

« Impression 3D d'aliments : des premiers éléments techno pour passer du labo à l'usine

par
Stephanie

Projet Alims, ou comment conjuguer repas et soins dans les établissements de santé

7 juin 2016 – 5 h 56 min [Commenter l'article](#)
 J'aime 1

Classé dans : VEILLE



A l'hôpital, en clinique, en EHPAD, le repas participe aux soins. Il joue un rôle fondamental dans la prise en charge des patients et résidents.

Autant dire qu'il s'avère primordial d'apporter un éclairage scientifique sur son traitement, sur son sens et sur sa représentation si l'on veut le (re)placer véritablement au cœur du dispositif de soins. C'est tout l'enjeu du projet [ALIMS](#) (« Alimentation et lutte contre les inégalités en milieu de santé ») porté par

l'Université de Dijon dans le cadre du programme national pour l'alimentation (PNA) et de l'appel à projets de l'Agence Nationale de la Recherche (ANR). Pour appréhender les enjeux et les enseignements à en tirer pour les professionnels de l'alimentaire, j'ai interviewé Clémentine Hugol-Gential, maître de conférences en sciences de l'information et de la communication (SIC) à l'Université de Bourgogne Franche-Comté, et coordinatrice ALIMS.

Quelles sont les ambitions d'un tel projet ?

Pour un individu, l'arrivée en établissement de santé intervient comme une rupture dans sa vie. **Il devient un patient, un résident soumis à des rituels, des routines qui ne lui sont pas familières.** Le repas en fait les frais. Il perd ses dimensions identitaires et conviviales au profit d'enjeux purement médicaux et nutritionnels. **Un repère fort, en particulier pour un Français, qui disparaît.** Or, le repas doit être remis au cœur des réflexions de santé :

quel est son rôle dans un dispositif de soins ? Comment innover autour du repas afin d'améliorer la prise en charge globale et le bien-être des patients ? **ALIMS, c'est repenser le repas au-delà de l'acte physiologique.** D'où la nécessité d'un travail sur la constitution et la production des repas dans ce contexte précis.



Vous avez notamment eu recours, pour mener vos travaux, au questionnaire BALI (Bien-être par l'Alimentation), un outil de mesure du bien-être alimentaire dont nous avons déjà parlé [ici](#) et [là](#). En quoi son exploitation vous est-elle utile ?



Il est intéressant de noter qu'à l'hôpital, les soignants mesurent beaucoup de choses : la douleur par exemple... mais pas le bien-être ! Grâce aux éléments tangibles qui composent le questionnaire (présentation du repas, variétés des menus, convivialité, plaisir), nous serons en mesure de **déterminer un score de bien-être alimentaire qui pourra être ensuite associé au statut nutritionnel du patient.** Naturellement, il s'avère nécessaire d'**adapter l'outil au contexte hospitalier** ainsi qu'aux différentes pathologies.

Pour cela, nous travaillons depuis un an en collaboration avec le CHU de Dijon et le centre anti-cancer Georges-François Leclerc. Une centaine d'entretiens ont déjà été menés avec les patients, des soignants et des cuisiniers, pour nous permettre de faire mûrir le

Abonnez-vous au blog !

Inscrivez-vous à notre liste pour recevoir toutes les alertes des conseils experts du blog de Vitagora

 Adresse E-Mail

 prénom

 nom

Articles par thème

- ACTUS
- BONNES PRATIQUES
- OPINION
- VEILLE

Articles les plus consultés

- Du nouveau dans la lutte contre l'obésité ? (21 197)
- Le FUI donne goût – et vie – à nos idées ! (14 718)
- « Ecrire la partition de l'alimentation durable » : une conférence de presse bien orchestrée ! (14 319)
- Qui veut gagner des années... et 10 guides du bien vieillir ??? (13 774)
- Entreprises de l'agroalimentaire et de la nutrition-santé : voici les 10 comptes Twitter incontournables à votre veille (11 978)
- Négosciences : dénominateur commun entre commerce et neurosciences (11 931)
- Protection d'informations stratégiques : les 10 erreurs à éviter (11 876)
- Emballages comestibles : une idée qui nous emballer ! (11 039)
- Un miracle transformateur de goût : la miraculine, potentiel prometteur pour l'industrie agroalimentaire (9 430)
- Des grillons pour nourrir nos bêtes ? (9 358)

Nous lisons aussi

Miam Miam

Concours e-nutrition

Le Blog des ENIL

Culture-nutrition

En savoir plus sur Vitagora

- Abonnez-vous à notre newsletter
- Consulter notre site Internet

questionnaire standard.

Peut-on déjà en tirer des enseignements au profit des professionnels de santé mais aussi des industriels ?

ALIMS est un projet encore jeune, lancé en 2015. D'ores et déjà, nous avons quelques idées sur les débouchés qui seront utiles aux professionnels de santé et de l'alimentaire.

Tout d'abord, je tiens à souligner qu'ALIMS est un projet **volontairement ouvert, et toute la documentation issue de ce projet est mise à disposition**, pour tous, sur internet : <http://projet-alims.fr/>. Publications scientifiques, communications, thèses, mais également dossiers de veille et résultats : les industriels sont les bienvenus pour y jeter un œil et s'inspirer de notre recherche.



Dans ce même esprit d'ouverture, nous rendons accessibles nos travaux aux industriels de l'agroalimentaire dans le cadre de [formations développées avec Welience](#). Des formations qui portent notamment sur la façon de communiquer autour de l'alimentation-santé et dans un contexte médical. Vous y apprendrez par exemple qu'il vaut mieux **axer son discours sur la valorisation du « bon »** (bon au goût, bon à la santé, bon au moral) **que le médicaliser à outrance** (ce qui provoque anxiété et culpabilité chez le consommateur). La santé dans le « bon », aucun doute que les adhérents de Vitagora soient d'accord avec cela !

Les ateliers culinaires que nous avons mis en œuvre avec [Cuisine Innovation](#), aujourd'hui destinés aux patients, pourront également intéresser les industriels à l'avenir : nous y traitons **la cuisine comme outil thérapeutique**, en répondant à des questions telles que « cuisiner sans se fatiguer », « manger peu mais pour beaucoup de calories », ou encore « endiguer les troubles sensoriels dans un contexte pathologique ». **Dans des démarches de réponses aux appels d'offre d'établissements de santé, ou pour innover dans une offre de service de repas à domicile par exemple, se spécialiser sur ces questions apparaît très pertinent pour les entreprises agroalimentaires.**

Enfin, nous prévoyons de sortir une « mallette pédagogique » en 2018, téléchargeable sur notre site internet. Celle-ci permettra d'**uniformiser un discours fiable et documenté sur la place du repas dans le bien-être et le parcours de soin des patients**, à destination des professionnels de la santé et du paramédical (qui n'étudient, dans leurs cursus universitaires, que très peu la question de l'alimentation).

Pour aller plus loin

Si ce projet soulève chez vous des interrogations et fait émerger des idées, je vous invite à venir en parler ensemble. Vous pouvez me joindre à cette adresse : stephanie.marulier@vitagora.com.

A noter que ce jeudi 16 juin se déroulera une journée pluridisciplinaire réunissant des professionnels de santé, des industriels et de chercheurs autour du sujet. Le programme est [disponible ici](#).



Stéphanie Marulier

Ingénieur innovation au sein de Vitagora depuis janvier 2014, Stéphanie Marulier participe activement à la détection et au montage de projets d'innovation au service des objectifs de croissance des membres de Vitagora.

[Voir tous les articles de Stéphanie](#)

● [Contactez-nous](#)

[Cliquez sur les mots-clefs](#)

Accompagnement à l'innovation accompagnement marchés agenda Agro-environnement agroalimentaire alimentaire alimentation alimentation durable Alimentation enfant alimentation seniors Bourgogne centre des sciences du goût et de l'alimentation Comportement du consommateur concours congrès Congrès Goût Nutrition Santé consommateurs développement développement à l'international digital emballages environnement Franche-Comté Goût IAA industrie industrie agroalimentaire Innovation Innovation agroalimentaire nouveautés NTIC Nutrition PME préférences alimentaires projets labellisés Vitagora Réseau réseau d'innovation agroalimentaire R&D agroalimentaire Santé sensorialité tendances Tendances agroalimentaires Veille veille technologique Vitagora

Ne loupez pas les alertes, abonnez-vous au blog :