



# Bien et bon à manger

## Penser notre alimentation du quotidien à l'institution

*Coordonné par Clémentine Hugol-Gential*

280 p. : ill. en couleur  
22 x 27 cm  
30,00 €

ISBN 978-2-36441-285-9  
ÉDITIONS UNIVERSITAIRES DE DIJON  
(eud.u-bourgogne.fr/musicologie/605-leonard-berns-  
tein-9782364412781.html)

Depuis plusieurs années, notre rapport à l'alimentation – bien que dominé par les dimensions de plaisir et de convivialité – tend à se médicaliser. Si le souci du bien manger réduit la problématique de notre alimentation à une question nutritionnelle, le bon à manger invite à faire une autre lecture de nos comportements alimentaires. En effet, la notion de bon unissant le plaisir et le sain, allie bon au goût, bon pour soi, bon pour sa santé, bon pour l'environnement et redéfinit ainsi le paradigme alimentaire contemporain.

Cet ouvrage propose de penser notre rapport à l'alimentation en le confrontant aux nombreux discours portés par différents acteurs sociaux : institutions de santé publique, industries agroalimentaires, médecins, experts médiatiques, journalistes... Au travers d'interview de chefs, de professionnels de l'alimentation et de la santé, d'articles concis, de recettes de cuisine et de présentations de projets et d'institutions, ce vaste panorama traite du repas et de l'alimentation en s'intéressant avant tout au mangeur, à ses attentes, besoins, envies et préférences. Car si dans le repas, le contenu de l'assiette est bien évidemment important, il n'en reste pas moins que les interactions humaines sont essentielles pour le bien et le bon à manger. Ainsi traiter de nos pratiques alimentaires est avant tout une réalité fondamentalement humaniste qui permet de ne pas réduire l'acte de manger à l'acte de se nourrir.

POUR COMMANDER CET OUVRAGE, MERCI DE RENVOYER CE BON À L'ADRESSE :

Éditions Universitaires de Dijon  
Maison des Sciences de l'Homme - Esplanade Érasme  
BP 26611 - 21066 DIJON Cedex

NOM :  
PRÉNOM :  
ADRESSE :

Commande .... exemplaire(s) de l'ouvrage **Bien et bon à manger**  
au prix de 30,00 € l'unité (franco de port)  
LES CHÈQUES SONT À LIBELLER À L'ORDRE DE :  
**RÉGISSEUR DES E.U.D.**

### Table des matières

Édito

*Clémentine Hugol-Gential*

#### Le bien et le bon à manger aujourd'hui : le rapport à notre alimentation et à la santé

3 questions à Jean-Jacques Boutaud

Le bien et le bon à manger dans les forums de santé. Des ressources pour s'informer sur l'alimentation ?

*Viviane Clavier*

L'alimentation-santé : enjeux actuels

*Camille Adamiec*

Focus sur un travail de thèse : les représentations de l'équilibre alimentaire chez les cuisiniers du quotidien

*Sarah Bastien*

Focus sur *Tast'in Fives* : une initiative innovante de rénovation urbaine par l'alimentation durable

*Alexandre Fauquette et Christophe Gibout*

Le plaisir de manger chez les enfants : peut-on apprendre à aimer les aliments bons pour la santé ?

*Lucile Marty, Stéphanie Chambaron, Sophie Nicklaus, Sandrine Momery-Patris*

Le bien et le bon à manger à l'école : entre intérêts marchands et biopolitique déléguée

*Simona de Iulio*

Malbouffe et obésité : les enfants, victimes de la nouvelle armada publicitaire des industries agro-alimentaires

*Didier Courbet et Marie-Pierre Fourquet-Courbet*

Focus sur la Fondation Louis Bonduelle : une Fondation pour agir !

*Laurence Depezy*

Interview d'Ariane Grumbach

#### L'alimentation au grand âge : les normes, habitudes et préférences en évolution

3 questions à Claire Sulmont-Rossé

Manger peu, beaucoup, passionnément ? Brève histoire du bon rapport à l'alimentation en institution gériatrique entre la fin du XIXe siècle et aujourd'hui

*Laura Guérin*

Interview de François Berger

Goût et Plaisir alimentaire chez la personne âgée : des idées reçues à la réalité scientifique

*Claire Sulmont Rossé*

Vieillesse, adaptation alimentaire au grand âge et petit appétit : le petit mangeur âgé

*Virginie Van Wymelbeke et Claire Sulmont Rossé*

Focus sur une nouvelle offre alimentaire enrichie au Centre Hospitalier Universitaire (CHU) de Dijon, centre gériatrique de Champmaillot

*Corinne Buisson*

Interview de Grégoire Maille

Les recettes de Grégoire Maille

#### L'alimentation en situation de cancer : redéfinitions et adaptations

3 questions à Patrice Cohen

Cancer, alimentation et représentations : entre pouvoir et devoir d'agir

*Clémentine Hugol-Gential, Marie Simon et Audrey Noacco*

Interview du Chef de cuisine Olivier Chaput

Analyse linguistique autour de bon et bien dans des forums de patients atteints de cancer

*Valérie Delavigne*

Interview du Chef étoilé Alexandre Bourdas

Les ateliers de cuisine : un outil thérapeutique pour le soin et le plaisir des patients

*Clémentine Hugol-Gential, Sophie Betting, Christine Dorléan et Audrey Noacco*

#### L'alimentation à l'hôpital : remettre le repas au cœur du dispositif de soins

3 questions à Marie-Claude Brindisi

Focus sur l'avis n° 78 du CNA : « Alimentation en milieu hospitalier »

*Elora Gendre*

Donner le choix du repas à l'hôpital : effets sur le gaspillage alimentaire et les représentations du patient

*Clémentine Hugol-Gential et Audrey Noacco*

Focus sur le collectif de lutte contre la dénutrition

La place des Compléments Nutritionnels Oraux dans le processus de soins à l'hôpital : évaluation des pratiques professionnelles et des représentations des

Compléments Nutritionnels Oraux

*Audrey Noacco, Marie-Claude Brindisi et Clémentine Hugol-Gential*

Focus sur le réseau LINUT

Les commissions de menus : des structures de restauration collective en développement

*Jean Claude Desport, Philippe Fayemendy et Pierre Jésus*

Revue du bien et du bon à manger : bien manger, essence d'une pérennité ?

*Kilien Stengel*

ALIMS, un projet ouvert sur le monde social