comment les comportements alimentaires varient en fonction des classes sociales et de la charge symbolique attribuée à l'aliment. Il explique que ces différences sont également influencées par la manière dont chaque groupe social se représente le corps..

Par exemple, les ouvriers qualifiés, dont le corps est utilisé comme une force de travail, considèrent leur alimentation comme une restauration de cette force.

Ils privilégient donc des aliments consistants et nourrissants. En revanche, les employés, qui utilisent davantage leur esprit dans leur travail, accordent moins d'importance à leur alimentation. Leurs choix alimentaires se porteront plutôt vers des produits plus raffinés ou rares, associés à une connotation bourgeoise. Ainsi, le repas en commun dans le milieu ouvrier est basé sur la "morale de la bonne vie",⁸ où la générosité que ce soit avec la nourriture ou la famille, fait partie de l'identité sociale du groupe. La générosité du repas amène des moments de partages plus important que les classes plus aisées qui suivent "l'éthique de la sobriété et la minceur"⁹.

Chaque repas est identifiable par le moment qu'il occupe dans la journée, le lieu où il se déroule, les activités qui s'y accomplissent simultanément et les personnes qui sont rencontrées à cette occasion¹⁰. Tous les repas ne sont pas propices à la réunion et la convivialité, car le repas est une activité qui ne se suffit pas à elle-même, l'acte de manger est souvent enrichi par une activité (lecture, télévision, discussion).

Le petit déjeuner, par exemple, est le moment où le mangeur est le plus concentré sur son repas, cependant, beaucoup de monde l'aborde en lisant.

Le fait d'utiliser ses capacités visuelles accompagne souvent l'acte de s'alimenter, c'est pourquoi la télévision et le petit écran (le soir) sont les activités accompagnatrices de repas par excellence et cela ne favorise pas les liens¹¹.

Pour se soustraire à ces activités très individuelles, la présence d'autres membres du ménage est un facteur essentiel qui différencie fortement les trois repas principaux. Le groupe familial se rassemble autour de la table, d'autant plus souvent que la journée s'avance, le dîner est le repas où la famille est le plus souvent réunie¹². En revanche, c'est dans les catégories financièrement aisées que le repas du soir est le plus convivial car le menu est diversifié et commun à tous, le groupe est au complet, les conversations sont moins perturbées par la télévision, et le ménage peut recevoir plus souvent des invités (là où les milieux ouvriers ou intermédiaires sont plus contraints par des horaires de travail). Manger et communiquer sont des activités souvent simultanées dans cette catégorie socio-professionnelle car le moment du dîner est l'occasion pour eux de rencontrer de nouvelles personnes en dehors du ménage¹³.

Selon l'enquête exploratoire du sociologue Nicolas Herpin¹⁴, le rythme alimentaire traditionnel est cadencé par des événements calendaires, ce qui tend à s'estomper avec les nouvelles manières de

consommer marquées du sceau d'un lien social désincarné, ce processus est nommée "l'alimentation déstructurée"¹⁵. C'est le manque d'horaires fixes qui conditionnent les repas dits "traditionnels" au profit des heures variables des "nouveaux" repas. Le fait de ne pas avoir de tranches horaires définies pour manger a des conséquences sur les rythmes collectifs. En effet, les services de repas fonctionnent de plus en plus de manière uniforme sur la journée, et les frontières horaires sont imprécises, ce qui favorise l'émergence des formes de repas "hybrides" (déjeuner/goûter, casse-croûte-repas)¹⁶. En effet les emplois du temps sont de moins en moins coordonnés suite aux tranches horaires variables du repas. Ainsi, le repas n'est plus une activité commune par laquelle on communique avec d'autres personnes, et d'autres activités lui substituent ce rôle. Autrement dit, le repas tend de plus en plus à l'émiettement tout au long de la journée et au grignotage. Les horaires de repas ne sont plus les mêmes pour tous et manger est de moins en moins l'occasion de créer des liens et de communiquer¹⁷.

Cependant, la déstructuration du repas n'atteint pas tous les groupes sociaux sous la même forme et avec la même intensité. L'âge constitue une des premières causes de diversification. Le repas du midi n'est plus un moment de convivialité, c'est le dîner qui prend sa place.

11. Ibid, page 519

12. Ibid page 519/520

13. Ibid page 520

14. Ibid, page 504

15. interview de Jacques Belay parue dans le journal professionnel Libre Service Actualité en 1984

16. Herpin, Nicolas. « Le repas comme institution: Compte rendu d'une enquête exploratoire », 1988, page 505

17. Ibid, page 505

18. Ibid, page 221

19. Guérin, Laura. « « Faire manger » et « jouer le jeu de la convivialité » en établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD)» <https://doi.org/10.4000/sociologies.5404>, § 3

20. Ibid, § 3

21. Ibid § 11

22. Ibid § 11

Le repas comme institution est plus le fait de catégories sociales aisées. En ce qui concerne le repas comme créateur de lien, ce sont les catégories populaires chez qui ce moment s'est le plus dégradé¹⁸.

Comment le repas est-il vécu par les personnes âgées ?

L'âge est aussi une des premières causes de diversification d'habitudes alimentaires et de repas. Les personnes âgées, qui ne sont plus en activité professionnelle vivent différemment encore ces moments de collation. Elles sont livrées à d'autres difficultés et celles-ci sont bien différentes en fonction du lieu de vie. Les personnes âgées vivant en EHPAD ne sont pas soumises aux mêmes problèmes que les personnes vivant à domicile.

En EHPAD, les personnes âgées sont soumises à une règle quotidienne, un rituel auquel tous les résidents sont obligés de participer, car c'est " la réunion la plus grande dans laquelle les résidents sont inclus chaque jour "¹⁹ et il s'agit là "d'une de dernières occasions pour les résidents d'être insérés dans un temps social"²⁰. Mais il existe d'autres raisons au fait que ces repas soient communs. Ce moment de la journée, collectif, vise aussi à s'assurer que l'ensemble des résidents mangent,

car les cas de dénutrition ne sont pas rares... C'est pourquoi le personnel assiste le repas des résidents jusqu'à la mise en bouche pour certains et les aides-soignantes deviennent des actrices de première ligne du service à table. Ainsi , le repas collectif en EHPAD a deux objectifs : lutter contre la dénutrition et la production de sociabilités.

Faire manger les résidents ne se limite plus à seulement servir une assiette, mais à "vérifier que cette dernière soit bien terminée"²¹. En effet, le rôle des aides-soignantes est de " savoir déjouer les refus de manger, faire accepter des restrictions alimentaires perçues comme injustifiées."²² De plus, les résidents ont des régimes stricts prescrits médicalement jusqu'à la texture servie, de quoi leur couper l'appétit. Le repas s'apparente donc plus à un soin réalisé dans le but d'éviter la dénutrition des personnes âgées qu'à un repas dans le sens convivial.

Produire de la convivialité à table est principalement à la charge des professionnels de santé qui s'occupent du bon déroulement du repas. Ainsi, le moment du repas vise à rendre crédible une fiction collective en décalage total avec la situation réelle vécue par les résidents. En effet, la dégradation de l'état de santé et l'isolement familial et social se ressent dans les interactions, les résidents interagissent peu, voire pas du tout, le repas est silencieux et lorsqu'une interaction brise le silence, celle-ci est souvent un conflit. Le repas est donc une "prescription"²³ (moment obligatoire) plus qu'un moment convivial ou joyeux...

La convivialité est "une mission institutionnelle"²⁴ sans réelle action concrète, et consiste surtout à "réduire tout événement qui lui serait contradictoire"²⁵ et à s'assurer que la coprésence corporelle dans la salle à manger ne soit pas conflictuelle.

En effet, garantir la présence simultanée de nombreux résidents nécessite d'organiser la circulation et d'ordonner les corps dans l'espace suite à l'utilisation d'objets encombrants comme des déambulateurs et des fauteuils roulants. Cela crée un rapprochement des corps qui est souvent source de conflits.

Les salles à manger sont donc organisées afin de réunir des personnes avec un handicap similaire (fauteuils, déambulateurs, perfusion, etc.) et des paravents en tissu sont souvent utilisés afin de rendre moins visibles ces distinctions, ce qui a pour conséquence de créer une hiérarchie entre les personnes accueillies²⁶. Le fait qu'il existe une hiérarchie, même tacite, ne favorise pas et est même contraire à la création de convivialité qui nécessite "une sorte de parfait égalitarisme, qu'aucun convive ne prenne plus de place que les autres, que la présence de chacun s'efface devant le collectif."²⁷ La convivialité EHPAD repose donc davantage sur une "mise en scène"²⁸ créée à destination de l'idéal public, institutionnel et familial à l'opposé total des situations de refus, d'oppositions, de silence et d'absence vécues des résidents²⁹.

Le refus de s'alimenter, l'opposition face à la nourriture ne sont pas rares et entraînent de nombreux cas de dénutrition. Et l'exposition à la dénutrition varie considérablement au sein de cette population, et dépend de l'âge et du lieu de résidence. La grande diversité de la dénutrition pourrait également s'expliquer par le degré de dépendance des personnes âgées, en particulier dans les activités liées aux repas.

23. Ibid § 26

24. Ibid § 27

25. Ibid § 28

26. Ibid § 34

27. « La convivialité : variante de la désincarnation contemporaine ? », Breton Philippe, 2003, page 64

28. Guérin, Laura. « « Faire manger » et « jouer le jeu de la convivialité » en établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) » § 41

29. Ibid § 42

30. Soriano, Gaëlle. « L'autonomie alimentaire chez la personne âgée », 2022, page 25/26

31. Ibid page 26

32. Ibid page 26

30. Soriano, Gaëlle. « L'autonomie alimentaire chez la personne âgée », 2022, page 25/26

31. Ibid page 26

32. Ibid page 26

33. Ibid page 21

34. Ibid page 22

35. Ibid page 27

36. Ibid page 27

Deux études françaises, AUPALESENS et RENESSENS, démontrent en effet que le risque de dénutrition augmente à mesure que l'on délègue tout ou une partie des activités liées aux repas³⁰. Dans ces études, les estimations sont les suivantes : 4 % pour les individus autonomes vivant à domicile, 12 % pour ceux recevant une aide à domicile pour des activités autres que l'alimentation, 46 % chez ceux recevant une aide à domicile spécifiquement pour l'alimentation à domicile, 60 % pour les personnes bénéficiant d'un service de portage de repas, et 69 % chez les individus résidant en institution. On peut toutefois observer que l'aide apportée pour les repas chez les personnes âgées en perte d'autonomie alimentaire ne s'avère pas suffisante pour corriger ou prévenir le risque de dénutrition³².

Les cas de dénutrition sont donc liés à la dépendance physique, mais aussi à l'impact psychologique que cette perte de mobilité entraîne. Par exemple, chez les personnes vivant à domicile, le fait de perdre cette autonomie peut générer des sentiments négatifs comme "une inquiétude à l'idée de manquer de nourriture, une gêne vis-à-vis des autres du fait de la mobilité réduite, de la culpabilité lorsqu'il faut demander de l'aide et s'imposer aux autres, un sentiment devenir « un fardeau » pour l'entourage ou la société ou encore de la tristesse ou de la frustration lorsqu'on ne peut plus choisir ses produits"³³.

C'est pourquoi les personnes âgées auront tendance à ne pas vouloir solliciter de l'aide et essaient de se débrouiller seules au maximum³⁴. Le constat est le suivant : plus la personne âgée est autonome (approvisionnement, préparation des repas, acte alimentaire, organisation des repas), moins elle présente de signes de dénutrition dans la plupart des cas.

Les difficultés liées aux activités du repas (approvisionnement, préparation des repas, l'acte alimentaire et organisation des repas) ont plusieurs explications, mais la première reste "le manque d'idées et/ou de motivation par le fait qu'elles se retrouvent seules"³⁵. Ces individus, qui étaient habitués à cuisiner pour leur conjoint et/ou leurs enfants, éprouvent une perte de repères.

Elles "ne trouvent plus de plaisir ni d'intérêt à cuisiner pour une seule personne"³⁶. Certains plats traditionnels, autrefois partagés en famille, ne sont plus cuisinés, afin d'éviter d'avoir des quantités excessives de nourriture.

Diverses réponses, qu'elles soient individuelles ou institutionnelles, sont possibles face à ces difficultés comme le soutien médico-social ou la délégation des tâches. La délégation des tâches se réalise de 3 manières différentes, il y a " la subordination (l'aide « fait pour » la personne âgée, mais sous le contrôle de cette dernière) ; la complémentarité (l'aide « fait avec », où

les deux parties échangent, négocient et adaptent leurs pratiques) ; la substitution (l'aide « fait à la place de » et prend les initiatives)³⁷. Outre l'assistance humaine, les personnes âgées ont parfois recours à divers services tels que les commerces ambulants, la livraison des courses à domicile passées par téléphone ou en ligne. Cette pratique reste relativement peu répandue en raison d'une certaine méfiance ou de l'absence d'utilisation d'Internet. D'autres préfèrent utiliser les services de bus dédiés aux personnes à mobilité réduite ou optent pour le taxi pour leurs courses.

La délégation peut également être complète, englobant les courses et la cuisine, lorsque les individus font appel à des services de livraison de repas à domicile ou choisissent de prendre leurs repas dans des restaurants ou des centres communautaires.

Cette dernière option permet de partager le repas avec d'autres, préservant ainsi l'aspect social de cette activité.³⁸ Les personnes âgées invitent également leurs proches, "ce qui permet aussi de partager le moment du repas et d'être invité en retour"³⁹.

Le choix entre différentes solutions peut être expliqué par le niveau d'intérêt de la personne pour la nourriture et ses compétences, l'objectif ultime étant la satisfaction personnelle à l'égard des repas. Certains choisissent d'apprendre ou de continuer à cuisiner afin de conserver la responsabilité des repas le plus longtemps possible, tandis que d'autres simplifient au maximum la tâche ou se contentent de l'aide disponible. Les personnes âgées expriment souvent davantage de plaisir à faire les courses qu'à préparer les repas. En fin de compte, les individus privilégient l'activité qui a le plus de sens pour eux⁴⁰.

37. Ibid page 29, selon le sociologue Pierre Cardon

38. Ibid page 29

39. Ibid page 30

40. Ibid, page 30/31

41. Benjamin Declé, «Al Dente », 2017 <https://www.benjamindeclé.com/al-dente>

42. ibid

Comment le design est-il déjà intervenu dans ce type de domaine ?

Des designers sont déjà intervenus dans des établissements d'hébergements, c'est le cas de Benjamin Declé avec son projet AL DENTE⁴¹. Al dente est un système de quatre appareils conçus pour aider les personnes âgées à compenser le manque d'activité physique en utilisant la cuisine comme moyen.

Chaque machine vise à accentuer et amplifier les gestes spécifiques de la préparation des tagliatelles, préservant ainsi l'autonomie des personnes âgées⁴². Ces machines travaillent à différents niveaux pour renforcer la musculature, améliorer l'équilibre, stimuler la mémoire, favoriser l'orientation spatiale et temporelle, aider

43. Romane Jonnet, AGAPE, l'objet de la table comme vecteur de relation à l'autre, <https://aworkstation.com/agape-lobjet-de-la-table-comme-vecteur-de-relation-a-lautre-par-romane-jonet/>

44. Ibid

45. Ibid

46. résidente de L'EHPAD Sainte Croix adèle de Glaubitz à Strasbourg

à la planification, améliorer la motricité et encourager la cohésion sociale lorsqu'elles sont utilisées en groupe. Ce projet contribue à préserver l'autonomie alimentaire, ainsi il lutte contre la dénutrition des personnes âgées et fait en sorte qu'elles gardent l'envie de manger. Cependant ce projet n'intervient pas sur le moment de convivialité lui-même, cette notion reste au second plan.

Le projet AGAPE, en revanche, intervient sur la notion de convivialité et pousse les gens à communiquer. AGAPE de Romane Jonnet⁴³, fait de la table un vecteur de relation. Romane Jonnet a remarqué que "Au cours du temps, il s'est développé à travers/autour des objets de la table des habitudes alimentaires spécifiques. L'outil qui nous permet de manger a tendance à créer des zones invisibles et individuelles. J'ai fait le constat, que la plupart des objets de table ne peuvent être utilisés qu'individuellement ce qui limitent l'interaction entre les convives."⁴⁴ Le travail de Romane Jonnet repose sur l'idée du repas en tant qu'événement social, un moment identitaire qui forge un sentiment collectif. Ensuite, la vaisselle est envisagée comme un intermédiaire, son objectif est que les objets partagés stimulent la communication. L'idée est de repenser les divisions imposées par les configurations traditionnelles de la table, en valorisant les échanges et la communication. Elle envisage la création d'une table collective fondée sur la

confiance pour encourager le partage des repas, brisant ainsi les zones préétablies pour créer un espace commun⁴⁵. Sa vaisselle et d'autres éléments de la table s'utilisent à plusieurs, ce qui favorise la communication entre les différents convives. Cependant, si ce projet est appliqué en établissement d'hébergement, il ne serait appliqué qu'avec d'autres personnes âgées... Or, en réalisant mon atelier outillé, il est apparu que les personnes âgées voudraient garder un lien avec l'extérieur, le monde actif, et surtout avoir un contact intergénérationnel. Mon atelier se composait d'un socle dans lequel étaient découpées trois fentes. Chaque fente pouvait accueillir diverses formes que les personnes âgées devaient choisir parmi d'autres formes. La première était une forme à texture, la deuxième une forme colorée et la troisième, une forme représentative d'un objet en lien avec de potentiels moments conviviaux (pétanque, barbecue, jeux de cartes, etc.). L'assemblage de ce tout permet de créer un paysage de la convivialité. Ce paysage est propre à chacun et permet de réveiller des souvenirs. Ces souvenirs révèlent que les personnes âgées aiment beaucoup le contact des enfants, en exemple, Mme Pligel⁴⁶ qui parle d'activités manuelles comme des collages avec des enfants.

Un autre exemple de projet avec des liens intergénérationnels est celui de Aurore Lopez & Chloé Adelheim qui s'intitule Bri-

gade du Nord⁴⁷. Ce projet vise à réunir une communauté responsable et solidaire autour de moments conviviaux, transgénérationnels et culinaires dans la métropole lilloise afin d'ouvrir les maisons de retraite sur la ville. Dans un contexte où l'on rentre dans un EHPAD uniquement lorsque l'on a un parent à visiter, Brigade du Nord vogue à contresens en incitant les Lillois à franchir les portes de ce lieu isolé. Le projet a aussi pour objectifs d'améliorer l'alimentation et la qualité de vie des résidents en général tout en changeant également le regard porté sur la vieillesse⁴⁸.

Ce projet est intéressant, car il prouve qu'il est possible de ramener la convivialité à l'EHPAD en faisant de cet endroit un lieu de vie et non un lieu de fin de vie. Le fait de lier l'EHPAD à des activités et événements externes permet de ramener des personnes qui n'ont peut-être rien à voir avec les personnes âgées de l'établissement. L'EHPAD devient ainsi un centre névralgique des activités du quartier et permet de garder un lien avec le monde extérieur, l'EHPAD devient donc un lieu ouvert qui permet de faire de nouvelles rencontres et non un endroit fermé dans lequel on se débarrasse de nos aînées... Ce système permet aussi de rendre la visite aux personnes âgées moins douloureuse pour la famille ou autres personnes puisqu'elle peut se dérouler dans le cadre d'une activité, prétexte de la rencontre et fédératrice de sujets de discussion. L'EHPAD est

un centre de rencontres intergénérationnelles ou tout type de personnes peut se rendre, il n'est pas synonyme de fracture avec l'extérieur. L'EHPAD est un lieu actif où les personnes âgées ne sont pas perçues comme des « poids de la société » mais comme des personnes actives. Ces activités permettent d'attirer de nouvelles personnes, de faire des liens et de passer des moments conviviaux, avec des inconnus ou non.

Dans le cadre des entretiens sociologique, j'ai rencontré Cécile Espinasse⁴⁹, une designeuse sociale qui a développé un projet en EHPAD sur la cuisine avec un public très dépendant. De cet entretien il ressort qu'il est important que les personnes âgées participent et fassent des gestes du quotidien qui sont normalement faits à leur place ou que le personnel fait devant eux (ouvrir un sachet de thé, laver des pommes de terre). Elle a abordé avec eux la cuisine comme un jeu dans le but de stimuler leurs sens (massage avec une pâte à tarte par exemple). Cela permet aux personnes âgées d'avoir envie de cuisiner et de pouvoir participer de nouveau à des tâches qu'elles affectionnent même si leurs capacités ne le permettent plus forcément. Il faut s'adapter aux difficultés de chacun évidemment, mais le fait d'avoir une activité manuelle avec d'autres personnes a permis de créer des liens entre résidents.

47. Aurore Lopez & Chloé Adelheim, Brigade du Nord, 2015, hôpital gériatrique des Bateliers, dans le Vieux-Lille <https://plateforme-socialdesign.net/fr/decouvrir/brigade-du-nord>

48. Ibid

49. Cécile Espinasse, designeuse sociale, <https://cecileespinasse.eu/>

Pistes de projets et problématique

En discutant avec une aide-soignante de L'EHPAD dans lequel j'ai réalisé mon atelier outillé, elle m'a expliqué que beaucoup d'EHPAD utilisent l'activité de cuisine comme un vecteur de lien, et que leur objectif est d'en réaliser souvent puisqu'ils accueillent des personnes âgées qui n'ont pas de problèmes de régimes alimentaires stricts. Il semble donc possible d'entamer un projet avec cet EHPAD et de l'orienter sur la préparation du repas comme ferment de convivialité. Ce projet devra donc permettre aux résidents d'avoir une activité qui engage leur corps, mais aussi donner la possibilité de cuisiner ensemble.

2 **SYNTHÈSES DE LECTURES**

FAIRE MANGER¹

LAURA GUÉRIN

« Faire manger » et « jouer le jeu de la convivialité » en établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) » est un article sociologique écrit par Laura Guérin. Laura Guérin est sociologue, docteure de l'École des Hautes Études en Sciences sociales (EHESS). Elle mène ses recherches sur la production du consentement et de la contrainte dans le secteur médico-social. Premièrement en EHPAD, en travaillant sur la dénutrition, sa construction en tant que problème public associé aux personnes âgées et sa mise en œuvre. Cette recherche interroge la place des choix et du refus de soins dans la vie ordinaire des résidents.

Deuxièmement à l'hôpital, en investiguant le parcours de soins de personnes atteintes de maladies pulmonaires rares, leur acceptation et/ou refus de la greffe pulmonaire comme dernière réponse thérapeutique en fonction notamment de leurs conditions sociales d'existence et de leur rapport au médical.

Ce texte est organisé en trois parties distinctes, la première, aborde la notion de règle quotidienne du repas en EHPAD, la deuxième, mentionne le « comment faire manger » et la dernière parle du personnel qui fait « jouer le jeu de la convivialité » aux résidents.

1. Guérin, Laura. « « Faire manger » et « jouer le jeu de la convivialité » en établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) ». *SociologieS*, 16 juin 2016. <https://doi.org/10.4000/sociologies.5404>.

Une règle quotidienne

Le moment du repas en EHPAD est un rituel auquel tous les résidents sont obligés de participer, car c'est « la réunion la plus grande dans laquelle les résidents sont inclus chaque jour » (§3) et il s'agit là « d'une de dernières occasions pour les résidents d'être insérés dans un temps social » (§3). Mais il existe d'autres raisons au fait que ces repas soient

communs. Ce moment de la journée, collectif, vise aussi à s'assurer que l'ensemble des résidents mangent, car les cas de dénutrition ne sont pas rares... C'est pourquoi le personnel assiste le repas des résidents jusqu'à la mise en bouche pour certains et les aides-soignantes deviennent des actrices de première ligne du service à table.

Faire manger

Faire manger les résidents ne se limite plus à seulement servir une assiette, mais à « vérifier que cette dernière soit bien terminée » (§11). En effet, le rôle des aides-soignantes est de « savoir déjouer les refus de manger, faire accepter des restrictions alimentaires perçues comme injustifiées, ou encore prendre le risque de provoquer un décès en voulant faire plaisir », en cédant à une demande alimentaire

Par ailleurs, l'âge moyen des résidents ne cesse de croître, et cela se ressent dans les interactions sociales.

En effet, ces derniers sont « de moins en moins en capacité concrète à formuler leur point de vue et à le faire valoir » (§5), ce qui a pour conséquence de multiplier les tâches alimentaires pour le personnel (à laquelle s'ajoute l'effectif réduit du personnel ainsi qu'un turnover et un absentéisme élevé), ainsi le repas collectif est aussi une réponse à l'organisation du travail de l'EHPAD.

Ainsi, le repas collectif en EHPAD a deux objectifs : lutter contre la dénutrition et la production de sociabilités.

d'un résident par exemple (§11). L'apport en protéine des repas est augmenté pour un minimum de volume afin d'éviter la dénutrition.

De plus, les résidents ont des régimes stricts prescrits médicalement jusqu'à la texture servie, de quoi leur couper l'appétit.

Le refus alimentaire est « une forme courante d'opposition » des résidents (§19), et c'est au professionnel de choisir entre assurer ou non la prise alimentaire, ce qui laisse souvent un sentiment de « sale boulot » (§19). Ce service est assimilé à « une contrainte corporelle illégitime » (le personnel a l'impression de forcer la prise alimentaire) (§19) et si le personnel d'EHPAD

ne s'est pas acquitté de cette tâche, il subsiste en lui le sentiment de mal réaliser son travail... Le repas s'apparente donc plus à un soin réalisé dans le but d'éviter la dénutrition des personnes âgées qu'à un repas dans le sens convivial.

Jouer le jeu de la convivialité

Produire de la convivialité à table est principalement à la charge des professionnels de santé qui s'occupent du bon déroulement du repas. Ainsi, le moment du repas vise à rendre crédible une fiction collective en décalage total avec la situation réelle vécue par les résidents. En effet, la dégradation de l'état de santé et l'isolement familial et social se ressent dans les interactions, les résidents interagissent peu, voire pas du tout, et contre cela, le moment du repas est « identifié publiquement comme agissant contre ce manque de sociabilité » (§25).

Dans la réalité des faits, le repas est silencieux et lorsqu'une interaction brise le silence, celle-ci est souvent un conflit.

Le repas est donc une « prescription » (moment obligatoire) (§26) plus qu'un moment convivial ou joyeux... La convivialité est « une mission institutionnelle » (§27) sans réelle action concrète, et dans la plupart des cas, l'action en question revient

à « gérer l'espace public de sorte que les problèmes au cours du repas soient minimisés et invisibilisés » (p.28). Ainsi, la production de convivialité consiste surtout à « réduire tout événement qui lui serait contradictoire » (p.28) et à s'assurer que la coprésence corporelle dans la salle à manger ne soit pas conflictuelle.

En effet, garantir la présence simultanée de nombreux résidents nécessite d'organiser la circulation et d'ordonner les corps dans l'espace suite à l'utilisation d'objets encombrants comme des déambulateurs et des fauteuils roulants. Cela crée un rapprochement des corps qui est souvent source de conflits. Les salles à manger sont donc organisées afin de réunir des personnes avec un handicap similaire (fauteuils, déambulateurs, perfusion, etc.) et des paravents en tissus sont souvent utilisés afin de rendre moins visibles ces distinctions, ce qui a pour conséquence de créer une hiérarchie entre les personnes accueillies.

Jouer le jeu de la convivialité, c'est créer des interactions qui visent à faire parler les résidents et assumer souvent le tour de parole d'une même interaction avec des personnes mutiques. Souvent, il faut aussi pouvoir assumer ce rôle "d'animateur" avec des résidents qui ont un comportement associé à de la démence et les professionnels travaillent donc à créer une interaction cohérente... Le personnel est donc souvent amené à mentir, jouer sur les ambiguïtés ou effectuer une « tromperie par omission » (§40) afin de trouver un compromis.

La convivialité repose davantage sur une « mise en scène » (§41) créée à destination de l'idéal public, institutionnel et familial à l'opposé total des situations de refus, d'oppositions, de silence et d'absence vécues des résidents.

Il semble clair que le moment du repas est aussi lourd pour les résidents qui sont forcés de se réunir que pour le personnel qui doit les forcer à se réunir... Le moment du repas est donc difficilement convivial et s'il l'est, c'est uniquement dû aux efforts du personnel qui joue un rôle afin que les repas ne soient pas pesants. Finalement, l'objectif des repas ensemble n'est pas tant la convivialité qu'un problème organisationnel, un souci d'éviter dénutrition des patients, ou de proximité des uns et des autres quand on est dépendant d'un fauteuil qui met automatiquement une certaine distance entre les gens. Sans ces problèmes, la convivialité serait-elle de mise ?

Est-il possible de faire naître la convivialité en travaillant sur un de ces aspects ? Travailler sur la dénutrition des patients et sur le « comment donner envie de manger » est-il possible par une démarche de design ou cela relève-t-il de l'ordre du médical sur lequel le design n'a aucun poids ? La dénutrition provient souvent soit d'un problème de mobilité et de mastication, soit d'un mal-être... Le design peut-il servir de solution face à cela ? Des projets comme Seniors mobiles qui visent à redonner la mobilité aux personnes âgées à travers une gamme d'assises sur roues, en mouvement et en jeu avec des danseurs peuvent-ils aider à créer des moments de convivialité ?

Ou encore le projet Al Dente qui vise à pallier à la perte et au manque d'activité physique chez les personnes âgées avec des machines et en utilisant comme prétexte, la cuisine ? La cuisine est un facteur de la dénutrition également puisque les repas en EHPAD sont imposés et parfois broyés... Lorsque le bien être moral d'une personne âgée est engagé, est-ce lié à sa perte de mobilité, son éloignement familial, le contexte hospitalier de l'EHPAD ? Le design peut peut-être participer à la création de liens différents avec la famille par exemple... Ce texte ouvre des pistes de recherches plus profondes au sein même de la question de convivialité et peut-être faut-il s'intéresser à une de ces pistes en particulier...

LE REPAS COMME INSTITUTION¹

HERPIN NICOLA

Nicolas Herpin est un sociologue spécialisé dans la sociologie de la consommation, il est né à Tours (Indre-et-Loire) en 1942. Il a occupé les postes d'assistant puis de maître de conférences à l'université Paris 8 (Vincennes), se consacrant à l'enseignement de la sociologie américaine. Entre 1982 et 1986, il a été détaché au Centre national de la recherche scientifique (CNRS), où il a dirigé la réalisation et l'exploitation de l'enquête « habillement » de l'Institut national de la statistique et des études économiques (INSEE). En 1990, il est devenu directeur de recherche au CNRS. Il dirige le laboratoire de recherche l'Observatoire sociologique du changement (OSC), basé à Sciences Po Paris. Ses travaux de recherches sont spécialisés dans l'étude des inégalités sociales, du travail et de la pauvreté². Ce qui m'intéresse dans le cadre de mes recherches est de savoir pourquoi on mange ensemble, est-ce par habitude, par coutume ou par réel besoin ? Quelles sont les différences qui peuvent exister en fonction des classes sociales ou de l'âge ?

Le repas n'est pas seulement l'acte d'absorber des nourritures solides, accompagnées éventuellement de boissons; il combine d'autres éléments. Chaque repas est identifiable par le moment qu'il occupe dans la journée, le lieu où il se déroule, le menu et la composition des plats, les autres activités qui s'y accomplissent simultanément et les personnes qui sont rencontrées à cette occasion. La satisfaction des besoins énergétiques du corps obéit donc à des régularités qui sont d'un autre ordre que celles de la physiologie. L'institution des repas, du moins dans la forme qu'ont observée les sociologues dans les milieux populaires, est-elle entrée dans une phase de déstabilisation ? L'enquête exploratoire³ établit que la « déstructuration » des repas prend des formes diversifiées selon le sexe et l'âge pour les « petits » repas et l'alimentation du week-end. D'autre part, on peut se demander si dans les milieux populaires le repas reste un temps fort de la vie familiale. Les cadres confèrent plus nettement au dîner les caractéristiques d'une institution.

1. Herpin, Nicolas. « Le repas comme institution: Compte rendu d'une enquête exploratoire ». Revue française de sociologie 29, no 3 (1988): https://www.persee.fr/doc/rfsoc_0035-2969_1988_num_29_3_2529

2. Wikipédia https://fr.wikipedia.org/wiki/Nicolas_Herpin et Babelio <https://www.babelio.com/auteur/Nicolas-Herpin/61723>

3. Herpin, Nicolas. « Le repas comme institution: Compte rendu d'une enquête exploratoire », page 503

On ne se nourrit pas seulement de pain

4. Sociologue français

5. La classe ouvrière et les niveaux de vie, Maurice Halbwachs

Chaque repas se distingue par le moment où il est pris, l'endroit où il se déroule, le menu et la façon dont les plats sont préparés, les activités parallèles qui peuvent s'y dérouler et les personnes présentes lors de ces occasions. D'après Maurice Halbwachs⁴, cela serait le fait d'une institution sociale, en effet, le repas est la représentation d'une manière de consommer qui dépend énormément de notre classe sociale. Dans les milieux populaires, la consommation dépend du prix des aliments qui déterminent certaines habitudes alimentaires.

La vie familiale se composant généralement d'un foyer détermine aussi que "le repas est pris en commun avec la femme et les enfants"⁵ (p.504). Ainsi, le repas en commun dans le milieu ouvrier est basé sur la "morale de la bonne vie"(p.504), où la générosité que ce soit avec la nourriture ou la famille, fait partie de l'identité sociale du groupe. À l'inverse, les classes plus aisées suivent "l'éthique de la sobriété et la minceur".

L'Hypothèse : L'alimentation déstructurée

6. interview de Jacques Belay parue dans le journal professionnel Libre Service Actualité en 1984

L'institution des repas subit un grand bouleversement dans les modes d'alimentation ces dernières années. un processus nommé "l'alimentation déstructurée"⁶ qui comprend cinq formes différentes : La dé-concentration, la dés-implantation, la dé-synchronisation, la dé-localisation et la dé-ritualisation.

La dé-concentration est le fait de ne plus avoir ses repas centrés sur le moment du déjeuner et du dîner, mais de privilégier les petits repas comme le casse-croûte, le goûter, la "pause café" ou le "snack". Le nombre de plats par repas diminue, mais les menus diffèrent d'un repas à l'autre et ils possèdent chacun des caractéristiques

distinctes : "chaud et sucré pour le petit déjeuner; chaud et carné pour le repas de midi; froid et sucré à quatre heures; chaud et salé mais sans viandes pour le repas du soir; froid et salé mais avec viande pour le casse-croûte du soir.

La dés-implantation est le manque d'horaires fixes qui conditionnent les repas dits "traditionnels" au profit des heures variables des "nouveaux" repas. Le fait de ne pas avoir de tranches horaires définies pour manger a des conséquences sur les rythmes collectifs. En effet, les services de repas fonctionnent de plus en plus de manière uniforme sur la journée, et les frontières horaires sont imprécises, ce

qui favorise l'émergence des formes de repas "hybrides" (déjeuner/goûter, casse-croûte-repas).

La désynchronisation se définit par le fait que les emplois du temps sont de moins en moins coordonnés suite aux tranches horaires variables du repas. Ainsi, le repas n'est plus une activité commune par laquelle on communique avec d'autres personnes, et d'autres activités lui substituent ce rôle.

La dé-localisation consiste à ne plus prendre forcément ses repas à domicile, mais à l'extérieur. Ainsi le lieu du repas n'est plus obligatoirement la cuisine ou la

salle à manger mais peut être un repas en voiture, dans la rue, dans un parc, dans les transports en commun ou au travail par exemple.

La dé-ritualisation est induite par le fait de ne plus privilégier nettement les fêtes rituelles (fêtes de fin d'années, anniversaires, etc). Le rythme alimentaire traditionnel est cadencé par ces événements calendaires, ce qui tend à s'estomper avec les nouvelles manières de consommer. Ce sont des histoires personnelles à l'individu qui lui fournissent l'occasion de bien manger.

Au petit déjeuner : Les goûts stéréotypés selon l'âge ou le sexe

Les orientations matinales concernant les goûts du petit déjeuner seraient conformes aux stéréotypes suivant l'âge et le sexe. Le salé serait masculin, tandis que le sucré serait féminin. Les hommes substituent du fromage ou de la charcuterie aux tartines, et auraient tendance à sauter le petit déjeuner ou à ne prendre qu'une boisson chaude au réveil. Ils préfèrent abrégé ce repas car c'est celui qui comporte le plus de sucre et de laitage. Les hommes préfèrent rattraper leur manque hors du domicile et plus tard dans la matinée⁷.

En ce qui concerne les enfants, après une nuit entière sans manger, ils sont supposés avoir de grands besoins énergétiques,

et le petit déjeuner vise à être attractif pour leur goût.

Rare sont les enfants qui boivent du café, cette boisson étant réservée aux adultes qui n'ont pas tant besoin d'être nourris que réveillés... Là où les enfants débordent d'énergie. Le petit déjeuner des enfants se constitue plutôt de dessert de laitages, de yaourts, et de céréales souvent mélangés à du lait⁸.

Pour les femmes, le petit déjeuner est davantage orienté vers les fruits, les desserts sucrés, ou encore le pain grillé et les biscottes⁹.

7. Nicolas Herpin, d'après les résultats de l'enquête, page 509

8. ibid, page 509

9. ibid, page 509

À midi : l'attrance pour l'ordonnement "classique" du menu

Le repas du midi comporte généralement un "plat de résistance" autour duquel s'articule un dessert, un fruit, un yaourt, une crème ou un gâteau, ou encore du fromage. Mais le repas classique n'est-il pas mal adapté aux exigences de la vie quotidienne ?

Ne va-t-il pas à l'inverse de ces exigences parce qu'il correspond à des goûts invétérés ? L'enquête de l'article ne permet pas de déterminer si la tradition est contraire à notre mode de vie.

Le soir : un repas plus diversifié offrant davantage d'autonomie individuelle

Le repas du soir est plus varié que celui du midi et il semblerait que les gens s'y sentent plus libres que celui du midi en laissant chacun se nourrir comme il l'entend, c'est-à-dire différemment que les autres membres du ménage. C'est sans doute à ce moment-là que l'on peut constater les fortes disparités du menu selon l'âge et le sexe.

Par exemple, les femmes adultes se contentent d'un repas plus léger le soir, avec moins de plats chauds et davantage de dessert comparé aux hommes du même âge. L'ensemble des adultes ne dîne pas les mêmes plats que les enfants, mais les différences ne sont pas les mêmes selon le milieu social.

Les adultes sont peu portés à manger en dehors des repas principaux

Dans quelle mesure l'alimentation est-elle concentrée aux horaires de repas principaux ? L'alimentation a-t-elle lieu davantage durant les repas ou en dehors ? Beaucoup de grignotages ont lieu en dehors des repas et le goûter représente le petit repas le plus couramment pris. Pourtant les petits repas où les mets consommés sont

le plus souvent des sucreries, des desserts et des laitages correspondent plutôt au goût des enfants... Mais jusqu'à quel point ? Apparemment, les mères de famille se laissent entraîner par les petits repas d'après-midi, mais ceux qui se situent au cours de la matinée ou en soirée sont des repas très prisés des adultes.

Émiettement ou concentration des prises de nourritures au cours de la journée

En quoi le rythme quotidien est-il défini par l'âge, le sexe ou encore le milieu social ? Les enfants sont ceux qui s'interrompent le plus souvent dans une journée pour s'alimenter, leur repas du midi ainsi que celui du soir s'avèrent moins copieux. Leur alimentation tend vers l'émiettement.

Le milieu social est aussi responsable de certaines habitudes, par exemple, les ménages composés de cadres supérieurs

sont plutôt des mangeurs du soir suite à un repas du midi relativement léger, incomplet ou froid.

Les ménages des couches intermédiaires sont, au contraire, des mangeurs matinaux et leur dîner est plus réduit. Les ménages ouvriers quant à eux, ne privilégient pas un repas par rapport à un autre pour en faire un temps fort, tout est réparti unilatéralement.

De la commensalité à la communication

Le repas est une activité qui ne se suffit pas à elle-même, l'acte est souvent enrichi par une activité. Le petit déjeuner est le moment où le mangeur est le plus absorbé par son repas, cependant, beaucoup de monde l'aborde en lisant. Le fait de regarder accompagne l'acte de s'alimenter, c'est pourquoi la télévision et le petit écran (le soir) sont les activités accompagnatrices de repas par excellence. Cette distraction n'est pas ressentie comme nécessaire dans tous les milieux sociaux. Les cadres et les professions libérales regardent le petit écran moins fréquemment que les ouvriers et les couches intermédiaires par exemple.

La présence d'autres membres du ménage est un facteur qui différencie fortement les trois repas principaux. Le groupe familial se rassemble autour de la table, d'autant plus souvent que la journée s'avance, et le dîner est le repas où la famille est le plus souvent réunie. En revanche, la famille au complet lors du déjeuner est plus rare dans les milieux aisés que les milieux ouvriers. Autrement dit, c'est dans les catégories supérieures que le repas du soir est le plus convivial car le menu est diversifié et commun à tous, le groupe est au complet, les conversations sont moins perturbées par la télévision et le ménage peut plus souvent des invités.

Manger et communiquer sont des activités souvent simultanées dans ce groupe car le moment du repas est plus l'occasion pour eux de rencontrer de nouvelles personnes en dehors du ménage. L'implantation horaire du repas est moins fixe et est plus souple pour les milieux aisés que les milieux ouvriers qui dépendent plus fréquemment de leurs horaires de travail ou d'un programme de télévision.

Conclusion : la fidélité des cadres à l'institution du repas

La déstructuration du repas n'atteint pas tous les groupes sociaux sous la même forme et avec la même intensité. L'âge et le sexe constituent la première cause de diversification. Le repas du midi n'est plus un moment de convivialité, c'est le dîner qui prend sa place. Le repas comme institution est plus le fait de catégories sociales aisées. Ce sont les catégories populaires qui ont le plus à perdre et qui ont le plus perdu sur le domaine du repas comme institution.

L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE¹

SORIANO GAËLLE

Gaëlle Soriano est diététicienne à la Cité de la santé et occupe également le poste de chef de projet d'étude clinique pour le Gérotopôle. Les travaux de recherche de Soriano Gaëlle portent sur les obstacles liés aux repas, tels que l'approvisionnement et la préparation des repas, chez les personnes âgées vivant à domicile. Ses domaines d'expertise incluent les méthodologies de recueil alimentaire en épidémiologie nutritionnelle, la nutrition des personnes âgées, l'analyse statistique avec le logiciel Stata, ainsi que la gestion de protocoles de recherche².

Cet extrait aborde la transformation du comportement alimentaire chez les personnes âgées ainsi que les changements dans les activités associées aux repas. Il explore également l'expérience de la perte d'autonomie en relation avec les activités alimentaires, mettant en lumière son impact psychologique et les défis liés au vieillissement dans le contexte des repas. De plus, il examine les solutions existantes pour la prise en charge alimentaire des individus en perte d'autonomie, les stratégies d'adaptation adoptées par les personnes âgées, et les services médico-sociaux disponibles. Ce qui m'intéresse dans cette thèse sont les habitudes des personnes âgées en ce qui concerne le repas et ce qu'il implique, et comment elles le vivent, qu'elles soient en établissement où non. Le repas est-il réellement mieux vécu à domicile ?

1. Soriano, Gaëlle. « L'autonomie alimentaire chez la personne âgée ». Phdthesis, Université Paul Sabatier - Toulouse III, 2022. Pages 20 à 33

2. CHU de Toulouse : <https://www.chu-toulouse.fr/mme-gaëlle-soriano-est-dieteticienne-a-la-cite>

L'approche globale de l'alimentation et les activités liées au repas chez les personnes âgées :

3. Soriano, Gaëlle. « L'autonomie alimentaire chez la personne âgée », Page 20, référence 14 et 15 de la bibliographie

4. Ibid, Page 20

5. Ibid, Page 20

6. Soriano, Gaëlle. « L'autonomie alimentaire chez la personne âgée », Page 20, référence 14 et 15 de la bibliographie

L'alimentation ne se réduit pas au simple fait de manger, il englobe le plaisir de manger et un conditionnement, c'est "un acte social et culturel qui favorise le partage et le maintien des traditions"³. Les activités du repas rythment la vie des personnes âgées et l'âge entraîne des modifications dans leur comportement alimentaire. L'alimentation des personnes âgées serait "de meilleure qualité, plus variée, compor-

tant une part plus importante en fruits et légumes et poissons"⁴ et dépendrait grandement des conditions économiques et sociales dans lesquelles elles ont grandi⁵.

Les personnes âgées consommeraient plus d'aliments frais que les générations suivantes qui ont connu l'apparition de l'hypermarché, des robots ménagers et des congélateurs⁶.

L'impact psychologique

7. Ibid page 21

8. Ibid page 22

Le fait de perdre cette autonomie peut générer des sentiments négatifs comme "une inquiétude à l'idée de manquer de nourriture, une gêne vis-à-vis des autres du fait de la mobilité réduite, de la culpabilité lorsqu'il faut demander de l'aide et s'imposer aux autres, un sentiment devenir « un fardeau » pour l'entourage ou la société ou encore de la tristesse ou de la frustration lorsqu'on ne peut plus choisir ses produits"⁷. C'est pourquoi les personnes âgées auront tendance à ne pas vouloir solliciter de l'aide et essaient de se débrouiller seules au maximum⁸.

Place et rôle de l'alimentation dans la perte d'autonomie et effets du vieillissement sur le statut nutritionnel :

L'espérance de vie augmente mais les années de vie gagnées sont aussi des années en « incapacité ». À partir de 65 ans, on considère que moins de la moitié des années restantes seront des années vécues en « bonne santé »⁹.

La quantité et la qualité des apports alimentaires diminuent avec l'âge et la consommation de viande, de poisson, de fruits et légumes, de produits laitiers, de céréales et de légumineuses est en deçà des recommandations nationales émises par le Programme National Nutrition Santé (PNNS)¹⁰.

La prévalence de la dénutrition est très variable dans cette population, selon l'âge et le lieu de vie.

La dénutrition varie considérablement au sein de cette population, et dépend de l'âge et du lieu de résidence. La grande diversité de la dénutrition pourrait également s'expliquer par le degré de dépendance des personnes âgées, en particulier dans les activités liées aux repas. Deux études françaises, AUPALESENS et RENESSENS, démontrent en effet que le risque de dénutrition (évalué selon le MNA) augmente à mesure que l'on délègue tout ou une partie des activités liées aux repas.

Dans cette étude, les estimations sont les suivantes : 4 % pour les individus autonomes vivant à domicile, 12 % pour ceux recevant une aide à domicile pour des activités autres que l'alimentation, 46 % chez ceux recevant une aide à domicile spécifiquement pour l'alimentation à domicile, 60 % pour les personnes bénéficiant d'un service de portage de repas, et 69 % chez les individus résidant en institution¹¹.

On peut toutefois observer que l'aide apportée pour les repas chez les personnes âgées en perte d'autonomie alimentaire ne s'avère pas suffisante pour corriger ou prévenir le risque de dénutrition¹².

Les difficultés liées aux activités du repas (approvisionnement, préparation des repas, l'acte alimentaire et organisation des repas) ont plusieurs explications, mais la première reste "le manque d'idées et/ou de motivation par le fait qu'elles se retrouvent seules"¹³. Ces individus, qui étaient habitués à cuisiner pour leur conjoint et/ou leurs enfants, éprouvent une perte de repères. Elles "ne trouvent plus de plaisir ni d'intérêt à cuisiner pour une seule personne"¹⁴. Certains plats traditionnels, autrefois partagés en famille, ne sont plus cuisinés, afin d'éviter d'avoir des quantités excessives de nourriture.

9. Ibid page 25

10. Ibid page 25

11. Ibid page 26

12. Ibid page 26

13. Ibid page 27

14. Ibid page 27

La prise en charge de l'alimentation des sujets âgés en perte d'autonomie et les stratégies d'adaptation mises en place par les personnes âgées :

15. Ibid page 29, selon le sociologue Pierre Cardon

16. Ibid page 29

17. Ibid page 30

Diverses réponses, qu'elles soient individuelles ou institutionnelles, sont possibles face à ces difficultés comme le soutien médico-social ou la délégation des tâches. La délégation des tâches se réalise de 3 manières différentes, il y a " la subordination (l'aide « fait pour » la personne âgée, mais sous le contrôle de cette dernière) ; la complémentarité (l'aide « fait avec », où les deux parties échangent, négocient et adaptent leurs pratiques) ; la substitution (l'aide « fait à la place de » et prend les initiatives)"¹⁵.

Outre l'assistance humaine, les personnes âgées ont parfois recours à divers services tels que les commerces ambulants, la livraison des courses à domicile passées par téléphone ou en ligne. Cette pratique reste relativement peu répandue en raison d'une certaine méfiance ou de l'absence d'utilisation d'Internet. D'autres préfèrent utiliser les services de bus dédiés aux personnes à mobilité réduite ou optent pour le taxi pour leurs courses. La délégation peut également être complète, englobant les courses et la cuisine,

lorsque les individus font appel à des services de livraison de repas à domicile ou choisissent de prendre leurs repas dans des restaurants ou des centres communautaires. Cette dernière option permet de partager le repas avec d'autres, préservant ainsi l'aspect social de cette activité¹⁶. Les personnes âgées invitent également leurs proches, "ce qui permet aussi de partager le moment du repas et d'être invité en retour"¹⁷.

Le choix entre différentes solutions peut être expliqué par le niveau d'intérêt de la personne pour la nourriture et ses compétences, l'objectif ultime étant la satisfaction personnelle à l'égard des repas. Certains choisissent d'apprendre ou de continuer à cuisiner afin de conserver la responsabilité des repas le plus longtemps possible, tandis que d'autres simplifient au maximum la tâche ou se contentent de l'aide disponible. Les personnes âgées expriment souvent davantage de plaisir à faire les courses qu'à préparer les repas. En fin de compte, les individus privilégient l'activité qui a le plus de sens pour eux¹⁸.

3 **ÉTUDES**
DE CAS
DESIGN



BRIGADE DU NORD

AUORE LOPEZ
& CHLOÉ ADELHEIM

AUORE LOPEZ & CHLOÉ ADELHEIM, BRIGADE
DU NORD, 2015, HÔPITAL GÉRIATRIQUE
DES BATELIERS, DANS LE VIEUX-LILLE
[HTTPS://PLATEFORME-SOCIALDESIGN.
NET/FR/DECOUVRIR/BRIGADE-DU-NORD](https://plateforme-socialdesign.net/fr/decouvrir/brigade-du-nord)

"La Brigade du Nord organise des événements culinaires, transgénérationnels et conviviaux pour faire de la maison de retraite un haut lieu de la vie citoyenne. Elle réunit une communauté de bons vivants : citoyens, chefs gastronomiques, producteurs locaux, étudiants, associations culturelles et sociales... Ensemble, nous organisons au sein de la maison de retraite un marché hebdomadaire, des cours de cuisine, des cinés-dîners, un restaurant hors les murs, une fête de la soupe bis, etc. La Brigade envisage la nourriture comme ciment de vie sociale ! Nous travaillons avec les affaires culturelles du CHRU de Lille pour un projet pilote à l'hôpital gériatrique les Bateliers, au cœur du quartier du Vieux-Lille."

1. Aurore Lopez & Chloé Adelheim, Brigade du Nord, 2015, hôpital gériatrique des Bateliers, dans le Vieux-Lille <https://plateforme-socialdesign.net/fr/decouvrir/brigade-du-nord>

2. Ibid

Brigade du Nord est un projet initié par Aurore Lopez et Chloé Adelheim (designer indépendante) qui vise à réunir une communauté responsable et solidaire autour de moments conviviaux, transgénérationnels et culinaires dans la métropole lilloise afin d'ouvrir les maisons de retraite sur la ville. Dans un contexte où l'on rentre dans un EHPAD uniquement lorsque l'on a un parent à visiter, Brigade du Nord vogue à contre-sens en incitant les lillois à franchir les portes de ce lieu isolé. Le projet a aussi pour objectifs d'améliorer l'alimentation et la qualité de vie des résidents en général tout en changeant également le regard porté sur la vieillesse².

Ce projet est intéressant car il prouve qu'il est possible de ramener la convivialité à l'EHPAD en faisant de cet endroit un lieu de vie et non un lieu de fin de vie. Le fait de lier l'EHPAD à des activités et événements externes permet de ramener des personnes qui n'ont peut-être rien à voir avec les personnes âgées de l'établissement. L'EHPAD devient ainsi un centre névralgique des activités du quartier et permet de garder un lien avec le monde extérieur,

l'EHPAD devient donc un lieu ouvert qui permet de faire de nouvelles rencontres et non un endroit fermé dans lequel on se débarrasse de nos aînées... Ce système permet aussi de rendre la visite aux personnes âgées moins douloureuse pour la famille ou autres personnes puisqu'elle peut se dérouler dans le cadre d'une activité, prétexte de la rencontre et fédératrice de sujets de discussion.

Ce système permet aussi de rendre la visite aux personnes âgées moins douloureuse pour la famille ou autres personnes puisqu'elle peut se dérouler dans le cadre d'une activité, prétexte de la rencontre et fédératrice de sujets de discussion. L'EHPAD est un centre de rencontres intergénérationnelles ou tout type de personnes peut se rendre, il n'est pas synonyme de fracture avec l'extérieur. L'EHPAD est un lieu actif où les personnes âgées ne sont pas perçues comme des « poids de la société » mais comme des personnes actives. Ces activités permettent d'attirer de nouvelles personnes, de faire des liens et de passer des moments conviviaux, avec des inconnus ou non.



À VÉLO SANS ÂGE

OLE KASSOW

À VÉLO SANS ÂGE. « LE DROIT AU VENT DANS
LES CHEVEUX ». [HTTPS://AVEლოსანსაგე.FR/](https://aveლოსანსაგე.fr/).

“Je l’ai vu assis sur un banc et je me suis dit qu’il aimerait probablement faire du vélo”¹

1. Ole Kassow, fondateur de «À Vélo Sans âge», <https://www.capbreton.fr/annuaires/annuaire-des-associations/101-a-velo-sans-age.html>

2. site de l’association : <https://avelo-sansage.fr/>

À vélo sans âge, une association régie par la loi de 1901, s’engage à promouvoir un monde où l’accès à une citoyenneté active apporte le bonheur aux citoyens âgés, leur permettant de demeurer une partie intégrante de la communauté et de leur environnement. Le concept est simple : Offrir des balades en triporteur à des personnes dépendantes, en plein air et en toute sécurité. Les objectifs sont de restaurer le droit des aînés à profiter de la ville et de la nature et d’établir une connexion intergénérationnelle grâce aux pilotes bénévoles, ainsi que d’encourager les rencontres significatives².

Cette association est intéressante dans le cadre de mes recherches car elle a su identifier des notions clés de la vieillesse et y répond presque comme un designer en proposant des triporteurs. Ces balades en vélos font d’une pierre plusieurs coups, elles proposent une sortie à l’extérieur aux résidents, elles mobilisent des gens pour les aînés avec une activité ludique pour tous et elles permettent de créer des liens. Ces balades à vélos permettent aux personnes âgées d’être au contact de personnes extérieures à l’établissement et d’être au contact des autres personnes âgées. C’est une activité de ce type qui pourrait être proposée aux résidents d’un EHPAD dans le cadre de mon projet.



ESPACE DE VIE POUR NOS AÎNÉS

ÉTRANGE ORDINAIRE

ÉTRANGEORDINAIRE | DESIGN DE SERVICE & INNOVATION
SOCIALE. « EVA (ESPACE DE VIE POUR NOS AÎNÉS) », 2013,
[HTTP://ETRANGEORDINAIRE.FR/NOS-PROJETS/EVA/](http://ETRANGEORDINAIRE.FR/NOS-PROJETS/EVA/).

Le projet «Espace de vie pour nos Aînés» (EVA) a été réalisé en collaboration avec étrangeOrdinaire et ZAMAK design®, en partenariat avec La cuisine (centre d'art et de design) et la D.R.A.C. Le projet visait à co-concevoir et prototyper un nouvel espace commun pour l'EHPAD Eugène Aujaleu de Nègrepelisse, favorisant le partage et la convivialité entre résidents et personnel!

1. projet sur le site d'étrangeOrdinaire : <http://etrangeordinaire.fr/nos-projets/eva/>

La semaine de résidence comprenait des ateliers de remue-méninge et de scénarisation avec les résidents et le personnel soignant. Les principales étapes du processus étaient les suivantes :

Jour 01 : Formalisation des idées de produits et services pour l'espace collectif.

Présentation des idées aux résidents et au personnel, qui ont sélectionné celles jugées pertinentes et adaptées, en les ajustant aux spécificités de leur EHPAD.

Jour 02 : Transformation des idées en concepts tangibles en collaboration avec les résidents, basée sur leurs besoins et préférences.

Consultation du personnel soignant pour ajuster les propositions et définir l'emplacement des solutions co-imaginées dans l'EHPAD.

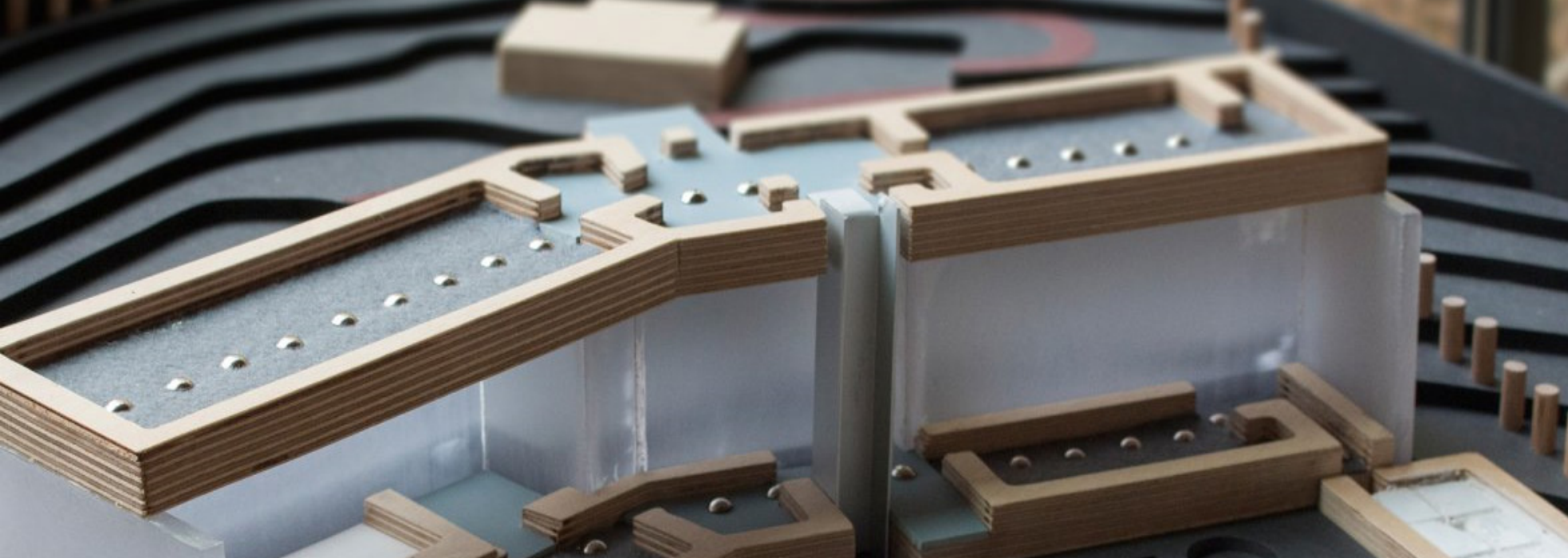
Jour 03 : prototypage rapide, recherche et acquisition de matériaux pour construire rapidement un espace commun conforme aux désirs des résidents et du personnel.

Conception d'un prototype d'espace de vie en mettant l'accent sur le sentiment du «chez soi».

Test des concepts imaginés pour proposer une version améliorée.

Le projet démontre une approche créative et participative pour répondre aux besoins des aînés en favorisant la co-conception d'espaces de vie qui rompent la solitude et créent un sentiment de chez soi au sein de l'EHPAD.

Ce projet est intéressant dans le cadre de mes recherches car il permet de responsabiliser les personnes âgées en leur donnant une responsabilité dans leur lieu de vie. De plus, faire des choix pour rendre son lieu de vie agréable est un travail collectif, autant avec les autres résidents qu'avec le personnel. Le fait de faire des choix ensemble peut être fédérateur de liens.



CARTE TACTILE

PAUL BUROS

PAUL BUROS « CARTE TACTILE - MAISON DES AVEUGLES SAINT-RAPHAEL », 10 FÉVRIER 2019. [HTTPS://PLATEFORME-SOCIALDESIGN.NET/FR/DECOUVRIR/CARTE-TACTILE-MAISON-DES-AVEUGLES-SAINT-RAPHAEL](https://plateforme-socialdesign.net/fr/decouvrir/carte-tactile-maison-des-aveugles-saint-raphael).

Captain Ludd a participé activement au projet intitulé «la Carte sonore, de traces en traces...» qui a été mis en place pour la Villa Saint-Raphaël, la Maison des Aveugles de Lyon. Ce projet d'envergure a convié musiciens, chorégraphes, archéologues, artistes, designers et chercheurs à rencontrer les résidents de manière immersive, ces derniers vivant à temps plein dans cette institution. Au-delà de l'enrichissement culturel, l'objectif était de fournir aux résidents des instruments leur permettant de mieux appréhender l'environnement spatial, sonore et tactile dans lequel ils évoluent¹.

1. Paul Buros « Carte Tactile - Maison des Aveugles Saint-Raphael », 10 février 2019. <https://plateforme-socialdesign.net/fr/decouvrir/carte-tactile-maison-des-aveugles-saint-raphael>

2. Ibid

Le travail, co-conçu au cours de deux ateliers avec les résidents, s'est appuyé sur une carte préexistante dessinée en collaboration avec les aveugles par Ingrid Saumur, ainsi que sur des séances portant sur l'histoire et l'architecture ancienne du site, proposées par les archéologues du service archéologique de Lyon.

Le résultat de ce travail prend la forme d'une maquette tactile du site, harmonisant les matières et les espaces selon les perceptions ressenties par les résidents lors des ateliers. Cette maquette ne vise pas une représentation parfaitement réaliste du lieu, mais plutôt une version sensible permettant aux aveugles de découvrir leur environnement de manière rassurante et d'explorer l'inconnu. Les choix de matières et de représentation des espaces ont ainsi été minutieusement élaborés avec la par-

ticipation active des résidents, allant du tracé de la carte 2D réalisée avec Ingrid Saumur jusqu'à la création de la maquette, impliquant la manipulation d'une variété de matériaux et l'exploration de différentes façons de représenter l'espace².

Cette carte en relief est installée dans le hall d'entrée de la maison, accueillant ainsi les nouveaux arrivants en leur offrant une représentation du lieu dans lequel ils entrent.

Ce projet est intéressant pour mes recherches car les personnes âgées ont une vue qui baisse énormément avec l'âge. Durant mon atelier outillé, j'ai pu constater qu'elles étaient très sensibles au toucher et aux textures, et c'est exactement l'élément qui a été travaillé ici.



SENIOR MOBILE

SOPHIE LARGER
& VINCENT LACOSTE

SOPHIE LARGER & VINCENT LACOSTE «
SENIOR MOBILE », 13 AOÛT 2017. [HTTPS://
PLATEFORME-SOCIALDESIGN.NET/
FR/DECOUVRIR/SENIOR-MOBILE.](https://plateforme-socialdesign.net/fr/decouvrir/senior-mobile)

"Forts d'une expérience d'ateliers de danse sur chaise menés en 2013 dans la résidence Albert Jean, pendant lesquels certains patients ont retrouvé des mobilités et engagé des déplacements corporels inattendus, nous avons entrepris la réalisation et le design d'assises mobiles tirant profit des capacités musculaires, même faibles, des personnes âgées à mobilité réduite."¹

1. Sophie Larger, designeuse du projet et Vincent Lacoste, chorégraphe

2. Sophie Larger & Vincent Lacoste « senior mobile », 13 août 2017. <https://plateforme-socialdesign.net/fr/decouvrir/senior-mobile>

L'objectif était d'exploiter le faible niveau de résistance généré par un système de roues et de roulements à billes afin de permettre aux individus de déclencher des mouvements en sollicitant la tonicité de leurs bras ou de leurs jambes. Plusieurs prototypes ont été conçus et évalués au cours d'ateliers en collaboration avec une équipe de danseurs professionnels. Chaque prototype implique la personne dans une interaction dynamique avec un ou plusieurs partenaires de jeu, rétablissant ainsi les sensations vitales de vitesse, de surprise et de plaisir liées à l'expansion de la sphère kinesthésique et relationnelle. L'ivresse du déplacement et de la fluidité, facilitée par les roues et amplifiée par le désir de danser, devient une expérience réintégrée. La beauté esthétique des objets et leur intégration dans un environnement musical et festif réveillent les souvenirs de bals et de rencontres, incitant à prendre à nouveau le risque du mouvement et du contact avec autrui.

Ces assises deviennent ainsi des objets intermédiaires qui interrogent la personne fragile dans sa totalité en tant qu'être humain et social, suscitant un désir de nouvelles perspectives².

Ce projet promeut la convivialité en créant des dispositifs ludiques basés sur des roues et des roulements à billes, permettant aux résidents de générer des mouvements. Les prototypes, élaborés avec des danseurs professionnels, réactivent des sensations de vitesse et de plaisir. L'esthétique festive des objets évoque des souvenirs sociaux, incitant les résidents à interagir, à créer des liens et à prendre des risques dans le mouvement. Ainsi, le projet offre une approche novatrice pour stimuler la convivialité au sein de la communauté de résidents.



L'HABIT DE REPAS

MANON POUILLOT

MANON POUILLOT « L'HABIT DE REPAS, PROTÉGER DIGNEMENT MALGRÉ LES SYMPTÔMES DE LA MALADIE », 13 AVRIL 2019. [HTTPS://PLATEFORME-SOCIALDESIGN.NET/FR/DECOUVRIR/LHABIT-DE-REPAS-PROTEGER-DIGNEMENT-MALGRE-LES-SYMTOMES-DE-LA-MALADIE.](https://plateforme-socialdesign.net/fr/decouvrir/lhabit-de-repas-protéger-dignement-malgré-les-symptomes-de-la-maladie)

Au sein de la Maison d'Accueil Spécialisée Le Chêne, résident des individus atteints de la maladie de Huntington, une affection neuro-évolutive rare et héréditaire qui altère les capacités cognitives, motrices et émotionnelles, provoquant des mouvements involontaires appelés «chorées». Des activités quotidiennes telles que manger deviennent complexes. Afin de préserver la dignité des adultes, un habit de repas a été élaboré en remplacement du bavoir dévalorisant. Les motifs, intégrant les tâches de manière harmonieuse, ainsi que le col, transforment cet accessoire stigmatisant en un vêtement.

1. explications provenant du site :
<https://plateforme-socialdesign.net/fr/decouvrir/lhabit-de-repas-protger-dignement-malgre-les-symptomes-de-la-maladie>

S'inspirant des gestes apaisants des soignants, la fermeture de l'habit se réalise sur le côté, avec une main posée sur l'épaule. Le projet évolue à travers des échanges successifs lors de rencontres impliquant les résidents, leurs familles, des professionnels tels que des ergothérapeutes, des psychologues, des responsables, l'équipe de proximité, des lingères, des cuisiniers, des membres de la direction et de l'administration. Tous contribuent à l'élaboration du projet à différentes échelles. La perspective unique de chacun est attentivement prise en compte, enrichissant ainsi la subtilité de l'approche et la profondeur des questions abordées¹.

Ce projet est intéressant par le fait qu'en remplaçant le bavoir dévalorisant par un habit de repas soigneusement conçu, le projet vise à préserver la dignité des résidents adultes vivant avec la maladie de Huntington.

Cela contribue à maintenir leur estime de soi. Ce projet peut-être adaptable pour les résidents d'EHPAD qui rencontrent sensiblement le même problème. De plus, le processus de création du projet implique une large gamme d'acteurs, notamment les résidents, leurs familles, des professionnels de la santé, des membres de l'équipe de proximité, des lingères, des cuisiniers, et d'autres. Cette approche participative garantit une prise en compte diversifiée des besoins et inclut tout le monde. Cela peut-être un bon prétexte pour recréer du lien et apporter de la convivialité.



HABILE BESOGNE

JEANNE SINTIC

JEANNE SINTIC « HABILES BESOGNES », 18 OCTOBRE 2020. [HTTPS://
PLATEFORME-SOCIALDESIGN.NET/FR/DECOUVRIR/HABILES-BESOGNES.](https://plateforme-socialdesign.net/fr/decouvrir/habiles-besognes)

"Ce projet vise à responsabiliser les résidents de l'Ehpad Cos Jacques Barrot dans leur vie quotidienne."¹

1. Jeanne Sintic

2. article sur le site social design :
<https://plateforme-socialdesign.net/fr/decouvrir/habiles-besognes>

Après une période prolongée d'observation active au sein de cette institution, impliquant un engagement bénévole hebdomadaire, des entretiens individuels et des ateliers de consultation avec le personnel et les résidents, Jeanne Sintic présente une série d'éléments déclencheurs pour des situations collectives. À travers trois rôles sociaux caractérisés par des temporalités distinctes, allant d'une distribution quotidienne à une réception événementielle, elle préconise de confier aux résidents les rôles de facteurs, botanistes ou cafetiers au sein de leur EHPAD. Ces artefacts nouvellement créés servent de stimulants internes visant à renforcer les liens au sein de cette micro-société, en favorisant la mise en place progressive d'un réseau de correspondance ou d'invitations entre les résidents. Jeanne Sintic aspire à adoucir le regard porté sur les personnes âgées qualifiées de dépendantes, soulignant l'importance de reconnaître leurs maladresses sans pour autant les considérer comme inaptes².

Ce projet montre qu'il faut confier des responsabilités aux résidents, cela leur donne un objectif à tenir et les maintient actifs. Cela leur permet d'avoir quelque chose à penser et à faire pour les maintenir physiquement, mentalement et moralement. Leur donner une fonction même minime permet de leur donner un rôle, comme un nouveau métier au sein de l'EHPAD même et les fait se sentir utile.

Dans l'ensemble, ce projet propose une approche holistique qui va au-delà de la simple interaction sociale en créant des mécanismes internes, des rôles actifs et des occasions de collaboration au sein de l'EHPAD. En favorisant la responsabilisation, la créativité et la connexion émotionnelle, il contribue à créer une atmosphère plus conviviale et chaleureuse au sein de la communauté des résidents.



AGAPE

ROMANE JONET

« AGAPE, L'OBJET DE LA TABLE COMME VECTEUR DE RELATION À L'AUTRE PAR ROMANE JONET ». AWORKSTATION.COM (BLOG), 15 MAI 2019. [HTTPS://AWORKSTATION.COM/AGAPE-LOBJECT-DE-LA-TABLE-COMME-VECTEUR-DE-RELATION-A-LAUTRE-PAR-ROMANE-JONET/](https://aworkstation.com/agape-lobject-de-la-table-comme-vecteur-de-relation-a-lautre-par-romane-jonet/).

"Au cours du temps, il s'est développé à travers/autour des objets de la table des habitudes alimentaires spécifiques. L'outil qui nous permet de manger a tendance à créer des zones invisibles et individuelles. J'ai fait le constat, que la plupart des objets de table ne peuvent être utilisés qu'individuellement ce qui limitent l'interaction entre les convives."¹

1. Romane Jonnet, AGAPE, l'objet de la table comme vecteur de relation à l'autre, <https://aworkstation.com/agape-lobjet-de-la-table-comme-vecteur-de-relation-a-lautre-par-romane-jonet/>

2. Ibid, <https://aworkstation.com/agape-lobjet-de-la-table-comme-vecteur-de-relation-a-lautre-par-romane-jonet/>

Le travail de Romane Jonet repose sur trois concepts fondamentaux. Premièrement, l'idée du repas en tant qu'événement social, un moment identitaire qui forge un sentiment collectif. Ensuite, la vaisselle est envisagée comme un intermédiaire, dépassant sa fonction première pour ouvrir de nouvelles perspectives au repas. Enfin, son objectif est que les objets partagés suscitent l'émerveillement et stimulent la communication.

L'idée est de repenser les divisions imposées par les configurations traditionnelles de la table, en valorisant les échanges et la communication. Elle envisage la création d'une table collective fondée sur la confiance pour encourager le partage des repas, brisant ainsi les zones préétablies pour créer un espace commun².

Son projet est fédérateur de liens car certains éléments de vaisselles sont liés les uns aux autres pour n'en former qu'un, cela force le contact... Le fait de devoir partager de la vaisselle est une contrainte qui si l'on ne communique pas.

Ce projet est intéressant dans le cadre de mon étude car il reprend la notion de création de lien durant le repas. C'est un bel exemple de ce qui est possible comme intervention, ici c'est la vaisselle qui est ciblée, mais pourquoi pas le mobilier, la nappe ou des serviettes de table ? Il serait possible de créer des éléments à utiliser à plusieurs dans mon projet.



AL DENTE

BENJAMIN DECLE

BENJAMIN DECLE, «AL DENTE », 2017 [HTTPS://WWW.BENJAMINDECLE.COM/AL-DENTE](https://www.benjamindecle.com/al-dente).

“Pour pallier au manque d'intérêt manifesté par les personnes âgées résultant souvent d'activités peu attractives, j'ai décidé d'orienter mon travail vers une activité à la fois ludique et complète. C'est pourquoi « AL DENTE » se compose de quatre machines permettant de réaliser les différentes étapes de la recette des Tagliatelles, tout en amplifiant la gestuelle physique et mentale requise pour ladite activité afin de maintenir l'autonomie de ces personnes.”¹

1. benjamin declé, «Al Dente », 2017
<https://www.benjamindeclé.com/al-dente>.

2. Ibid

Al dente est un système de quatre appareils conçus pour aider les personnes âgées à compenser le manque d'activité physique en utilisant la cuisine comme moyen. Chaque machine vise à accentuer et amplifier les gestes spécifiques de la préparation des tagliatelles, préservant ainsi l'autonomie des personnes âgées².

Ces machines travaillent à différents niveaux pour renforcer la musculature, améliorer l'équilibre, stimuler la mémoire, favoriser l'orientation spatiale et temporelle, aider à la planification, améliorer la motricité et encourager la cohésion sociale lorsqu'elles sont utilisées en groupe.

Ce projet peut-être intéressant pour mon mémoire car il montre que l'on peut trouver d'autres manières de cuisiner malgré la perte d'autonomie, et que cette action peut permettre de la maintenir ou de la retrouver, tout en suscitant l'intérêt des personnes âgées, souvent lassées. Il propose aussi une réflexion sur le moment d'intervention, ici il vise plutôt les “jeunes vieux”. Le dispositif est au service de la mobilité, mais est-il possible de le mettre au service de la convivialité ? Serait-il possible de développer dans un projet un dispositif qui aide les personnes à cuisiner ensemble, et qui poussent les gens à être à plusieurs pour effectuer certaines actions ? Le fait d'utiliser des machines ensemble peut être fédérateur de liens sociaux au service du repas.



COPAIN D'EHPAD

AMANDINE LE CORRE

AMANDINE LE CORRE, « COPAINS D'EHPAD », [HTTP://
WWW.ESDMAA.FR/COPAINS-DEHPAD](http://www.esdmaa.fr/copains-dehpad)

"L'arrivée en EHPAD peut être vécue comme un traumatisme avec la perte de son logement, de ses habitudes et le devoir de se plier aux règles de l'établissement et de la vie en collectivité. La convivialité peut être altérée et malheureusement, un grand nombre d'Établissements d'Hébergement pour Personnes âgées Dépendantes ont peu de moyens humains et financiers pour maintenir une vie sociale aux résidents. Afin de concevoir un projet pertinent et plausible, je me suis rendue dans plusieurs EHPAD en vue d'observer les temps de repas (cadres propices à la convivialité), de rencontrer les différents acteurs et d'échanger avec les équipes soignantes et les résidents. Cette démarche de co-conception a permis d'aiguiller les pistes de recherche et de me confronter aux réelles difficultés rencontrées."¹

1. Amandine Le Corre, « Copains d'EHPAD », <http://www.esdmaa.fr/copains-dehpad>

2. Site du service : <https://versatileamantis.wixsite.com/copainsdehpad>

Le projet Copains d'EHPAD a pour ambition d'être un service complet dédié à l'animation sociale en établissement. Il se structure autour d'un ensemble d'éléments comprenant un bistrot, une gazette, une application et un site web. Le projet favorise également la mise en réseau de bénévoles souhaitant s'impliquer. Grâce à un annuaire en ligne, les équipes peuvent entrer en contact avec des copains-animateurs pour des interventions ponctuelles. Le Bistrot des Copains constitue le cœur vibrant du service, offrant un lieu d'accueil aux résidents et à leurs proches lors de collations ou d'événements festifs. La Gazette des Copains, distribuée aussi en dehors de l'établissement, est un mensuel présent au Bistrot. Elle dévoile le programme d'animations du mois, des petites annonces de l'EHPAD, des entretiens et propose une page de jeux pour tous.

En parallèle, l'Application des Copains représente une approche numérique du service, adressée tant aux résidents qu'aux personnes souhaitant rejoindre le réseau. Elle offre un espace personnel lié à chaque établissement².

Ce projet ouvre une nouvelle possibilité sur la création de convivialité, il ne se contente pas de créer une nouvelle dynamique de lien au sein de l'éhpad, c'est un dispositif qui permet de s'ouvrir sur l'extérieur et sur la vie en dehors de l'EHPAD. Cela permet aux personnes âgées de garder un lien avec la vie active et de rencontrer des personnes de tout âge.

4 ÉTUDES DE CAS

ART



LA TABLE DES CONVIVIALITÉS

MIGUEL CHEVALIER

MIGUEL CHEVALIER, « LA TABLE DES CONVIVIALITÉS »,
2013, CENTRE DES ARTS, ENGHEN-LES-BAINS [HTTPS://
WWW.LEPIXELBLANC.FR/LA-TABLE-DES-CONVIVIALITES](https://www.lepixelblanc.fr/la-table-des-convivialites)

L'œuvre de Miguel Chevalier, la Table des Convivialités, représente un mariage entre l'art, la technologie et l'interaction humaine. Cette installation cinétique est composée de divers tableaux graphiques en noir et blanc ou en couleur, formés par des pixels ou des lignes qui se déploient de manière aléatoire. Ces tableaux s'enchaînent pour créer des vagues fluides et ondulantes à la surface de la table.¹

1. site du pixel blanc : <https://www.le-pixelblanc.fr/la-table-des-convivialites>

2. Ibid

Cependant, ce qui rend cette œuvre vraiment spéciale, c'est sa capacité à réagir aux visiteurs. La table, fabriquée en bois, invite instinctivement au toucher et à la caresse. Lorsque les visiteurs posent leur main sur sa surface, un univers changeant se déploie. Les mouvements des visiteurs déclenchent des turbulences dans cet univers cinétique, créant ainsi des compositions visuelles dynamiques et évolutives².

En somme, la Table des Convivialités offre une expérience immersive où l'interaction tactile des visiteurs anime et transforme l'espace visuel, offrant ainsi une exploration unique et participative de l'art cinétique.

Cette oeuvre est pertinente pour mon sujet car elle permet l'interaction sociale (entre les visiteurs en les encourageant à toucher la table), elle favorise une expérience sensorielle collective (encourage la participation simultanée de plusieurs personnes, les individus interagissent et communiquent à travers cette expérience partagée), et elle sensibilise à l'importance du contact humain (l'oeuvre explore la manière dont le contact contribue à la convivialité). Il serait donc possible de faire quelque chose d'interactif avec une chaise, une nappe ou une serviette ?



C'EST LA VIE

OLIVIER BABINET

& JEAN-BENOÎT DUNCKEL

COLLECTIF DES MÉTIERS DU GRAND ÂGE, OLIVIER BABINET & JEAN-BENOÎT DUNCKEL, «C'EST LA VIE !», UNE MINI-SÉRIE DOCUMENTAIRE POUR CHANGER LE REGARD SUR LES MÉTIERS DU GRAND ÂGE | CLARIANE (2020), [HTTPS://WWW.CLARIANE.COM/TOUTES-LES-ACTUALITES/C-EST-LA-VIE-UNE-MINI-SERIE-DOCUMENTAIRE-POUR-CHANGER-LE-REGARD-SUR-LES](https://www.clariane.com/toutes-les-actualites/c-est-la-vie-une-mini-serie-documentaire-pour-changer-le-regard-sur-les).

"Je suis très fier que nous ayons contribué à ce documentaire sur les métiers du grand âge qui proposent une rencontre avec des professionnels engagés auprès de personnes fragiles. Il souligne leur rôle indispensable au sein des établissements et dans notre société"¹

1. Charles-Antoine Pinel, directeur général Korian France Seniors <https://www.clariane.com/toutes-les-actualites/c-est-la-vie-une-mini-serie-documentaire-pour-changer-le-regard-sur-les>

2. Clariane, première communauté européenne du soin, de la santé et de l'hospitalité dans les moments de fragilité

<https://www.clariane.com/toutes-les-actualites/c-est-la-vie-une-mini-serie-documentaire-pour-changer-le-regard-sur-les>

3. série disponible sur youtube : <https://www.youtube.com/@ateurscotes7542>

Le site Clariane² explique que c'est le collectif des métiers du grand âge qui a lancé la mini-série documentaire «C'est la vie !» en 5 épisodes³, visant à mettre en lumière les métiers du grand âge.

Arminda, Marguerite, Claude, Daniel et Hubert, des résidents de différents établissements, se retrouvent unis par le partage d'un moment privilégié de complicité avec les professionnels qui les accompagnent.

Vivre longtemps, c'est prolonger l'expérience de la vie, tisser des relations, élaborer des projets, même modestes, et ressentir des émotions, qu'elles soient grandes ou petites. Dans nos sociétés, le grand âge est souvent entouré de tabous. Pourtant, il concerne chacun de nous. Partout en France, des personnes âgées partagent ce dernier chapitre de leur vie avec des professionnels dévoués, chaleureux, et soucieux de leur offrir une qualité de vie optimale.

La série documentaire «C'est la vie !» met en lumière cette réalité, cette humanité. Avec délicatesse et tendresse, elle capture les moments de joie et d'émotion, ainsi que les liens forts qui se tissent entre les résidents et les professionnels. La série donne la parole à ceux qui vivent cette expérience. Cette série documentaire montre que les moments de convivialité pour des personnes âgées résidant en EHPAD dépendent surtout du personnel de ce dernier. Ce sont ces personnes qui travaillent en EHPAD qui sont côtoyées tous les jours par les résidents qui peuvent leur apporter beaucoup de bien être.



LA TÊTE EN L'AIR

IGNACIO FERRERAS

IGNACIO FERRERAS, LA TÊTE EN L'AIR, 2013 [HTTPS://WWW.ALLOCINE.FR/FILM/FICHEFILM_GEN_CFILM=200448.HTML](https://www.allocine.fr/film/fichefilm_gen_cfilm=200448.html)

“Après une vie professionnelle bien remplie, la mémoire d’Emilio lui joue des tours. La maison de retraite devient alors une évidence. Il y rencontre Miguel avec qui il se lie d’amitié. À ses côtés, Emilio découvre un nouvel univers. Ses nouveaux amis sont pleins de fantaisie, ont des souvenirs aussi riches que variés, mais ont aussi leurs petites défaillances dues aux effets du temps. Alors que de premiers signes de la maladie d’Alzheimer apparaissent chez Emilio, Miguel et ses amis vont se mobiliser pour éviter son transfert à l’étage des «causes perdues», le dernier étage tant redouté de la maison de retraite. Leurs stratagèmes vont rythmer leurs journées et apporter humour et tendresse à leur quotidien.”¹

1. synopsis du film par allociné https://www.allocine.fr/film/fichefilm_gen_cfilm=200448.html

2. <https://toutelaculture.com/cinema/a-laffiche/la-tete-en-lair-un-film-danimation-vivifiant-et-rayonnant-du-3eme-age/>

Le magazine “Toute La Culture.” nous explique qu’Ignacio Ferreras injecte une touche d’humour décalé, judicieusement placé, dans son film. Il dépeint les octogénaires non seulement comme des individus vieillissants, mais aussi comme des «condamnés» d’une manière carcérale, emprisonnés dans leur cellule et un édifice aux murs élevés entourés de fils barbelés, où toute sortie est rigoureusement interdite. Le portail ne s’ouvre que pour les visiteurs, ajoutant ainsi à l’analogie avec une prison.

Le film instaure également une certaine tension, particulièrement au deuxième étage, comparable à un couloir de la mort destiné aux «assistés et aux causes perdues». L’univers carcéral est traité avec humour, en particulier à travers le personnage de Miguel, un vétéran de la maison et compagnon de chambre d’Emilio, le nouveau pensionnaire.

Miguel prend le rôle du mafieux, extorquant de l’argent aux autres résidents dès qu’il le peut. La crainte que son nouvel ami Emilio soit transféré au deuxième étage devient un élément central du film. Face à la perte de mémoire croissante d’Emilio, Miguel développe toute une série de stratagèmes, allant jusqu’à envisager une évacuation de la maison de retraite/prison.

Cette étude de cas représente bien les dynamiques relationnelles en EHPAD. Malgré des stéréotypes, cela permet de mieux comprendre ce qu’il se passe et le pourquoi la convivialité n’est plus de mise.



MURAL PROJECT

SENIOR CONNECTION &
COLLEEN PHELON HALL

SENIOR CONNECTION & COLLEEN PHELON
HALL, MURAL PROJECT (NO DATE).[HTTPS://
SENIORCONNECTIONS-VA.ORG/TRANSFORMING-
PERSPECTIVES-MURAL-PROJECT/](https://seniorconnections-va.org/transforming-perspectives-mural-project/).

Sur le site de Senior connection qui résume le projet¹, il est expliqué que plus de 130 personnes âgées ont participé à un sondage en ligne explorant les aspects positifs du vieillissement, et l'artiste Colleen Phelon Hall a mené plus de 40 entretiens en personne pour approfondir les réponses obtenues. Ces participants ont partagé des récits mettant en avant la liberté, l'autonomie temporelle et une vie active, exprimant une attitude résolument positive.

1. Senior connection & Colleen Phelon Hall, Mural Project (no date).<https://seniorconnections-va.org/transforming-perspectives-mural-project/>

L'artiste a synthétisé ces recherches, identifiant huit thèmes principaux qui contribuent au bien-être des personnes âgées, parmi lesquels figurent l'acceptation du vieillissement, une attitude positive, la gratitude, l'activité physique, la curiosité mentale, la spiritualité, la connexion sociale et la gentillesse. Cette synthèse reflète le changement vécu par de nombreux participants, symbolisé par l'imagerie du papillon. Le mandala a également été utilisé pour représenter les réponses zen et l'expérience unifiée de la vie et du vieillissement.

L'objectif du projet était d'engager la communauté du début à la fin. Colleen a utilisé une technique spéciale de tissu pour retirer des panneaux en vue de les peindre lors de 11 soirées de peinture communautaires à Richmond, rassemblant plus de 515 participants âgés de 2 à 102 ans.

Après ces séances, plus de 40 panneaux ont été assemblés pour créer une fresque murale dépassant les 1 000 pieds carrés.

L'installation finale a nécessité trois jours, et le 3 novembre, une célébration a été organisée pour dévoiler la fresque à la communauté, marquant ainsi la réussite du projet. Des informations supplémentaires sont disponibles en suivant les liens fournis.

Ce projet montre qu'il est possible de réaliser un grand projet à plusieurs et où toutes les générations peuvent participer. Ce projet a été créé pour les personnes âgées et a représenté un événement qui rassemble et lie plusieurs générations autour d'un objectif commun. Cela permet aux personnes âgées d'être entourées et de rencontrer du monde, elles ont à nouveau une vie sociale et un projet.



THE ART OF AGING

MARIE EATON,

SARAH LANE

ET RICHARD SCHOLTZ

MARIE EATON, SARAH LANE ET RICHARD
SCHOLTZ, 'THE ART OF AGING' PROJECT (NO
DATE) AGING WELL WHATCOM. [HTTPS://WWW.
AGINGWELLWHATCOM.ORG/ART-OF-AGING](https://www.agingwellwhatcom.org/art-of-aging) .

“Notre communauté a une vision incomplète et souvent biaisée négativement du vieillissement”¹

1. Phrase citée dans les explications de naissance de projet <https://www.agin-gwellwhatcom.org/art-of-aging>

2. Ibid

C'est Marie Eaton, championne communautaire de soins palliatifs qui a initié le projet Art of Aging en reconnaissance du fait que, bien que nous possédions une connaissance générale du vieillissement, ces informations sont souvent trop générales. Les détails spécifiques et importants manquent dans les données statistiques et démographiques. Le projet vise à explorer ces détails à travers une série de portraits et d'entretiens enregistrés, mettant en lumière les expériences uniques des personnes âgées du comté de Whatcom.

La collaboration entre Marie Eaton, Sarah Lane et Richard Scholtz a donné naissance à 20 portraits peints et enregistrements audio au cours de l'année 2021. Ces portraits vont au-delà de la simple représentation visuelle en racontant des histoires qui capturent l'essence de chaque personne vieillissante.

L'équipe a consacré une heure à chaque individu, utilisant des questions stimulantes comme point de départ, mais principalement en suivant leur exemple pour explorer ensemble le sens du vieillissement. Chaque conversation était unique, façonnée par les sujets et les récits que les personnes souhaitaient partager, ainsi que par la curiosité de l'équipe et les expériences individuelles de chaque personne.

Les instantanés audio sont des esquisses, capturant certains thèmes et idées émergentes, tandis que les portraits, peints à partir de captures d'écran, encadrent ces détails. L'objectif était de trouver les histoires et les images les plus puissantes pour communiquer au mieux ces expériences et comprendre comment elles ont façonné la personne qu'ils sont devenus. Avant de partager les résultats, l'audio et les portraits ont été partagés avec chaque personne interviewée pour obtenir leur approbation finale, assurant ainsi une représentation fidèle de leur histoire².

Ce projet est intéressant car il permet d'avoir le point de vue différent de plusieurs personnes âgées sur leur vieillesse, en ayant une conversation profonde et conviviale avec eux. De plus, il permet de jouer sur différents sens pour percevoir la personne qui se cache sous le mot “personne âgée”. Premièrement par la vue des tableaux qui les mettent en valeur et ne les représentent pas comme des personnages fades et tristes, mais aussi par un audio qui permet de saisir le grain de voix, la façon de parler et la personnalité.



YOUNG @ HEART

ROCK 'N ROLL WILL NEVER DIE.

YOUNG HEART

STEPHEN WALKER

STEPHEN WALKER, YOUNG@HEART :
NE PAS PARTIR PASSIVEMENT... 2007,
[HTTPS://WWW.WSWS.ORG/FRANCAIS/HISCUL/2008/JUN08/JEUN-J30.SHTML](https://www.wsws.org/francais/hiscul/2008/JUN08/JEUN-J30.SHTML) .

THIS SPRING ONLY IN THEATERS

www.foxsearchlight.com

«Quand vous chantez, vous n'êtes plus vieux. Vous êtes jeune. Vous êtes éternel.»

«C'est une famille pour moi, cette chorale.»¹

1. phrases prononcés par des membres de la chorale dans le film documentaire

2. Journaliste du World Socialist Web Site

3. Réalisateur

4. article de Joanne Laurier dans Word Socialist Web Site, <https://www.wsws.org/francais/hiscul/2008/jun08/jeun-j30.shtml>

Joanne Laurier² nous explique dans son article que ce film documentaire réalisé par Stephen Walker³ explore les préjugés contre les personnes âgées, soulignant l'impact négatif des médias et de l'industrie publicitaire. Il met en lumière la réalité difficile, où les personnes âgées sont souvent reléguées dans des établissements inadaptés, entraînant des conséquences néfastes sur leur bien-être physique et mental.

Le documentaire propose un contrepoint à ces stéréotypes en suivant la chorale Young@Heart, composée de membres âgés de 72 à 88 ans, dirigée par Bob Cilman. La chorale revisite des chansons de groupes tels que les Talking Heads, les Clash et Coldplay, démontrant que la musique peut transcender les limitations liées à l'âge. Les membres de la chorale partagent leurs expériences, soulignant l'importance de rester actif mentalement et physiquement à un âge avancé.

Malgré les défis liés à l'âge, Young@Heart a réalisé des tournées internationales, montrant la vitalité et la passion des personnes âgées pour la musique.

Le documentaire offre des moments touchants, comme celui où un membre revient pour un solo malgré des problèmes de santé, illustrant la détermination et la joie que la chorale apporte à ses membres.

L'œuvre met en lumière le pouvoir de la musique pour créer des connexions intergénérationnelles et remet en question les idées préconçues sur la vieillesse. En abordant des thèmes tels que la vie en institution, la mémoire défaillante et le rôle de la musique dans la vie des personnes âgées, Young@Heart offre une perspective positive sur le vieillissement et sert d'antidote aux préjugés répandus dans la société contemporaine⁴.

Ce film est intéressant pour mes recherches car il prouve que les personnes âgées peuvent vivre des moments de convivialité et de complicité car une activité leur permet. Ici, c'est la musique par le partage d'une passion commune et la volonté de collaboration pour créer quelque chose ensemble. De plus, la convivialité peut ici être envisagée par le lien que ces chanteurs entretiennent avec leur public intergénérationnel.



SUPER MAMIKA

SACHA GOLDBERGER

LITZLER, P. (2021) 'SACHA GOLDBERGER - SUPER MAMIKA', OPENEYE,
LE REGARD D'AUJOURD'HUI SUR LA PHOTOGRAPHIE, 10 JUIN. [HTTPS://
OPENEYLEMAGAZINE.FR/SACHA-GOLDBERGER-SUPER-MAMIKA/](https://openeylemagazine.fr/sacha-golddberger-super-mamika/)

« Super Mamika », c'est un peu, de fait, l'anti-héros. On imagine plutôt cette dame d'un âge respectable, fragile et douce. On la retrouve dans les habits d'un héros célèbre qui sauve le monde !"¹

1. Sacha Goldberger, petit fils et photographe de Super Mamika, <https://openeyelemagazine.fr/sacha-goldberger-super-mamika/>

2. Reportage de 15 min sur "Super Mamika", <https://www.youtube.com/watch?v=RNLrK0RgDHo>

3. Grand-mère de Sacha Goldberg

Reportage express² Super Mamika est une série photographique créée par Sacha Goldberger. Mamika, qui signifie «petite grand-mère» en hongrois, est en réalité la grand-mère de Sacha Goldberger, nommée Frederika. Approchant ses 90 ans, Frederika ressentait la solitude et a connu une période dépressive.

Pour combattre cette solitude, Sacha Goldberger a décidé d'utiliser ses compétences, son imagination et sa créativité pour métamorphoser sa grand-mère en super héroïne. À l'approche de la nonagénaire, Sacha et son équipe ont travaillé chez elle, concevant ensemble les scènes, les costumes et le maquillage. Malgré son grand âge, l'héroïne ainsi créée projette une image positive et décalée. La grand-mère, désormais heureuse, s'amuse et prend plaisir à poser pour son petit-fils.

Les mises en scène dépeignent une super héroïne forte qui se moque d'elle-même et du monde qui l'entoure. Bien que les photographies soient humoristiques, elles abordent des thèmes profonds tels que la vieillesse, la solitude et les altérations du corps liées à l'âge, offrant une perspective rassurante.

Ce qui rend Super Mamika si attachante, c'est son humour ! On ne peut s'empêcher de souhaiter l'avoir comme grand-mère, capable de se déguiser tantôt en Wonder Woman, tantôt en sapin de Noël. Les décors minutieusement travaillés et les situations loufoques et absurdes ajoutent à son charme.

Super Mamika³ est intéressante pour mon sujet car elle soulève des questions sur des thématiques souvent évitées dans la vie quotidienne. Les photos abordent la solitude, dépeignant Super Mamika seule à table ou en compagnie d'une poupée gonflable. Chaque cliché invite à une analyse profonde de notre société. Malgré ces sujets profonds, l'humour et l'autodérision prévalent. Super Mamika nous rappelle avec éclat que les personnes âgées aussi ont un sens de l'humour, une vérité souvent oubliée. Ces clichés montrent qu'il est toujours possible pour une personne âgée de profiter de la vie et de moments conviviaux.



DÉJEUNER DES CANOTIERS

AUGUSTE RENOIR

AUGUSTE RENOIR, " LE DÉJEUNER DES
CANOTIERS", 1881, [HTTPS://FR.WIKIPEDIA.ORG/
WIKI/LE_D%C3%A9JEUNER_DES_CANOTIERS](https://fr.wikipedia.org/wiki/Le_D%C3%A9jeuner_des_Canotiers)

“Cette toile reflète l’insouciance des dimanches dans les guinguettes au bord de l’eau où canotiers, ouvriers et cocottes mènent joyeuse vie”¹

1. Phan Lâm Tùng, dans son analyse du tableau de Renoir, http://aejrsite.free.fr/goodmorning/gm136/gm136_AnalyseDuDejeunerDesCanotiers.pdf

2. écrit dans un magazine qui s'appelle Good Morning

3. http://aejrsite.free.fr/goodmorning/gm136/gm136_AnalyseDuDejeunerDesCanotiers.pdf

Phan Lâm Tùng² explique dans son analyse du tableau³ que Renoir illustre le bonheur de la vie des classes aisées, cherchant à gagner leur sympathie pour soutenir son art, ainsi que les plaisirs de la bohème bourgeoise. Les comportements de ces individus sont plutôt conventionnels, dépourvus de ton dramatique.

«Le déjeuner des canotiers» représente les divertissements bourgeois des grandes villes, tirant son inspiration de la vie quotidienne et des célébrations de la vie bourgeoise en milieu urbain. Les personnages sont peints de manière presque complète. Dans cette scène se déroulant à l'auberge d'Alphonse Fournaise à Châtoy-sur-Seine, près de la Grenouillère, des jeunes gens rentrant d'une balade en barque se réunissent pour un déjeuner. Le peintre nous transporte dans les week-ends insouciantes des canotiers, toujours prêts à faire la fête après une promenade sur la Seine, capturant une image de vie simple et joyeuse. Ainsi, les aspects de l'existence humaine à l'époque du peintre sont exprimés pour la première fois de manière esthétique.

Cependant, bien que cette œuvre ne puisse prétendre saisir l'intégralité de la réalité sociale de l'époque, elle mérite néanmoins le qualificatif de «réaliste» dans la mesure où elle résulte d'une confrontation sincère avec la société de l'époque.

Ce tableau évoque donc la convivialité à travers la représentation d'un groupe de personnes se réunissant dans un cadre extérieur agréable, partageant des moments de détente, de rires et de camaraderie. La composition, les expressions des personnages et l'ambiance générale de la peinture reflètent l'idée d'un repas partagé entre amis dans une atmosphère amicale et joyeuse. Mais l'on peut remarquer aussi la non représentation des personnes âgées dans ce tableau, peut-être est-ce voulu par l'artiste ou le contexte social de l'événement, mais il est notable qu'il n'est pas rare depuis des siècles que les personnes âgées soient exclues de la vie sociale.



L'ENTRETIEN

LUC AVARGUES

LUC AVARGUES, NUIT BLANCHE OFF : PERFORMANCE "L'ENTRETIEN", 1 OCTOBRE 2022, [HTTPS://WWW.MONTMARTRE-ADDICT.COM/EVENT/NUIT-BLANCHE-OFF-PERFORMANCE-LUC-AVARGUES/](https://www.montmartre-addict.com/event/nuit-blanche-off-performance-luc-avargues/).

“Dans l'espace d'exposition d'art-exprim, Luc Avargues, artiste plasticien propose une installation performée. Lors d'un entretien culinaire, il échangera avec des visiteurs volontaires afin d'élaborer un plat correspondant à leurs désirs et régime alimentaire. Cette performance autour du repas et du partage place le public au centre du projet, où il devient un collaborateur actif et dynamique.”¹

1. <https://www.leparisien.fr/etudiant/sortir/paris/eve-luc-avargues-nuit-blanche-2022-art-exprim-paris/>

2. Luc Avargues, Nuit blanche off : performance "L'entretien", 1 octobre 2022, <https://www.montmartre-addict.com/event/nuit-blanche-off-performance-luc-avargues/>.

Ce projet revêt un intérêt particulier en termes de convivialité, car il place la création artistique au croisement de l'interaction sociale et de la gastronomie. En mettant le public au centre de l'expérience, l'artiste Luc Avargues établit un lien direct et personnel avec les visiteurs. Les conversations et les échanges qui ont lieu de part et d'autre du bureau créent une atmosphère chaleureuse et participative.

L'élaboration d'un plat sur mesure, en prenant en compte les attentes, les désirs et les régimes alimentaires des participants, renforce le caractère convivial du projet.

De plus, intégrer le public en tant que collaborateur actif et dynamique souligne l'idée de partage et de célébration collective. Cela crée un espace où les individus peuvent se rassembler, interagir et partager un moment unique, renforçant ainsi les liens sociaux et contribuant à une ambiance conviviale et festive.

En résumé, ce projet offre une expérience artistique qui va au-delà de la contemplation passive, encourageant la convivialité à travers le dialogue, le partage et la création collective².

Cette œuvre est intéressante dans le cadre de mes recherches car le plat étant fait à partir des préférences des gens, cela est adaptable aux personnes âgées. Il serait tout à fait envisageable de profiter d'une expérience similaire pour en apprendre plus sur les goûts des résidents, leurs habitudes alimentaires, leurs difficultés lors du repas et leurs préférences. Il est réalisable de créer un plat adapté aux résidents, qui leur donnerait envie de manger les uns avec les autres, où qui encourage la création de lien par la forme qu'il prend ou sa manière d'être mangé, qui nécessite de s'entraider ou de communiquer.



LE REPAS D'UN AVEUGLE

PABLO PICASSO

PABLO PICASSO, LE REPAS D'UN AVEUGLE,
20E SIÈCLE, [HTTPS://MEDIUM.COM/@
LESNULSART/LE-REPAS-DUN-AVEUGLE-
DE-PABLO-PICASSO-999D27C49BDB](https://medium.com/@LESNULSART/LE-REPAS-DUN-AVEUGLE-DE-PABLO-PICASSO-999D27C49BDB).

«Le Repas d'un aveugle»¹ de Picasso est une peinture qui représente un aveugle assis à une table, en train de manger seul. Le tableau est essentiellement constitué de couleurs froides et sombres. Le repas est pauvre, que ce soit en termes de nourriture ou en termes de liens sociaux.

1. Pablo Picasso, le repas d'un aveugle, 20e siècle, <https://medium.com/@les-nulsart/le-repas-dun-aveugle-de-pablo-picasso-999d27c49bdb>.

Cette œuvre est intéressante car la situation de la personne aveugle de ce tableau peut-être comparée à celle des personnes âgées. Tout comme l'aveugle dans la peinture de Picasso qui semble être seul à sa table, de nombreuses personnes âgées peuvent ressentir de l'isolement et de la solitude. Les personnes âgées peuvent parfois se retrouver seules à manger ou à passer du temps sans compagnie, ce qui peut être émotionnellement difficile. L'aveugle dans l'œuvre de Picasso pourrait symboliser la dépendance ou les difficultés liées au vieillissement. De même que la personne aveugle, certaines personnes âgées peuvent avoir des limitations physiques ou sensorielles qui influencent leur capacité à interagir ou à profiter pleinement de leur repas.

Elles peuvent avoir besoin de soutien pour traverser les défis liés à leur âge, y compris lors des repas où des besoins spécifiques peuvent exister.

En comparant cette œuvre à la situation vécue par certaines personnes âgées, on peut établir des parallèles sur le plan émotionnel, social et psychologique. Cela peut permettre une réflexion plus approfondie sur les défis auxquels sont confrontées les personnes âgées dans notre société, notamment en ce qui concerne l'isolement, la dépendance et le besoin de soutien social et émotionnel.

5 ÉTUDES DE CAS

TECHNIQUES

LA LAINE

FEUTRINE

Objectifs:

Je souhaitais tester différentes façons d'utiliser la laine dans le but de faire mon outil. Je voulais savoir s'il était possible d'obtenir une surface de feutrine assez grande et homogène afin de pouvoir la découper et la coudre.

Déroulé de l'expérimentation:

Prendre des fibre de laine non tissés, les poser sur un cellophane et les humidifier. Raper du savon de marseille sur le tout. Mettre un couche de cellophane sur le dessus, puis frotter avec ses mains en effectuant des mouvements circulaires afin de mêler les fibres entre elles. Profiter des couches de cellophane pour tourner l'expérimentation du côté où l'on souhaite mêler les fibres où en rajouter au besoin.

Observations:

J'ai remarqué que j'ai sans doute voulu faire une couche trop épaisse... Les fibres se sont mal mêlées parce que j'ai rajouté des fibres en trop grosse quantité... Par conséquent, mon expérimentation n'est pas très homogène et est fragile. Plus la surface est grande, plus il est difficile de bien mêler les fibres

Conclusion:

Cette technique est relativement simple, mais nécessite un grand espace qui ne craint pas l'humidité. Cependant elle a ses limites en terme d'épaisseur et de surface. Cette technique peut-être utile pour fabriquer de petits éléments à la rigueur.

LA LAINE

& LE BIOPLASTIQUE

Objectifs:

Je voulais savoir s'il était possible d'obtenir une surface souple mais solide afin d'avoir une matière douce pour mon futur projet, puisque les personnes âgées rencontrées sont sensibles au touché. De plus, sa fabrication se fait en cuisine comme un repas, peut-être est-ce possible de fabriquer un élément qui servira à table avec eux ?

Déroulé de l'expérimentation:

Mélangez tous les ingrédients (glycérol, gélatine ou agar-agar, eau chaude) dans la casserole et remuer. Chauffer jusqu'à ce que de lé-cume apparaisse. Verser sur une surface lisse couverte d'aluminium. Ajouter les bouts de laine et laisser durcir pendant quelques jours.

Observations:

Lorsque l'on verse le mélange, il faut rendre en compte que l'expérimentation va rapetisser et devenir moins épaisse au fur et à mesure du séchage, sinon l'échantillon est trop petit. J'ai coupé des petits bouts de laine mais cela ne permet pas aux fibres de se mêler... Peut-être aurait-il fallu mettre des bouts plus grands ? Pourtant l'échantillon à l'air d'être assez solide.

Conclusion:

Cette technique est assez complexe à réaliser car elle nécessite de l'espace, des dosages précis et une gestion du temps. Cependant, l'expérience fonctionne bien, peut-être est-il possible de mouler des choses avec ?





LA LAINE

LE CROCHET

Objectifs:

Je voulais me renseigner sur les différentes façon de mêler des fibres entre elles, dans le but au départ de peut-être faire mon outil avec du crochet.

Déroulé de l'expérimentation:

Commencer par faire une boucle dans laquelle il faut passer le crochet. Le but est de tirer des boucles dans cette boucle afin d'obtenir un tissage.

Observations:

Il faut bien tenir son crochet et ne pas trop serrer les boucles au risque que le crochet ne passe plus. Il faut faire attention à avoir un crochet correspondant à la taille de sa laine. Il faut être attentif lorsque l'on décide de faire une nouvelle rangée afin de ne pas perdre un point de crochet par rapport à la rangée d'avant. Cette technique demande de l'expérience pour pouvoir aller vite.

Conclusion:

Cette technique est assez simple, mais elle demande un minimum de concentration. Mais avec un peu d'entraînement il est possible d'obtenir des formes plutôt variées.

LA LAINE

LE TRICOT

Objectifs:

Je voulais me renseigner sur les différentes façon de mêler des fibres entre elles, dans le but au départ de peut-être faire mon outil avec le tricot.

Déroulé de l'expérimentation:

Il faut premièrement faire un petit noeud coulissant, qui va venir s'agréments de nouvelles mailles. Ces mailles ne vont cesser de passer d'une aiguille à l'autre afin de former des rangs.

Observations:

Il faut bien tenir ses aiguilles et ne pas trop serrer les mailles comme pour le crochet. Il faut bien tenir les comptes des mailles afin de ne pas en perdre une. Cette technique est plus compliquée et laisse moins de liberté d'adaptation que le crochet. Elle demande beaucoup plus d'investissement pour la maîtriser.

Conclusion:

Cette technique est assez logue et complexe, elle est peu exploitable pour moi, à part si j'ai besoin d'un simple caré de tricot.



6

**ATELIER
OUTILLÉ**

ATELIER OUTILLÉ

EHPAD ST CROIX, ADÈLE DE GLAUBITZ

Mes objectifs étaient d'obtenir des souvenirs conviviaux des personnes âgées, de pouvoir comprendre ce qui fait un moment convivial pour les personnes âgées, établir leurs définitions et notions liées à la convivialité, et avoir un premier contact avec le milieu de l'EHPAD. J'ai réalisé un atelier à l'EHPAD St Croix, Adèle de Glaubitz à Strasbourg qui a duré 1h30 environ. Mon outil s'utilise par une personne à la fois et est déclencheur de discussions, je suis donc impliquée afin d'alimenter l'échange.

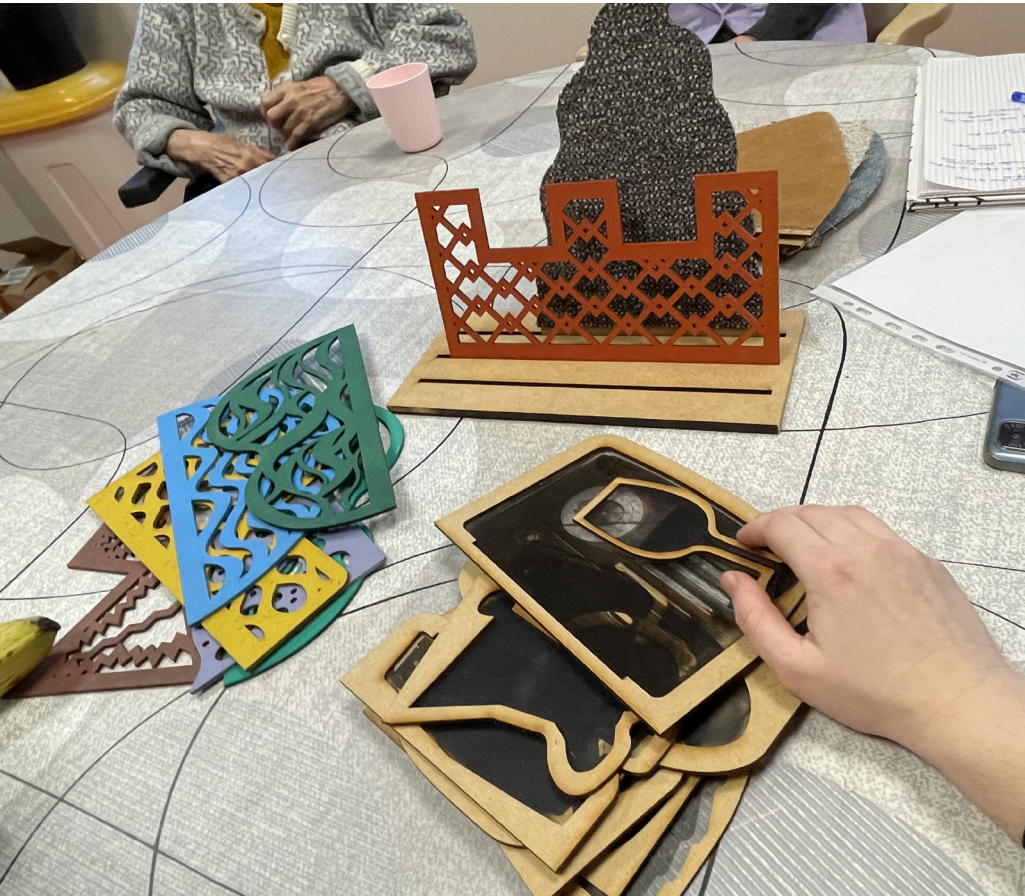
Activité :

Mon activité comporte trois éléments, des formes texturées, des formes colorées et des formes représentatives d'objets liés à des moments conviviaux. L'objectif est de faire choisir aux personnes âgées une forme de chaque à mettre dans chacune des fentes de mon socle (la texture au fond, la couleur au milieu et la représentative à l'avant). Le tout afin de créer un paysage de convivialité qui ferait émerger des souvenirs.

Déroulement de la séance / situation :

J'avais prévu mon atelier pour une personne à la fois afin d'avoir une discussion approfondie avec chacune des personnes que je rencontre. Mais l'EHPAD ayant oublié ma venue, l'organisation a été perturbée et l'atelier ne s'est pas déroulé comme prévu. Mon atelier s'est déroulé avec trois personnes ayant Alzheimer en même temps. J'ai donc dû m'adapter à la situation, j'ai toujours utilisé mon outil de manière individuelle afin que chacun crée son paysage de la convivialité, mais en parlant avec le collectif. Il était très difficile de parler de souvenirs avec un public Alzheimer, mais l'aide soignante et une des personnes âgées particulièrement impliquée m'ont aidé à parler avec les personnes moins loquaces.

Atelier



souvenir des activités manuelles
et de collage qu'elle faisait avec
les enfants

on ne s'amuse pas tellement

aimerait voir les gens souvent

Aller à la mer avec la famille,
se baigner

partager des sourires

Joyeux sentiments

Avant j'avais une voiture, j'ai
beaucoup roulé

Les activités manuelles permettait
de discuter avec eux.

Mme Pliegel

rire

entraide

Soeur Marie

Mme De Mario

Noël

aider les enfants à l'école

Je ne bois plus de vin depuis que mon
époux est décédé, je bois de l'eau

a chanté mon beau sapin avec
Mme Pliegel

on est tellement pris par des causes

on fait ça spontanément

a pensé à un sapin

jeux de cartes : on jouait à la maison,
maintenant je suis toute seule, je ne
fais rien. Je regarde la télé, ça me
distrain.

Ce qui a fonctionné :

Ce qui a fonctionné, ce sont les formes, elles ont immédiatement attiré l'attention des personnes âgées. Elles ont touché les éléments et les ont observé avec attention.

Cela a pu permettre d'établir un contact avec les personnes et cela aurait été difficile sans. De plus mon outil a pu s'utiliser de manière différente sur chaque personne

Ce qui n'a pas fonctionné :

Les personnages étant souffrant de la maladie d'alzheimer, il était très compliqué d'évoquer des souvenirs et l'effet des éléments fabriqués était donc limité. De plus, l'utilisation des éléments de manière différente pour chacun prouve que son objectif était flou. J'ai obtenu des réponses qui se sont souvent écartées de mon objectif. De plus le choix d'une forme était difficile, les personnes âgées avaient du mal à se focaliser sur un seul élément.

7

**ENTRETIENS
SOCIO
LOGIQUE**

ENTRETIEN

CÉCILE ESPINASSE

Cécile Espinasse a été diplômée de la Design Academy Eindhoven en 2019. Son parcours professionnel s'est principalement déroulé aux Pays-Bas, où elle a développé une expertise en Design Social en s'immergeant physiquement dans divers contextes sociaux tels que des entreprises de réinsertion par le travail, des centres d'accueil pour personnes très handicapées ou des quartiers à situation complexe. En collaboration avec les personnes rencontrées, elle a créé des outils et prototypes visant à améliorer leur quotidien. En parallèle de ce travail sur le terrain, elle propose divers ateliers axés sur l'impression de monotypes et de gravures, qu'elle transpose parfois sur des structures lumineuses. Son travail explore notamment le thème de la nature urbaine. Elle organise également des événements pour partager le plaisir de l'impression avec le grand public.

Quels ont été les différents lieux dans lesquels vous êtes intervenus ? Et avec quel type de public ?

J'ai travaillé dans différents milieux médicaux-sociaux comme une entreprise de réinsertion dans les espaces verts, Emmaüs, Horizome, ou encore en hôpital psychiatrique. J'ai travaillé avec des publics en situation de handicap physique ou mental ou des personnes âgées avec troubles par exemple.

Quels ont été les principaux problèmes (quel type de problème) que vous avez pu rencontrer ?

Le personnel de l'EHPAD avec lequel j'ai travaillé en tant qu'étudiante ne voulait pas forcément faire de partenariat. J'ai rencontré des difficultés lorsque je n'avais pas assez de temps ou d'espace pour intervenir. Certaines personnes n'ont pas forcément la volonté de s'inclure à fond dans le projet.

Comment vos initiatives ont-elles été perçues et accueillies ? Par la structure ? Les familles ? Les personnes extérieures ? Les personnes âgées ?

Cela dépend du projet et des personnes et du temps qu'ils y accordent. Cela dépend des individus, certains sont intéressés et d'autres non. Ce qui est compréhensible puisqu'un projet ajoute plus de stress et une charge de travail supplémentaire par rapport au travail de base. Je n'ai pas eu l'occasion de rencontrer les familles, mais les résidents sont contents en général.

Vous êtes-vous inspiré du travail de d'autres gens ? Si oui qui ?

Non je ne m'inspire pas vraiment du travail d'autres gens, je me fais mon expérience sur place, avec les gens avec lesquels je vais travailler et le projet se construit avec eux.

Comment vous êtes-vous intéressé à ce sujet ?

Cela s'est fait naturellement, j'ai une famille qui travaille dans le social.

Fait-on appel à vous ou est-ce vous qui venez proposer votre travail ?

Je vais proposer mon travail, mais le bouche à oreille fait que je cherche moins.

Parlez-moi de vos différents projets concernant les personnes âgées ?

Mon premier projet en EHPAD s'est fait lorsque j'étais encore étudiante. J'ai travaillé avec une amie orthophoniste sur les troubles de la déglutition dont était atteinte ma grand-mère. Pour les personnes atteintes de troubles de déglutition, la nourriture est mise en bouillie et l'eau est gélatinisée. En rendant visite à ma grand-mère, j'ai constaté une déclinaison de son état et tout était fait à sa place ou était simplifié pour qu'elle pose le moins de problèmes possibles, j'ai eu une vision très critique de l'EHPAD. Elle n'avait plus forcément accès à la salle commune avec les autres, elle était dans une salle plus petite, à l'écart du groupe. Elle a perdu l'idée du repas partagé avec les autres pensionnaires en étant nourrie. C'est pourquoi j'ai conçu un objet qui pourrait lui rendre son indépendance un minimum. C'est une gourde avec un système de paille en céramique avec un goulot qui s'adapte à la bouche de chacun, en forme de tête de canne. J'ai fait une couche extérieure à casser afin qu'elle puisse être à nouveau confronté à quelque chose et qu'elle puisse s'exprimer un peu par l'usage de son corps.

J'ai aussi fait le salon Sylver Fourchette, où tous les acteurs réunis travaillent sur la question des repas en EHPAD. J'avais présenté des moules pour faire semblant que la nourriture est solide pour les personnes qui doivent manger de la nourriture bouillie.

J'ai fait un autre projet avec des personnes âgées présentant des troubles. Nous avons travaillé sur la répartition des tâches et comment les transformer en activités ludiques et sensorielles et nous avons fait ça avec la cuisine. Que se passe-t-il si l'on cuisine et qu'on fait participer les résidents ? Chaque personne est différente et il faut bien s'adapter aux difficultés de chacun, mais on peut leur confier des tâches simples comme avec les pommes de terre ou les tomates. Ils peuvent faire des choses simples en décortiquant les étapes. L'objectif est de les rapprocher du monde sensible et réel, en attendant avec eux que ça cuise, on sent l'odeur. Cela réveille les sens et les souvenirs et le moment est convivial. On les a rapproché des activités qu'ils faisaient avant, avec les différentes étapes qu'ils ne voyaient plus puisque tout est fait à leur place. On leur a fait faire les gestes que font le personnel devant eux comme ouvrir les sachets de thé ou de café, servir de l'eau, tout en leur faisant considérer ses gestes comme une activité ludique. Ils ont pu mettre le café dans une bouillotte pour profiter de sa chaleur et faire des massages avec des pâtes à tarte. Ils ont pu jouer avec la nourriture et leur sens, sans que celui-ci ne soit forcément le goût.

Conclusion

Ce que je conclus de cet entretien est qu'il faut laisser la discussion se faire sans forcément se tenir à ses questions pour obtenir des informations intéressantes. Je retiens aussi que les personnes âgées sont très statiques et que ce manque de mobilité est une des principales causes d'isolement des personnes âgées, c'est lié. En agissant sur leur mobilité, on agit aussi sur leur sociabilisation.

ENTRETIEN

DOUHA, AIDE SOIGNANTE

Douha est aide-soignante à l'EHPAD St Croix de Glaubitz à Strasbourg. J'ai eu la chance d'avoir une discussion spontanée avec elle avant mon atelier outillé.

Est-ce que les personnes âgées discutent bien entre elles ?

Certains groupes discutent bien, mais quand il y a des troubles trop majorés, ce n'est pas trop le cas (Alzheimer par exemple).

Les résidents ont-ils une pièce commune ?

Oui mais elle est trop petite donc les résidents ne l'utilisent pas vraiment. On envisage d'agrandir la pièce d'accueil afin d'accueillir plus de résidents durant la journée (goûter/journal TV) afin qu'ils puissent avoir une sorte de petit salon à eux. L'objectif est qu'ils puissent le décorer et s'y sentir bien pour y passer la journée et rencontrer d'autres gens plutôt que de rester dans la chambre.

C'est le gros problème, les résidents restent dans leur chambre car ils n'ont pas vraiment de pièce à vivre, et c'est très compliqué de les faire descendre avec les autres.

Quelle est la moyenne d'âge des résidents ?

La moyenne d'âge est d'environ 85 à 100 ans.

Est-ce que vous organisez des activités pour les résidents ?

C'est très compliqué d'organiser des sorties avec des résidents aussi âgés, mais on essaie. Chaque année, on les emmène au marché de Noël et au restaurant, ça demande beaucoup d'organisation et de moyens humains, donc on ne peut les emmener qu'en petit groupe.

On organise tous les 6 mois un apéro avec les familles, déjà pour que les proches en apprennent plus sur le PASA (pôle d'activités et de soins adaptés) parce qu'il est vu comme un engagement, une prescription médicale et les gens sont très réticents. Alors qu'il est tout à fait possible de venir au PASA en accueil de jour (même pour une demi-journée), en visite individuelle ou en groupe de 4 ou 5 personnes.

On organisait des activités avec des résidents d'un autre EHPAD mais c'est vite devenu une trop grosse charge pour l'autre EHPAD qui devait mobiliser un bus et des moyens humains importants. C'est dommage parce que les résidents pouvaient rencontrer ceux d'un autre EHPAD.

Souvent le matin, on parle d'actualités et des revues de presse avec les résidents et après on passe aux activités (loto, jeux de sociétés, aller au marché, fléchettes). On organise aussi des repas thérapeutiques, où on cuisine avec les résidents.

Comment se passe l'activité cuisine avec les résidents ?

L'atelier cuisine se passe bien, ça crée du lien et de la discussion. L'ambiance fait plaisir à tout le monde. On a une résidente très agitée qui se concentre et se calme pendant l'activité, ça les stimule. Pendant la dégustation, ils prennent beaucoup de plaisir à déguster.

Déguster une belle tarte c'est mieux que de jouer au ballon. L'amour passe par l'estomac !

Est-ce que vous avez des objectifs pour l'avenir par rapport à ça ?

On a des résidents avec des troubles mais très peu avec des troubles alimentaires, donc l'objectif serait de faire tous les jours une activité cuisine. Cela sera possible après que la pièce à vivre ait été agrandie, et on pourrait à nouveau envisager de recevoir des résidents de d'autres EHPAD pour cela.

Conclusion

Je retiens qu'il est possible pour mon projet sur la convivialité d'agir sur le repas, ils sont très ouverts à cela. J'ai pu aussi plus constater les enjeux de l'EHPAD en allant des explications face à des situations concrètes et en voyant les résidents. Le fait de se rencontrer et de créer du lien dépend des activités et de l'environnement. Si celui-ci est mal adapté, il est compliqué de faire se rencontrer les résidents.



BIBLIO

GRAPHIE

ÉTUDES ET DOCUMENTS :

Guérin Laura. « « Faire manger » et « jouer le jeu de la convivialité » en établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) ». *SociologieS*, 16 juin 2016. <https://doi.org/10.4000/sociologies.5404>.

Herpin, Nicolas. « Le repas comme institution: Compte rendu d'une enquête exploratoire ». *Revue française de sociologie* 29, no 3 (1988): https://www.persee.fr/doc/rfsoc_0035-2969_1988_num_29_3_2529

Soriano, Gaëlle. « L'autonomie alimentaire chez la personne âgée ». *Phdthesis, Université Paul Sabatier - Toulouse III*, 2022. Pages 20 à 33 <https://hal.science/tel-03751791>.

Breton, Philippe. « La convivialité : variante de la désincarnation contemporaine ? » *Quaderni* 53, n° 1 (2003): 61-66. <https://doi.org/10.3406/quad.2003.1597>.

Boulay, Mathilde, et Floriane Lenoir. « L'alimentation, un enjeu transversal ». *Regards* 57, n° 1 (2020): 165-73. <https://doi.org/10.3917/regar.057.0165>.

Patry, Claire, et Agathe Raynaud-Simon. « La dénutrition : quelles stratégies de prévention ? » *Gerontologie et société* 33134, n° 3 (20 octobre 2010): 157-70.

Dupuy, Anne, et Jean-Pierre Poulain. « Le plaisir dans la socialisation alimentaire ». *Enfance* 60, n° 3 (2008): 261-70. <https://doi.org/10.3917/enf.603.0261>.

LIVRES :

Babelio. « La Vieillesse - Simone de Beauvoir ». Consulté le 23 janvier 2024. <https://www.babelio.com/livres/Beauvoir-La-Vieillesse/75040>.

« Design et pensée du care - Les presses du réel (livre) ». Consulté le 25 janvier 2024. <https://www.lespressesdureel.com/ouvrage.php?id=7185>.

« Les fossoyeurs Révélation sur le système qui maltraite nos aînés - broché - Victor Castanet - Achat Livre ou ebook | fnac ». Consulté le 25 janvier 2024. <https://www.fnac.com/a14962069/Victor-Castanet-Les-fossoyeurs>.

ARTICLES :

Beaux Arts. « La nourriture, cet art total qui nous obsède », 25 janvier 2020. <https://www.beauxarts.com/grand-format/la-nourriture-cet-art-total-qui-nous-obsede/>.

« La convivialité selon Ivan Illich | Savoir | Topophile ». Consulté le 28 novembre 2023. <https://topophile.net/savoir/la-convivialite-selon-ivan-illich/>.

A.S.B.L, Question Santé. « Partage et convivialité autour de la table ». Question Santé A.S.B.L., 3 août 2020. <https://questionsante.org/outils/partage-et-convivialite-autour-de-la-table/>.

Mucem — Musée des civilisations et de la Méditerranée. « Manger à l'œil ». Consulté le 14 décembre 2023. <https://www.mucem.org/programme/exposition-et-temps-forts/manger-loeil>.

« Un café solidaire ouvre dans un EHPAD de Frontignan pour favoriser les rencontres avec les résidents - France Bleu ». Consulté le 5 décembre 2023. <https://www.francebleu.fr/infos/societe/un-cafe-solidaire-ouvre-dans-un-ehpad-de-frontignan-pour-favoriser-les-rencontres-avec-les-residents-1307617>.

Bloch, Constance. « Les repas les plus célèbres de la littérature illustrés en images ». Konbini - Musique, cinéma, sport, food, news : le meilleur de la pop culture, 25 avril 2014. <https://www.konbini.com/archive/fictious-dishes-repas-celebres-litterature/>.

actu.fr. « Une crèche dans une maison de retraite : une "bouffée de vie" pour rompre l'isolement », 6 octobre 2021. https://actu.fr/societe/une-creche-dans-une-maison-de-retraite-une-bouffee-de-vie-pour-rompre-l-isolement_45420930.html.

9

REMERCIEMENTS

Merci à Jean-Claude Gross et Marie Slaghuis pour leurs conseils avisés.

Merci à mes camarades et à mes amies, de m'avoir soutenue.

Merci à l'EHPAD St Croix de Glaubitz pour m'avoir accueillie pour mon atelier outillé . Merci à leurs aides soignants et leurs résidents.

DN MADE Innovation Sociale
Lycée Le Corbusier, Illkirch-Graffenstaden

MARTIN Camille

Promotion 2023-2024