

« Nourrir les souvenirs » : ingénieurs et futurs chefs réinventent la gastronomie au service des séniors

TERENCE PIERROT

MOTS-CLÉS : ALIMENTATION DES SÉNIORS, LUTTE CONTRE LA DÉNUTRITION, GASTRONOMIE THÉRAPEUTIQUE, INNOVATION CULINAIRE, MÉMOIRE SENSORIELLE

Le vieillissement de la population s'accélère en France. En 2035, près de 25 % de la population aura plus de 65 ans. Cette transition démographique impose une réflexion approfondie sur l'alimentation des séniors. Actuellement, 50 % des personnes âgées hospitalisées et 40 % des malades d'Alzheimer souffrent de dénutrition¹. Le programme européen Tradinnovations répond à cet enjeu à travers un projet de recherche-action mêlant sciences sociales, humaines et agro-alimentaires au service des personnes vulnérabilisées. Piloté par l'Institut Agro Montpellier, il étudie l'influence de l'environnement sur les comportements alimentaires des personnes aux besoins spécifiques. Une équipe d'étudiant réinvente des recettes traditionnelles en réponse aux contraintes des personnes âgées dépendantes de l'Unité cognitivo-comportementale (UCC) du CHU de Montpellier. À la recherche de solutions pour stimuler l'appétit des patients atteints de la maladie d'Alzheimer, la Dr Stéphanie Thomas et son équipe transforment leurs pratiques avec l'atelier « Nourrir les souvenirs ».

UNE COLLABORATION MULTIACTEURS AU SERVICE DES PATIENTS ATTEINTS DE LA MALADIE D'ALZHEIMER

Au service des publics contraints depuis 2020

Né en 2020 de la volonté de créer un module de formation original et interdisciplinaire au sein de l'Institut Agro Montpellier, le programme Tradinnovations propose d'étudier les recettes traditionnelles et d'innover pour les besoins alimentaires spécifiques des populations vulnérables. Le partenariat avec le CHU de Montpellier offre un environnement concret aux recherches-actions des étudiants. L'UCC héberge régulièrement des patients séniors de passage, le temps de bénéficier de soins. L'équipe de soignants recherche des solutions pratiques pour améliorer l'expérience d'hospitalisation dans son service et tente des approches innovantes.

En 2024, Tradinnovations s'est enrichi avec la participation du lycée hôtelier Georges Frêche, qui a intégré une classe de CAP Cuisine au projet. Lycéens et étudiants de l'Institut Agro imaginent ensemble les recettes et cuisinent pour les séniors hospitalisés à l'UCC.

Problématiques « Alzheimer » et « vieillissement »

Du fait de la diminution de l'appétit, de maladies ou traitements médicamenteux, certaines personnes négligent la prise alimentaire. La

1. <https://www.luttecontreladenutrition.fr/la-denutrition-en-chiffres/>

dénutrition concerne principalement les personnes âgées et touche particulièrement les patients atteints de maladies neurodégénératives. Elle entraîne une perte musculaire favorisant les chutes et la fragilité osseuse, une altération des fonctions cognitives et immunitaires, un risque accru d'hospitalisation et de décès. Huit pour cent des Français de plus de 65 ans sont davantage concernés : ce sont les personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer.

La perte de mémoire entraîne des troubles alimentaires significatifs. La qualité de vie est fortement impactée. Le personnel de l'UCC du CHU de Montpellier a observé chez ces patients une perte de l'envie de manger, du plaisir associé et un besoin constant de stimulations pour accompagner les repas. La prise alimentaire n'est pas évidente et automatique pour toutes les personnes âgées. La cuisine centrale du CHU répond aux besoins nutritionnels des patients ; les soignants adaptent au cas par cas les compléments alimentaires suivant les besoins spécifiques de chacun. Ils cherchent toutefois des solutions non médicamenteuses pour stimuler l'appétit des seniors. Car les solutions en faveur de l'alimentation des seniors se limitent trop souvent à l'apport nutritionnel.

D'ici dix ans, c'est un quart de la population française qui sera concernée par ces problématiques de vieillissement et devra trouver des solutions simples pour continuer à s'alimenter. Tradinnovations dessine déjà l'avenir de notre alimentation en s'appuyant sur les sciences sociales et agroalimentaires. De toutes les expérimentations réalisées dans le cadre du programme, le projet « Nourrir les souvenirs » est la seule qui dispose d'un établissement de santé partenaire pour une mise en application directe de la recherche.

Organisation et objectifs du projet

Le projet « Nourrir les souvenirs » repose sur trois piliers :

- la transformation agroalimentaire : adapter la texture des plats ;
- une approche culinaire et sensorielle : réinterpréter des recettes méditerranéennes avec des saveurs authentiques, dans un environnement stimulant ;
- une expérience sociale inclusive et thérapeutique : impliquer les seniors atteints de

la maladie d'Alzheimer dans une dynamique favorisant leur alimentation.

Les objectifs sont les suivants :

- lutter contre la dénutrition ;
- adapter les textures et les formats alimentaires aux besoins des patients atteints de la maladie d'Alzheimer ;
- réhabiliter le plaisir de manger ;
- créer du lien social entre patients, soignants et cuisiniers ;
- valoriser la gastronomie traditionnelle comme outil thérapeutique ;
- apporter une solution innovante grâce à une coopération pluridisciplinaire.

COCONSTRUCTION DE SOLUTIONS ALIMENTAIRES POUR UN PUBLIC OUBLIÉ

L'alimentation idéale pour les seniors

Afin de créer des solutions alimentaires totalement adaptées aux seniors, les professionnels de santé ont formé les étudiants ingénieurs, qui à leur tour ont pu présenter aux lycéens les contraintes alimentaires du public concerné. Un atelier participatif de cuisine et de dégustation impliquant patients, soignants et étudiants est prévu dans le cadre du projet.

L'International Dysphagia Diet Standardisation Initiative propose une classification des aliments adaptés aux personnes atteintes de dysphagie, en fonction des besoins en textures et nutriments. Elle classe les textures alimentaires des boissons et nutriments. Les étudiants s'appuient sur ces échelles pour concevoir des plats équilibrés et savoureux réellement adaptés à la cible. Le principal trouble identifié chez les patients réside dans la déglutition. C'est le processus physiologique permettant le passage des aliments, des liquides et de la salive de la bouche vers l'estomac (Logemann, 1998). Les étudiants doivent donc créer des plats aux textures faciles à avaler tout en sauvegardant l'esthétique et le plaisir en bouche.

Les apports nutritifs ont été calculés pour répondre aux besoins protéiques des seniors. Afin de proposer des solutions en accord avec les souhaits des patients de l'UCC, une première rencontre a été organisée pour permettre aux seniors de voter pour le plat méditerranéen et le dessert qu'ils souhaitent déguster lors de l'atelier participatif.

Cette année, ils ont voté pour une paëlla au déjeuner et une tarte tropézienne au dessert. Pari accepté par la jeune équipe qui a rapidement commencé à brainstormer.

Les sciences agroalimentaires pour mieux vieillir

Les recettes ont d'abord été créées en laboratoire, puis soumises à des tests organoleptiques auprès de membres de l'équipe soignante et des enseignants-chercheurs. L'étudiante spécialisée en ingénierie agroalimentaire a dû suivre une démarche de R&D rigoureuse pour obtenir un plat savoureux respectant les contraintes. Une fois validées, les recettes ont été optimisées pour être cuisinées par les lycéens. Après plusieurs jours de R&D, la paëlla est devenue un « arancini », une boulette de riz panée façon tempura au goût de paëlla avec des sauces aux saveurs de fruits de mer et de chorizo. La tarte tropézienne quant à elle s'est métamorphosée en chou brioché et fourré à la crème. Les textures ont été travaillées et les formats ont été choisis pour inciter le « manger-main ». Répandu dans plusieurs pays du monde, dans les services de gériatrie européens, le manger-main est une approche innovante qui facilite la prise en main des aliments et estompe les différences de dépendances des patients. Une étude menée dans cinq Ehpad de Vendée a montré une amélioration du statut nutritionnel et de la qualité de vie des participants, suggérant que cette méthode peut être une solution efficace contre la dénutrition chez les personnes âgées institutionnalisées.

L'expérience « Nourrir les souvenirs »

Le 5 mars 2025, l'UCC du CHU de Montpellier accueille l'atelier participatif. Patients, soignants et étudiants participent au repas collectif, ce qui favorise l'interaction et la stimulation cognitive. Pour titiller les sens des patients, les étudiants ont optimisé l'environnement du déjeuner avec décorations, musique d'ambiance et échanges verbaux. « *On se croirait au restaurant* », partage une patiente. Certains réagissent dès le début : « *Je me souviens de vous, on s'est déjà vu !* »

Avant le déjeuner, les participants sont invités à participer au dressage des desserts afin d'être eux-mêmes acteurs de l'expérience. Des choux plus grands que lors des tests ont été prévus pour faciliter le remplissage à la poche

à douille et maximiser le sentiment de réussite chez les patients. Un protocole a été rédigé pour encadrer les interactions avec les patients. Tous découvrent avec surprise les créations des étudiants et lycéens et savourent leur déjeuner en discutant.

ANALYSE D'IMPACT DE L'EXPÉRIENCE

Une étude qualitative a été menée pour explorer les effets de cette expérience culinaire sur les résidents de l'UCC. L'analyse repose sur les principes de Johnny Saldaña, à savoir le codage thématique et l'identification de récurrences (Saldaña, 2021), et de Sarah J. Tracy, à savoir la signification émotionnelle, la résonance, la rigueur méthodologique (Tracy, 2020). À partir de verbatims collectés lors des séances, un codage inductif a permis d'identifier des thèmes illustrant les retours sensibles, affectifs et cognitifs des participants.

D'après les échanges avec les parties prenantes, les impacts attendus sont les suivants :

- amélioration de la prise alimentaire ;
- stimulation cognitive et sociale ;
- réduction du gaspillage alimentaire lors des déjeuners au CHU ;
- montée en compétence des étudiants et lycéens.

Une expérience sociale positive

Les données ont été recueillies par observation directe et enregistrement des verbatims au fil des échanges. Le codage selon Saldaña a permis de structurer les informations. Les résultats ont été organisés en cinq catégories thématiques récurrentes, offrant une lecture transversale des impacts.

Thématique 1 : Engagement et émotions des patients

Les résidents ont montré une curiosité immédiate pour l'atelier, exprimant plaisir, reconnaissance et enthousiasme. Les verbatims tels que « *C'est original !* », « *Incroyable* », ou « *On veut faire ça plus souvent* » révèlent un engagement affectif fort. Cela reflète un accès émotionnel profond, critère essentiel selon Tracy pour évaluer la valeur expérientielle d'une intervention qualitative.

Thématique 2 : Mémoire sensorielle et souvenirs culinaires

Les sens du goût, de l'odorat et du toucher ont réactivé des souvenirs précis : « *La soupe me rappelle mon enfance* », « *Chez moi, c'est ma mère qui cuisinait* », « *Mes parents avaient un restaurant gastronomique !* ». La mémoire autobiographique est remobilisée à travers les sensations, confirmant la force de la mémoire sensorielle et incarnée. Ce thème rejoint les apports des neurosciences et de la psychologie du vieillissement concernant la fonction des souvenirs alimentaires dans la préservation de l'identité, comme le souligne Ronch (2009), pour qui la remémoration culinaire constitue un vecteur de continuité du soi et de reconnaissance dans les parcours de vie.

Thématique 3 : Le plaisir alimentaire

L'atelier a favorisé la redécouverte du goût et la valorisation de la dégustation, y compris en cas de troubles de l'appétit : « *J'ai retrouvé les épices* », « *On retrouve le goût de la paëlla !* », « *J'ai tout aimé, j'ai touché à tout* », « *Ah moi le piquant, j'adore ça !* ». Ce pattern révèle une reconnexion positive à l'alimentation, montrant que le plaisir gustatif peut être ravivé même lorsque la faim est oubliée.

Thématique 4 : Interaction sociale et convivialité

Les interactions entre patients, soignants et étudiants ont été riches et spontanées : « *Vous avez goûté ça ?* », « *Ils sont très doués* », « *Ce sont des jeunes qui étudient pour faire ça ? C'est très bien !* ». L'atelier a ouvert un espace de parole libre et valorisé, renforçant les liens sociaux et la reconnaissance mutuelle. Ce thème illustre la résonance interpersonnelle valorisée par Tracy, en tant que critère de qualité humaine et sociale dans les dispositifs participatifs.

Thématique 5 : Acceptation et adaptation des formats alimentaires

Les formats proposés ont suscité des réactions globalement positives : « *C'est très pratique comme format* », « *J'aurais pas reconnu* », « *C'est marrant, le goût il y est !* », mais aussi quelques ajustements suggérés : « *C'est bourratif* », « *Je n'aime pas trop manger avec les mains* ». On note une adaptation souple aux textures et au manger-main, marquant un équilibre entre innovation culinaire et acceptabilité sensorielle. Cela souligne

l'importance d'une coconstruction progressive avec les bénéficiaires.

Une innovation thérapeutique et sensorielle

L'atelier « Nourrir les souvenirs » peut se positionner comme dispositif d'innovation thérapeutique et sensorielle. Il mobilise la gastronomie comme levier d'expression, de mémoire, de plaisir partagé. L'analyse thématique, enrichie par les critères de qualité, permet de rendre compte de la profondeur humaine et expérientielle de l'atelier. Ces résultats encouragent la pérennisation et la duplication de ce type de démarche.

L'analyse des interactions avant, pendant et après l'atelier fait ressortir l'interactivité de ce dernier, avec, avant, beaucoup de curiosité, de questionnements sur l'expérience à venir : « *On va manger ensemble ?* », « *On va faire la cuisine ?* ». Et aussi les premiers souvenirs spontanés : « *J'en connais un rayon, j'ai eu un restaurant ! Ma spécialité c'était la paëlla, les crêpes et les galettes* ». Durant l'atelier, des conversations riches ont eu lieu, des échanges entre patients, soignants et étudiants.

À la fin de l'atelier, seule une patiente s'est déclarée réticente à reproduire l'expérience. La participation active des soignants et étudiants a généré des conversations et partages de souvenirs. La totalité des soignants souhaitent réitérer l'atelier et s'en inspirer pour les déjeuners quotidiens : « *On peut avoir les recettes ? [...] On voit un changement directement, ils sont plus détendus, ils mangent davantage* », confie le soignant cuisinier, « *On n'a pas tous les jours des midis comme ça, on n'a pas eu de crises, ils se sont régalés* ». Il y a une vraie volonté d'adoption de recettes dans le service gériatrique.

Par sa démarche inclusive, le programme promeut une justice sociale alimentaire en proposant des repas savoureux, adaptés et accessibles. Il favorise aussi l'éducation à l'alimentation des seniors. Dès la conception, des critères de qualité sont défendus : circuits courts, écoconception, réduction de l'impact environnemental. La méthode Syalinnov² offre une autre grille de lecture des impacts et aide à comprendre l'intérêt du projet « Nourrir les souvenirs » pour un système alimentaire durable.

2. [Syalinnov.org](https://syalinnov.org) : c'est une démarche pour évaluer l'impact des actions sur la durabilité du système alimentaire.

Contributions à l'alimentation durable

D'après la grille d'analyse Syalinov, le projet « Nourrir les souvenirs » répond à plusieurs objectifs en faveur d'un système alimentaire durable. Tout d'abord, à celui de la justice sociale et de la lutte contre la précarité alimentaire. Le dispositif explore de nouvelles façons de rendre accessibles des plats traditionnels à des publics spécifiques, crée un modèle alimentaire inclusif et social. La convivialité autour du repas renforce le lien social et lutte contre l'isolement. Inclure les étudiants dans cette démarche crée des ponts entre générations et métiers.

Le potentiel est réel, la collaboration avec les soignants favorise une meilleure appréhension des enjeux liés au vieillissement dans les établissements de santé. Certains d'entre eux souhaitent étendre le concept à d'autres repas hospitaliers. Le projet « Nourrir les souvenirs » peut être une alternative adaptée pour améliorer l'efficacité de l'expérience alimentaire en centre hospitalier et accompagner la restauration collective. Cet exemple de recherche-action a su montrer des résultats encourageants grâce à un test grandeur nature au format reproductible, en partenariat avec d'autres structures de soin et établissements scolaires.

L'expérimentation s'inscrit également dans la valorisation du patrimoine culinaire et des savoir-faire locaux via la promotion des spécialités méditerranéennes. L'innovation culinaire permet d'adapter les recettes aux besoins nutritionnels des seniors tout en conservant leur identité gustative. Réduire l'usage d'ingrédients ultratransformés et explorer de nouvelles formes de consommation (manger-main, textures adaptées) participe à une transition alimentaire plus responsable.

Par ailleurs, à travers la sensibilisation aux problématiques de vieillissement et d'alimentation des seniors auprès des lycéens, étudiants, soignants, l'atelier « Nourrir les souvenirs » est un dispositif d'éducation à la santé.

Enfin, le projet remplit un dernier critère, celui de la gouvernance et démocratie alimentaire. L'atelier « Nourrir les souvenirs » donne le choix aux patients atteints de la maladie d'Alzheimer d'un plat traditionnel qu'ils ne peuvent plus manger mais qu'ils souhaitent redécouvrir. Les mangeurs votent pour les plats.

Étant davantage qu'une simple animation culinaire, l'atelier « Nourrir les souvenirs » contribue

à une alimentation plus durable en reconnectant les patients à des pratiques alimentaires saines et ancrées dans la culture. Il participe à une évolution du système alimentaire hospitalier en intégrant le plaisir et le sensoriel dans l'approche nutritionnelle. Il favorise une transition vers des pratiques alimentaires plus inclusives et résilientes, basées sur le partage intergénérationnel et l'innovation culinaire.

LA GASTRONOMIE THÉRAPEUTIQUE : UN LEVIER D'INNOVATION ALIMENTAIRE

Validation de l'innovation : une approche holistique et transdisciplinaire

Le projet de recherche-action « Nourrir les souvenirs », développé dans le cadre du programme Tradinnovations, représente une innovation alimentaire transversale articulant gastronomie, soin et éducation. Il s'appuie sur des méthodologies rigoureuses, en partenariat avec des professionnels de santé et des chercheurs en sciences sociales. Cette expérimentation, bien que localisée, est conçue pour être répliquable dans divers contextes gérontologiques.

Contrairement aux protocoles nutritionnels standardisés souvent centrés sur les apports caloriques ou protéiques, l'initiative « Nourrir les souvenirs » adopte une approche holistique et sensorielle. Elle intègre les dimensions culturelles, émotionnelles et identitaires de l'alimentation des personnes âgées. Ce positionnement innovant se traduit par la création de repas thématiques ancrés dans la mémoire des résidents, l'implication active des jeunes en formation et la mobilisation des équipes de soin. L'atelier culinaire devient un espace de médiation thérapeutique, favorisant la stimulation cognitive, la reconnaissance sociale et le plaisir de manger.

Trois formes d'innovation sont combinées au sein de l'atelier. C'est une innovation « produit », dans le sens défini par l'OCDE (OCDE & Eurostat, 2018). Les solutions alimentaires créées apportent réellement un avantage concurrentiel face à l'offre existante. En mobilisant la mémoire olfactive, gustative et tactile, ces « activateurs de mémoire » contribuent à raviver les souvenirs autobiographiques, comme le démontrent les travaux de Pink (2009) sur la sensorialité dans l'ethnographie et ceux de Giard & Poulain (2010) sur la cuisine comme média

culturel et affectif. Le format de l'atelier représente une innovation « de service ». La nature même du soin en Ehpad ou en UCC est repensée en remettant les personnes âgées au centre du dispositif, selon les principes du *care* et des soins centrés sur la personne (Kitwood, 1997 ; Brooker, 2007). L'alimentation devient un levier de réappropriation de soi, un support de communication non verbale et un vecteur de lien intergénérationnel. Les repas animés agissent comme des rituels réparateurs, remettant du sens dans des pratiques alimentaires parfois devenues mécaniques ou contraintes. Enfin, le projet reconfigure les logiques internes aux établissements partenaires. C'est une innovation organisationnelle qui favorise des dynamiques de transversalité entre les métiers (soignants, animateurs, cuisiniers, enseignants), brisant les silos professionnels ou académiques grâce à une action concrète entre lycéens et étudiants ingénieurs. En s'appuyant sur la logique de codesign (Hatchuel & Weil, 2009), il contribue à renforcer le pouvoir d'agir des équipes, tout en valorisant les savoirs expérimentiels des résidents. Cette démarche collaborative permet également de sensibiliser les jeunes à la complexité du grand âge, ce qui favorise une pédagogie active et inclusive.

En s'inscrivant dans une logique d'innovation sociale telle que définie par Mulgan *et al.* (2007), l'initiative « Nourrir les souvenirs » ne se limite pas à une idée nouvelle ; elle répond à des besoins non couverts, notamment le manque de dispositifs sensoriels et affectifs dans la prise en charge de la dépendance alimentaire. Le dispositif démontre une capacité à transformer les usages, à générer des effets mesurables sur l'appétence, le moral et l'ancrage identitaire des résidents.

Limites du modèle

Malgré des retours très positifs des professionnels et des participants, l'expérimentation comporte plusieurs limites à prendre en compte.

Le projet n'a concerné qu'un échantillon limité (huit résidents, sept étudiants, dix lycéens). Pour confirmer sa pertinence, une montée en puissance est nécessaire, avec une étude comparative des recettes au niveau de plusieurs établissements.

L'atelier a eu lieu dans une unité cognitivo-comportementale, où la durée de présence des patients est limitée. Certains patients ayant voté pour les plats n'ont pas pu en bénéficier. Il

serait pertinent de concevoir des modules de transition permettant de prolonger l'expérience à domicile ou dans d'autres structures.

Une évaluation fine des impacts sur la prise alimentaire reste à mener. L'utilisation d'indicateurs tels que la variation de poids, l'indice de satiété, ou encore le suivi de la consommation réelle lors des repas permettrait de mieux objectiver les effets du dispositif.

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION ET RECOMMANDATIONS

Changer d'échelle

Depuis 2023, Tradinnovations est un projet européen Erasmus+. L'expérience menée à Montpellier devrait servir de pilote pour des universités partenaires en Finlande, Slovaquie, Irlande, Espagne, Tunisie, au Portugal et au Liban.

Pour faciliter l'essaimage au sein d'autres établissements, un guide méthodologique, des fiches pratiques pour les équipes, et un recueil de recettes-mémoires codéveloppé avec les seniors au fil des années devraient être partagés avec les professionnels en gérontologie et les Ehpad.

Le triptyque école d'ingénieur/lycée hôtelier/établissement de santé peut être reproduit dans d'autres villes.

Enfin, un label « Tradinnovations » pourrait garantir la qualité des interventions, reconnaître les pratiques innovantes, et permettre l'adossement à des politiques publiques de santé alimentaire.

Agir sur l'offre alimentaire des seniors

Au-delà de l'animation ponctuelle, il s'agit via le projet « Nourrir les souvenirs » d'opérer une transformation plus structurelle de l'alimentation des personnes âgées. Travailler sur l'offre alimentaire des seniors peut permettre d'influer sur leurs comportements.

Certains plats ou textures développés dans le cadre du projet pourraient être standardisés et commercialisés, en partenariat avec des structures d'insertion ou des PME agroalimentaires engagées. Cela permettrait de diffuser une offre « gastronomique et adaptée » en restauration collective ou à domicile. Les produits pourraient même être industrialisés pour permettre à un maximum de seniors de cuisiner les plats à la maison (Figure 1).

FIGURE 1. IDÉE DE PACKAGING PRODUIT



(Source : auteur)

Les plats cuisinés grâce aux recettes issues des ateliers « Nourrir les souvenirs » pourraient être proposés aux seniors vivant seuls via des associations.

Le projet étant né dans le cadre académique, un module certifiant sur la gastronomie thérapeutique, à destination des cuisiniers, soignants, animateurs, et futurs chefs pourrait avoir son intérêt. Des professionnels formés pourraient accompagner les établissements de soin dans la transformation de leurs pratiques.

Afin de documenter les impacts durables sur la santé, le moral, la sociabilité et la mémoire, un protocole scientifique à l'échelle européenne pourrait être coordonné avec des laboratoires de recherche en santé publique, en psychologie du vieillissement et en sciences de l'alimentation.

CONCLUSION

Vieillir en bonne santé, ce n'est pas seulement préserver ses fonctions vitales, c'est aussi continuer à éprouver du plaisir, du lien et du sens dans son quotidien. Le projet « Nourrir les souvenirs » illustre combien l'alimentation, lorsqu'elle est conçue comme une expérience culturelle et affective, peut devenir un levier majeur pour la dignité et le bien-être des seniors.

À travers une approche intégrative mêlant science, éducation, soin et gastronomie, le projet dépasse les clivages habituels entre disciplines. L'expérience ouvre la voie à de nouvelles pratiques alimentaires en gériatrie, favorisant bien-être et plaisir de manger. Son extension pourrait améliorer significativement la qualité de vie des personnes âgées en France et à l'étranger. L'initiative « Nourrir les souvenirs » ouvre des perspectives concrètes pour repenser l'alimentation des seniors, en mettant l'accent sur la personnalisation, l'humanité et la mémoire.

Transposable, évolutif, et ancré dans les besoins des usagers, ce modèle a vocation à s'inscrire dans une politique publique plus large, à l'intersection de la santé, de l'agriculture et de la culture. Il s'agit là d'un véritable manifeste pour une alimentation durable, sensible et inclusive, à toutes les étapes de la vie.

BIBLIOGRAPHIE

Brooker, D. (2007). *Person-Centred Dementia Care: Making Services Better with the VIPS Framework*. Jessica Kingsley Publishers

Giard, L. & Poulain, J.-P. (2010). *Le mangeur et l'espace social*. Presses Universitaires de France.

Hatchuel, A. & Weil, B. (2009). C-K design theory: An advanced formulation. *Research in Engineering Design*, 19(4), 181-192.

Kitwood, T. (1997). *Dementia Reconsidered: The Person Comes First*. Open University Press.

Logemann, J.A. (1998). *Evaluation and Treatment of Swallowing Disorders* (2nd edition). Pro-Ed.

Mulgan, G., Tucker, S., Ali, R. & Sanders, B. (2007). *Social Innovation: What it is, why it matters and how it can be accelerated*. The Young Foundation.

OCDE & Eurostat (2018). *Manuel d'Oslo : Lignes directrices pour le recueil et l'interprétation des données sur l'innovation* (4^e éd.). Éditions OCDE.

Pink, S. (2009). *Doing Sensory Ethnography* (1^e éd.). SAGE Publications.

Ronch, J.L. (2009). *Dining, Memory and Aging : Food for Thought*. The Erickson School, University of Maryland Baltimore County. <https://www.pioneernetwork.org/wp-content/uploads/2016/10/Dining-Memory-and-Aging-Food-for-Thought.pdf>

Saldaña, J. (2021). *The Coding Manual for Qualitative Researchers* (4^e éd.). SAGE Publications.

Tracy, S.J. (2020). *Qualitative Research Methods: Collecting Evidence, Crafting Analysis, Communicating Impact* (2^e éd.). Wiley-Blackwell.