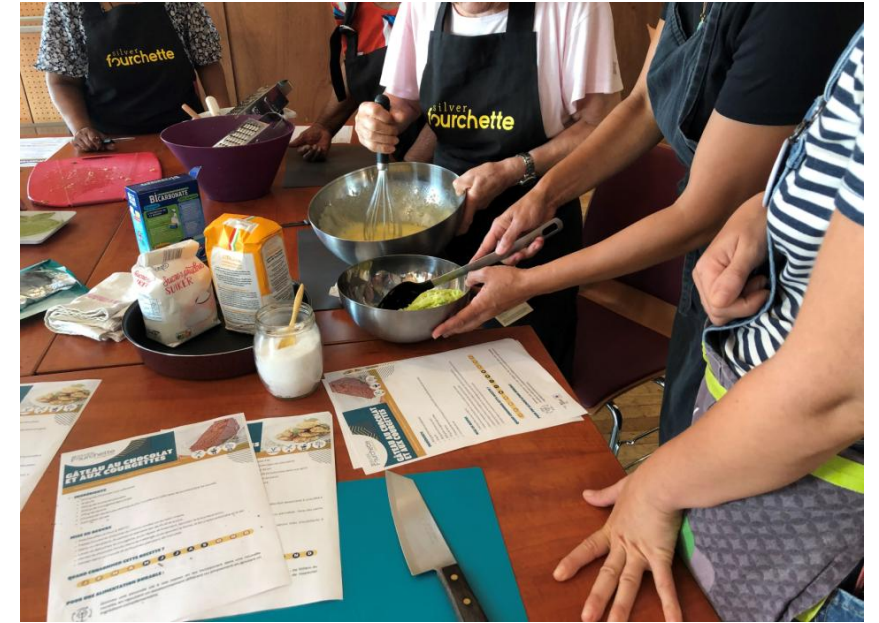


Les effets de la crise du Covid 19 sur l'alimentation de personnes âgées résidant chez elles

restriction de l'espace, espaces d'innovations durables

Effects of Covid-19 crisis on eating habits on older adults: limitation of space, space for lasting innovation



Julie Mayer, doctorante en sociologie

CERTOP, CNRS UMR 5044, Cifre Groupe SOS

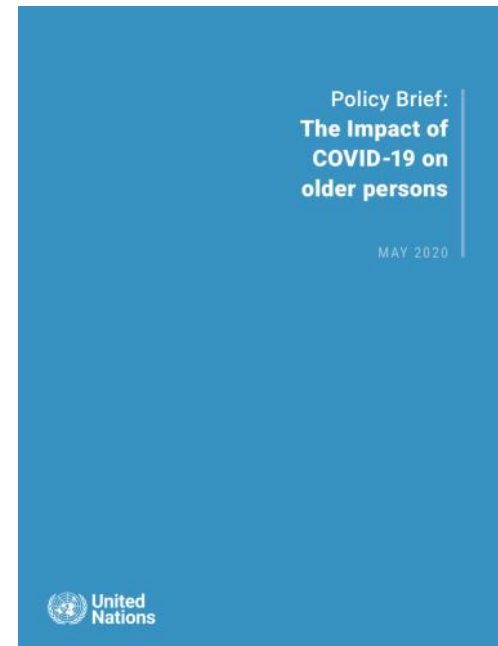
Les personnes âgées particulièrement mises au devant de la scène politique et médiatique lors de la crise du Covid

Elderly people receiving political and media attention during Covid crisis

- OMS 2020 Q/R : « Comment les personnes âgées peuvent-elles se préparer à la COVID-19 au sein de leur communauté ? »



(ARS, 2022, Stratégie de protection des personnes âgées)



(UN, 2020)

« Dressez la liste des fournitures de base dont vous aurez besoin »

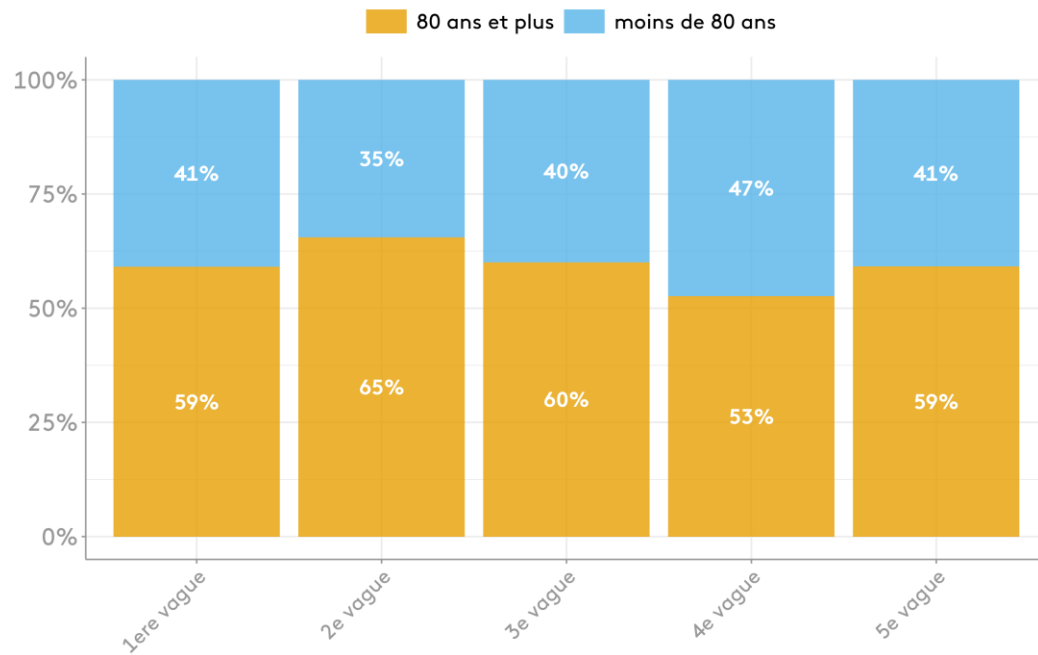
« Dressez une liste de numéros d'urgence (...) et des personnes de soutien »

(OMS, 2020)

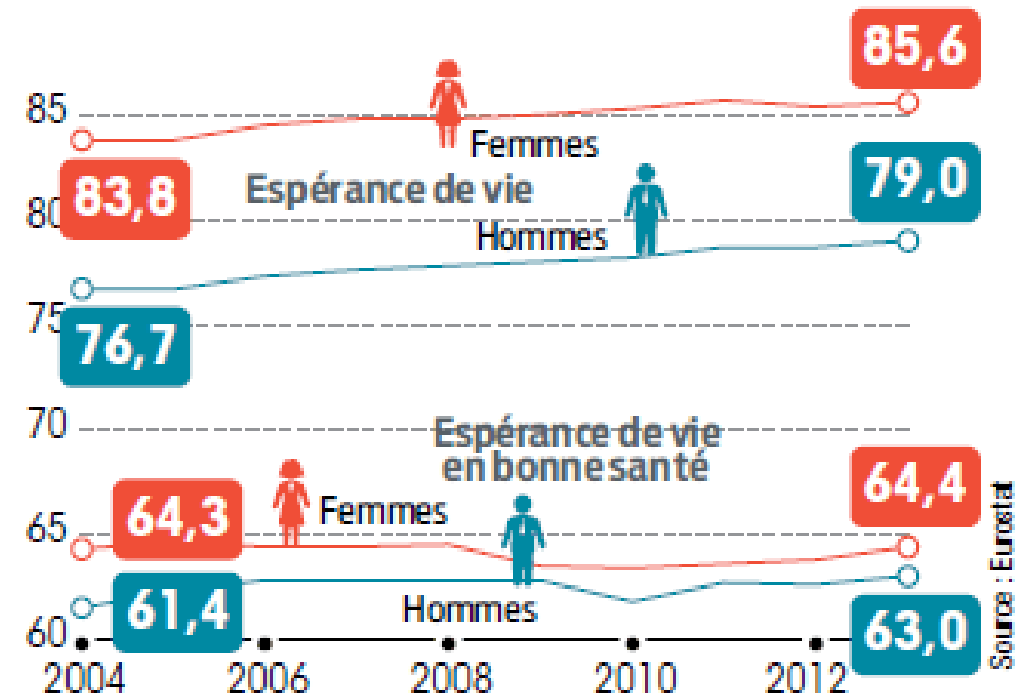
Crise du Covid x Crise du vieillissement

Covid crisis x ageing crisis

Part des 80 ans et plus dans les décès de patients positifs au covid-19 à l'hôpital, par vague épidémique



Source: Santé Publique France - Crédits: franceinfo



Source : Eurostat

Changements alimentaires au cours du vieillissement : le terrain (mars 2022- fév 2023)

Food habits change while ageing. Fieldwork (March 2022 – Feb 2023)

25 Ateliers de cuisine d'une l'association

Observation participante

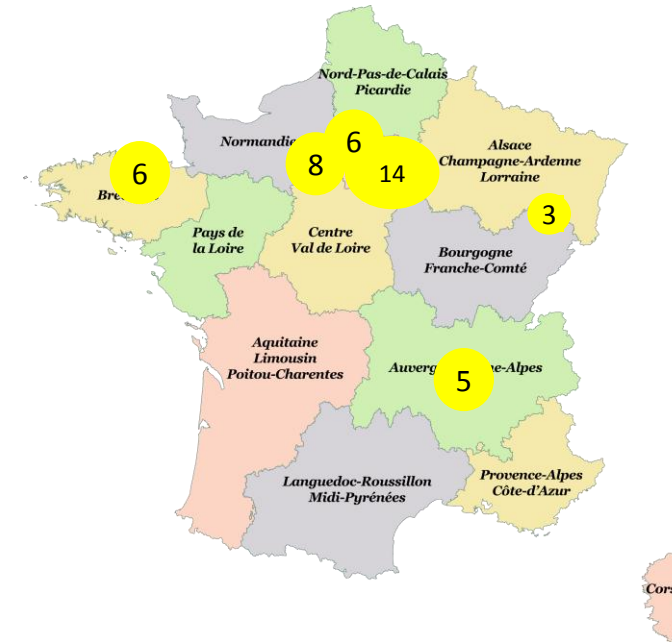
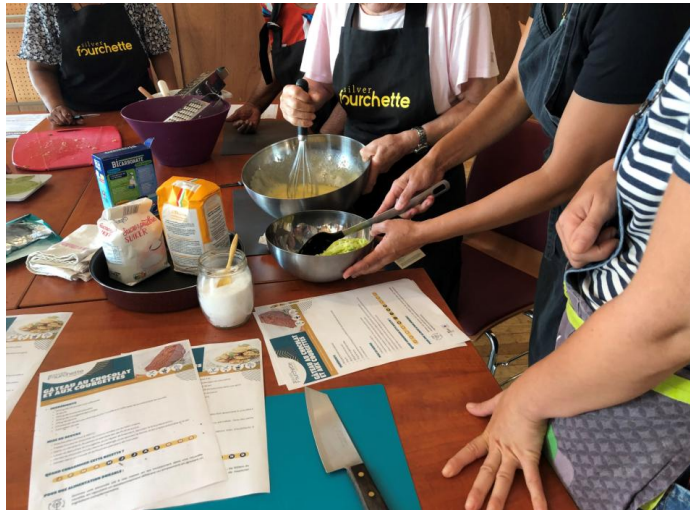
21 entretiens avec les intervenants

(chef.fe.s de projet, diététiciennes, chef.fe.s de cuisine)

8 entretiens d'experts

(dénutrition, politiques publiques, évaluation)

6 à 16
participants
Adossés à des
organisations
locales



Participants des ateliers :

42 entretiens semi directifs au domicile.

Puis 2nd entretien 2 à 3 mois plus tard pour 24 participants.

Le processus de déprise

The process of « letting go » while ageing

- « Les personnes âgées mettent en œuvre diverses sortes de tactiques (on ne préjuge pas que leurs pratiques sont le fruit d'une élaboration consciente ou l'adaptation de routines) pour affronter les difficultés de la vie quotidienne. »

(Barthe et al., 1990)

- « Le concept de déprise se veut **un outil analytique visant à rendre compte de l'expérience du vieillir.** »
- « La déprise désigne un travail **d'aménagement** du parcours de vie, et parfois même de la personne, qui s'appuie sur une série de **tentatives de substitution** d'activités ou de relations. Ces dernières surgissent après diverses **expériences de ruptures (retraite, veuvage, maladie, etc.)** qui **accentuent** le sentiment de la fragilité et de la **perte de prise sur le monde.** »

(Clément et Mantovani, 1999)

La déprise comme dynamique créative

« *Letting go* » as a creative dynamic

- Une insatisfaction : les représentations occidentales du vieillissement.
- Vieillesse perçue comme un déclin des capacités, perte d'autonomie, perte des forces.
- Proposition d'ouvrir la perspective au maximum, pour comprendre comment les personnes sont présentes dans le monde.
- Dépasser les notions d'autonomie, et se centrer sur la créativité des gens.
- Regarder comment les lieux et les temporalités sont éprouvés.

(Gagnon, 2022)

Ce que le confinement fait à la dynamique de déprise/reprise alimentaire

What lockdown has done to the food « letting go » dynamic

- Restriction de l'espace, de l'espace social, de l'espace social alimentaire.

(Condominas, 1980 ; Poulain, 2017)

- Quelles résistances sur un monde qui nous « résiste » ?

(Gagnon, 2022)

La déprise et la cuisine

« Letting go » and cooking

- « Dépendance culinaire » : des situations dans lesquelles des personnes âgées ne peuvent plus assurer l'approvisionnement et/ou la préparation des repas et sont conduites à les déléguer à un tiers.

(Cardon, 2010)

- Hypothèse de la pratique de la cuisine, activité cognitive et motrice, favorisant les échanges sociaux, qui ralentirait la dépendance culinaire.

(Poulain, 2017)

1. Investir l'espace de la cuisine

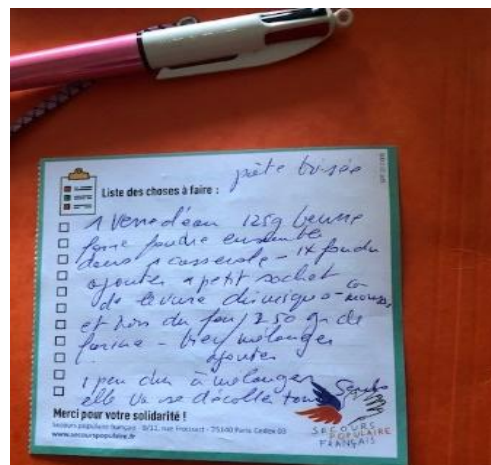
Investing the cooking space

- Une activité initiée au cours du confinement.

« Avant, je mangeais beaucoup plus au restaurant, même en étant à la retraite. Alors la cuisine j'ai appris par ma mère, qui n'était pas bonne cuisinière. (...) Mais si j'avais rencontré un cuisinier, je l'aurais épousé ! Car en fait j'aime bien manger. »

Femme, 79 ans, vit seule, position sociale supérieure, Kremlin Bicêtre (94)

- Restriction des pratiques, changement selon des rationalité (Weber, 1904-1905) cuisiner pour prendre soin de soi.



Une activité poursuivie au-delà des confinements, donnant lieu notamment à la participation à des ateliers de cuisine en groupe et à l'achat de matériel culinaire



Cheffe de projet et participants,
Bonneuil sur Marne, 26/08/2022



Diététicienne et participants, Villejuif,
04/10/2022



Cheffe de cuisine et participants, Rueil
Malmaison, 05/10/2022

2. Désinvestir la commensalité

Divesting commensality

« Le confinement a fait beaucoup de mal. On a quand même du mal à s'inviter les uns les autres, le moins on est invité et le moins on invite. Je pense que les gens se sont habitués à moins recevoir, les gens préfèrent aller prendre du temps pour eux, faire autre chose, ils se disent « oh lala on va encore recevoir, il faut faire le ménage etc. »

« Du coup, ça s'éloigne, j'ai l'impression pas qu'on se perd de vue mais presque. »

Femme, 62 ans, vivant seule, position sociale moyenne, Tarare (69)

- L'atelier de cuisine : un lieu pour entretenir des sociabilités préexistantes.

3. Réinvestir la relation de voisinage

Reinvesting neighbourly relations

- Un surinvestissement des relations de quartier :
 - Ateliers de cuisine entre voisins.
 - Tournées de dons alimentaires.
- Ces nouveaux types de sociabilités sont vus comme des moments d'innovation, positifs et nécessaires.

A : « juste avant le covid, on a commencé à parler cuisine ».

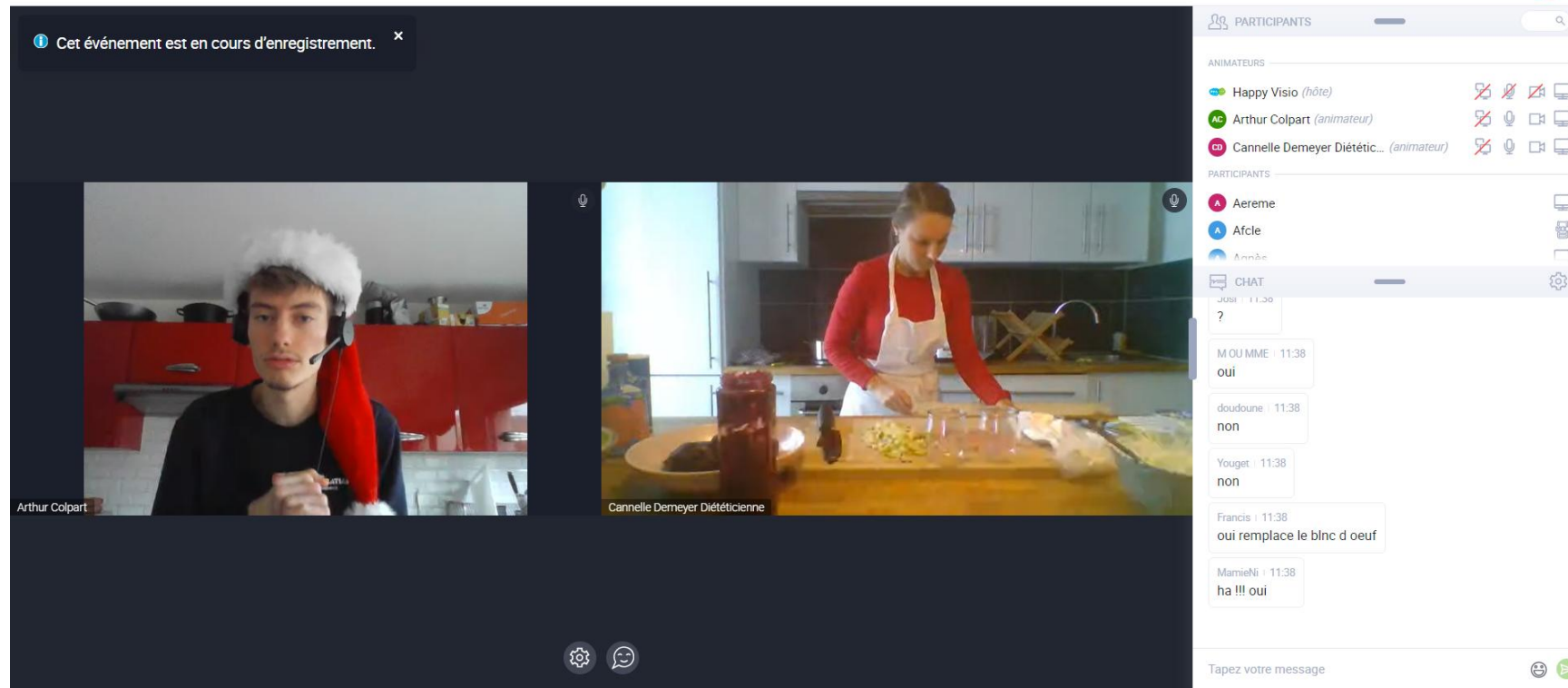
M : « Le confinement, on a pris ça comme quelque chose de ludique ! Ca ne m'a pas fait stresser du tout. ». « Quand il y a eu le Covid, j'ai monté un petit groupe de chorale, dans la résidence. »

« On a fait quelques ateliers, restreints. Et puis les ateliers ça m'a motivée pour faire des choses que je ne connaissais pas : le poulet à l'africaine, ah bah maintenant je le sors à mes filles »

Femmes, 70 et 66 ans, position sociale supérieure, Villejuif (94)

Développement des ateliers de cuisine en ligne par l'association

Development of online cooking workshops by the association



- Maintient du rôle d'opérateur fonctionnel des politiques publiques (prévention de la perte d'autonomie). (Lafore, 2010; Marival, 2011; Cottin-Marx, 2019)

Cuisine, sociabilités et genre

Cooking, sociability and gender

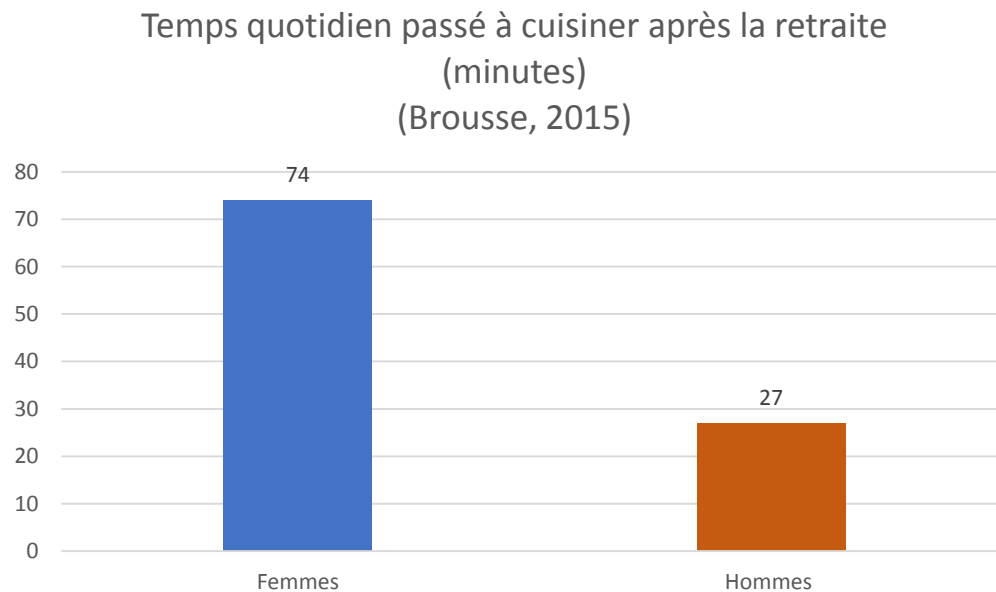
- Déprise / reprise culinaire : au-delà des limitations de gestes (ex. arthrose),
- Mise en évidence des sociabilités relatives à l'acte culinaire.
 - Apprendre à cuisiner
 - Lorsqu'on invite, pour donner un plat
 - Sociabilités préexistantes et acte culinaire réalisé en groupe
- Une déprise culinaire genrée : trouver des solutions pour soi (F) / à l'extérieur de soi (H).

(Cardon, 2010)

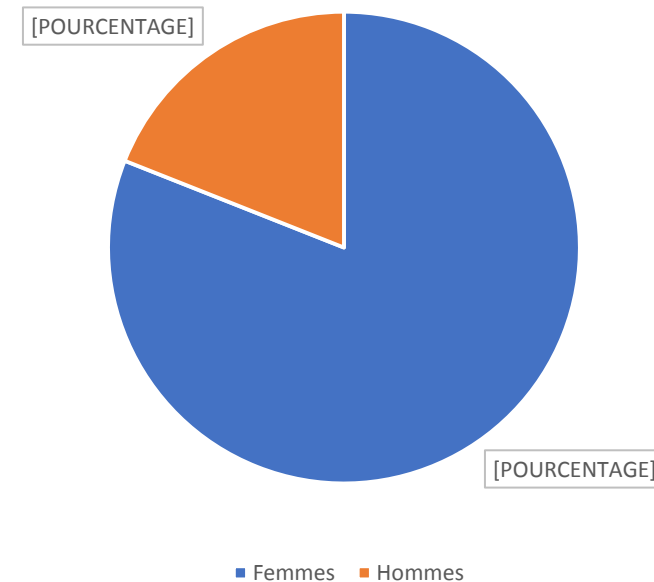
- Des études montrant un lien entre compétences culinaires, diversité alimentaire et mortalité lorsqu'on vit seul. (Tani et al., 2020 ; 2023)

La cuisine reste une activité genrée après la retraite

Cooking stays a gendered activity following retirement



Ratio femmes / hommes
dans les ateliers de cuisine (2022)



Ambivalence :

- Cuisine comme « une arme » pour ralentir le processus de déprise.
- Promouvoir la cuisine, instrument de gouvernement des corps et de normalisation des pratiques (Foucault, 1975) : promouvoir le travail, care alimentaire. (Charles & Kerr, 1988; Kaufmann, 2005 ; Fournier & Jarty, 2019)
- Care alimentaire pour soi / rejet du travail alimentaire (séparation). (Kaufmann, 2005)

Conclusion

- « Changements durables » (1,5 - 2 ans).
- « Compétences culinaires ». (Socio du quotidien => De Certeau, Giard, Socio des pratiques => Warde)
- Enchevêtrement des crises, amplificatrices de phénomènes préexistants (Gaille *et al.*, 2020) : grand âge et reconfigurations de l'espace social.
- Confinement : amplificateur de dynamiques genrées de reprises sur l'activité culinaire.
- Emergence/prise d'ampleur de phénomènes d'apprentissages collectifs.

Merci pour votre attention
Thank you for your attention

Je remercie l'association pour l'accès au terrain des ateliers de cuisine et mes directeurs de thèse pour la supervision de ce travail.

email : julie.mayer@univ-tlse2.fr

