

## Se nourrir ou manger ? *Les enjeux du repas en établissement de santé*

Sous la direction de **Clémentine Hugol-Gential**  
Préface de **Stéphane Le Foll**  
Postface **Eric Fontaine**



Perdre du poids est un classique lorsque l'on appartient à la clientèle captive d'un centre de soins. On pense, en premier lieu, aux hôpitaux, mais pas seulement ! Certes, tout le monde n'est pas logé à la même enseigne (on pense aux maisons de retraite, mais pas seulement). Evidemment, la perte d'appétit et le plaisir gustatif vient de la maladie elle-même, mais aussi à « l'enfermement », de la perte de ses habitudes et repères ; à l'absence de dépenses physiques et, à ne pas oublier, à la perte du moral. S'ajoute, inévitablement, du moins dans l'esprit populaire, une nourriture fade, médiocre, sans aucun attrait, difficile à avaler. Pourtant, le personnel – qui n'est plus aujourd'hui ce qu'il était il y a 20 ou 30 ans -, fait tous les efforts possibles. Les responsables prennent soin d'adapter le menu à l'état médical du patient. Un diabétique, un allergique, un édenté ne mangeront pas la même chose. S'ajoute d'autres prises en compte, plus personnelles comme l'obligation de respecter les interdits alimentaires, notamment religieux, des patients. Des ingrédients bien choisis et des plats préparés avec amour sont-ils possibles dans les centres de soins, ou bien les patients et pensionnaires sont-ils condamnés à des plateaux-repas identiques, si ce n'est pire, que ceux d'une compagnie aérienne obscure inscrite sur liste noire ?

Cet ouvrage collectif - **Se nourrir ou manger ? Les enjeux du repas en établissement de santé** - se penche, précisément, sur les repas préparés et distribués dans des unités médicalisées, mais aussi hors de ces institutions afin, notamment, de contenir les dépenses de santé. Dans une première partie, les auteurs s'intéressent à ce qui nous détermine, physiologiquement, à manger bien que l'on puisse être malade jusqu'à en perdre l'âme et l'estomac. Puis, dans une seconde partie, les EHPAD sont passés au crible. Ces établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes sont des maisons de retraite médicalisées qui proposent un accueil en chambre. Ils s'adressent aux plus de 60 ans qui ont besoin d'aide et de soins au quotidien. Au plan des prestations alimentaires, ils offrent un accès à un service de restauration : fourniture de trois repas, d'un goûter et mise à disposition d'une collation nocturne... Mais, que se passe-t-il réellement lors du vieillissement, de l'indépendance à la dépendance ; quel est le plaisir de manger, selon le point de vue du sénior consommateur ; quel est son temps de repas ? Ce sont là des questions abordées par cet ouvrage qui se poursuit avec une troisième partie qui s'intéresse au suivi des publics hors de l'institution. On pense, par exemple, aux prises en charge complexes, comme celles des personnes vivant avec un diabète. L'ouvrage se ferme par une quatrième partie consacrée aux perspectives d'amélioration de l'alimentation en institution. Dans sa Postface *Eric Fontaine* s'inquiète : « Reste à savoir si, au-delà des expériences, les financements suivront ». Ce nutritionniste termine par le rappel d'une évidence : *proposer à un malade une alimentation adaptée à sa situation, plaisante à voir et à manger ne peut pas se faire sans un financement raisonnable*. Ce livre (13,5x21,5, 206 pages, 21 €), d'une grande richesse d'informations, nous interroge : Sommes-nous prêts ?



**L'Harmattan Editions**

Collection : *Questions alimentaires et gastronomiques*

