



Cuisine et sens

LES TEXTURES MODIFIÉES



Laurent et Uriell Bouger sont des entrepreneurs créatifs et les créateurs de Fresh Armor, jeune société lorientaise (56) mais pas que... Ils sont aussi promoteurs des sens, du bien-vivre et du bien- vieillir par les qualités nutritionnelles, gustatives de leurs plats à textures modifiées, conçus pour répondre aux besoins d'adultes dysphagiques, tout en veillant à l'origine locale et bio des produits. Les recettes et plats "Cuisiné & Mixé" composés par Laurent sont prêts à l'emploi et proches du frais "fait maison".

Cuisine et sens

LE “MANGER-MAINS OU FINGER FOOD”



Au sein du réseau ROLAND (Réseau Opérationnel des Liaisons Alimentation Nutrition et Diététique), diététicien, aide-soignant, médecin, cuisinier œuvrent depuis 2011 sur le territoire breton auprès des établissements de santé et de retraite pour diffuser une culture nouvelle, conviviale et pratique de la cuisine-santé : le “manger-mains”. Les textures modifiées comme le “manger-mains” sont aussi une manière de replacer le cuisinier au cœur des projets de soin, en apportant des solutions alliant plaisir et nutrition aux personnes souffrant de troubles cognitifs, déficits visuels ou moteurs (Alzheimer, Parkinson...) rendant l’usage de couverts difficile.

Je mange :



AVEC COMPLEXES...

*“Je ne peux plus manger seul”
“Je ne mange plus comme avant”
“Je mange comme un bébé”
“Ça ne se fait pas”
“Ce n’est pas hygiénique”
“Je me cache pour manger”*



... ou SANS COUVERTS ?

*“Je mange avec plaisir,
en toute dignité et avec les doigts”*

Pour ouvrir les esprits autant que l’appétit et nous sensibiliser au manger librement et sans tabous avec les doigts, Adélaïde Richard et Alexandre Lamotte créent l’assiette gastronomique “Manger-Mains.”



PLATS EN TEXTURES MODIFIÉES

les bénéfiques

PAR URIELL ET LAURENT BOUGER, CRÉATEURS DE "CUISINÉ & MIXÉ"



PRIVILÉGIER LA QUALITÉ

- proposer de varier les menus plaisirs
- assurer la richesse nutritionnelle adaptée
- soutenir des circuits courts, filières bios et locales



PARTICIPER AU PARCOURS DE SANTÉ

- en assurant une bonne transition hôpital-domicile
- en offrant une aide au repas et une solution de portage de repas proche du frais "fait maison"
- en maîtrisant la sécurité alimentaire par le conditionnement stérilisé (conservation longue et en ambiant)



*Bénéfices
pour l'humain et
l'économie locale*
DES RECETTES PLAISIR
FAÇON
CUISINÉ & MIXÉ



SÉPARER LA VIANDE DES LÉGUMES EN PORTIONS INDIVIDUELLES POUR :

- garder le goût de chaque aliment (stimulation cognitive)
- préserver au maximum les bourgeons du goût situés dans les papilles
- offrir choix et liberté dans la composition de l'assiette selon goût et appétit
- réduire le gaspillage par la juste portion



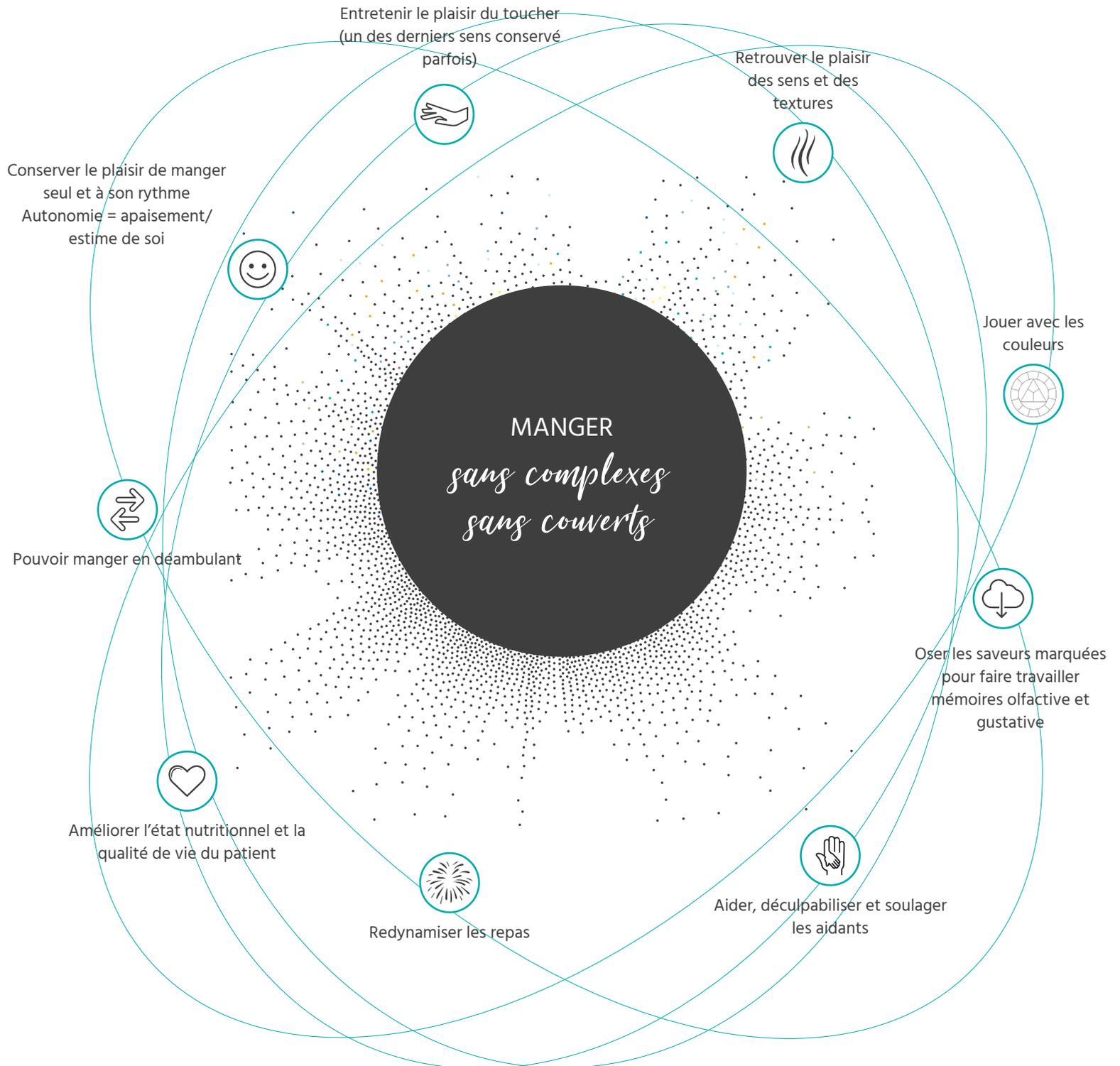
MIXER ET PROPOSER LA BONNE TEXTURE POUR :

- offrir des repas prêts à l'emploi aux personnes dysphagiques
- faciliter déglutition et mastication
- faciliter l'organisation des repas

LE MANGER-MAINS

les bénéfices

PAR PIERRE ERTZSCHEID, RÉFÉRENT RESTAURATION DU RÉSEAU ROLAND





L'art et la matière

AUTOUR DE LA VAISSELLE



“Mon envie d’origine, c’était de créer de la vaisselle à la fois belle et adaptée, qui aide à sensibiliser joyeusement et concrètement l’entourage, les familles et le grand public plus largement, à des sujets tabous en lien avec le vieillissement comme :

- le sentiment d’abandon ou de tristesse quand on doit manger seul,*
- la peur de la dépendance quand on ne peut plus se préparer à manger ou qu’on perd les sens petit à petit,*
- la honte de ne plus pouvoir tenir ses couverts quand une maladie de Parkinson survient, par exemple.*

La rencontre avec Adélaïde et Alexandre a permis de concrétiser en beauté cette idée autour de la création d’une série de vaisselle “Échappée belle”. Il s’agit d’aider à nommer et mieux digérer les émotions délicates ou encore, quand on perd en mobilité, de continuer à se balader en pensée et de garder des repères via le toucher, les saisons et le souvenir de paysages familiers.”

PAR LAURENCE RAMOLINO

L'art et la matière

AUTOUR DE LA VAISSELLE



L'ÉCUELLE

Sur le thème des sens et du toucher. Bien stable sur la table, elle remplace avantageusement le tour d'assiette en plastique pour éviter les débordements et faciliter la préhension des aliments.



L'ASSIETTE GASTRONOMIQUE

"Je mange avec plaisir et avec les doigts" pour encourager et honorer le "manger-mains" pour les personnes âgées dépendantes.



LE BOL À ANSE

"Mémoire" été/hiver sur le thème des paysages du bocage du fil du temps.



L'ASSIETTE À DESSERT

"Émotions" autour du cycle de vie et des saisons.

Création d'Adélaïde Richard – La poterie d'Adélaïde - Dessin Alexandre Lamotte : artiste-peintre - Le Boupère - 85





Création d'Adélaïde Richard – La poterie d'Adélaïde - Dessin Alexandre Lamotte : artiste-peintre - Le Boupère - 85

L'art et la mémoire
AUTOUR DU PAYSAGE



Quand la mémoire flanche, la sédentarité, la difficulté à marcher et donc la limitation des sorties n'aident pas à stimuler l'attention et le contact avec le monde extérieur. D'où l'idée de rappeler sur la vaisselle, des éléments de paysage et de souvenirs intimes liés à l'environnement dans lequel les personnes âgées ont vécu.

“Rencontrer un paysage, c'est se laisser imprégner par l'histoire d'un lieu et celle de ses habitants. Bien sûr, le paysage est intimement lié à la nature et au temps qui passe au gré des saisons et des années. Mais le paysage vécu, ce sont des images, des odeurs, des sentiments qui interpellent notre mémoire. A travers cette vaisselle, c'est l'intimité d'un paysage rural, au cœur des collines vendéennes, qu'Adélaïde et Alexandre nous font redécouvrir avec finesse et originalité. C'est beau, doux, utile, simple et naturel... c'est une promenade dans l'espace et dans le temps, c'est une caresse offerte, un rêve bienveillant, une invitation à la rencontre et à l'échange.”

PAR LAURENT DESNOUHES, DIRECTEUR DU CPIE SÈVRE ET BOCAGE



D'un bocage à l'autre...

PAR LAURENT DESNOUHES, DIRECTEUR DU CPIE SÈVRE ET BOCAGE

Le paysage de bocage que nous livre Alexandre Lamotte s'appuie sur une matrice constituée d'une ligne de crête que l'on peut aisément imaginer correspondre aux collines du Haut Bocage Vendéen. Cette sensation est renforcée par un promontoire arboré à l'horizon qui pourrait en tout point, dans sa configuration, s'apparenter au bois de la Folie. Ce paysage, c'est à la fois celui de Robuchon, photographe vendéen (1840 - 1922), et celui de l'habitant du Pays de Pouzauges d'aujourd'hui, empruntant la route départementale 960 en provenance de l'Ouest du canton.

Ce que nous raconte ce paysage, c'est le lien entretenu entre les sociétés rurales et leur patrimoine naturel, c'est l'histoire du passage de l'agriculture vivrière, à l'agriculture industrielle, mais c'est aussi un regard posé sur le temps qui passe, saison après saison, année après année.

Ce voyage dans le temps, nous est d'abord proposé dans un écrin estival. Dans le monde rural, le début de cette saison est rythmé par les moissons ; activité agricole symbolique car indispensable à la production du pain : compagnon du repas d'hier et d'aujourd'hui. Les moissons sont aussi propices au travail en commun, à l'échange et aux rencontres. *Enfin, la moisson, c'est l'œuvre éphémère qui structure et dessine la campagne.* Car l'inventeur de la presse à balle ronde : "le Round Baller", n'a pas fait qu'améliorer le quotidien de exploitants, il a aussi inventé un paysage synonyme de mécanisation agricole. Une rondeur qui a su s'imposer en remplaçant petit à petit les gerbes réalisées manuellement jusque dans les années 50 et les petites bottes carrées des années 70 et 80. Mais à chaque époque, son volume puisque les belles rondes tendent aujourd'hui à disparaître sous la rigueur des grosses rectangulaires, plus facile à transporter, à aligner, mais au combien moins élancées, moins sophistiquées.

En hiver, c'est le travail du bois qui nous est notamment proposé, car effectivement, c'est à travers une forme traditionnelle d'entretien du bocage que des sculptures végétales libres s'élancent des troncs des arbres têtards. Ce nom donné aux arbres étêtés tous les 10 ans dans le bocage pour fournir aux sociétés rurales le bois de chauffage

et les fagots dont elles ont besoin, contribue à donner une forme originale et identitaire aux arbres de cette région du centre Ouest de la France. Ces trognes délurées, cycliquement relookées telles des collections de haute facture, c'est le travail des hommes, une tâche difficile, dangereuse, qui nécessite dextérité et expertise pour ne pas compromettre la survie de l'arbre. Indispensable pour nos aïeux, cette pratique n'incarnait plus les besoins évoqués de renouveau de la révolution industrielle du XX^e siècle. Ce devoir annoncé à nos paysans de nourrir l'humanité et plus seulement les sociétés rurales et locales. Face à ce besoin de changement, le têtard, la haie, le bocage dans ses composantes naturelles ne répondaient pas à la modernité invoquée, le passage d'un monde à l'autre s'annonçait compliqué pour notre paysage. Et pourtant, certes aujourd'hui mécanisé dans son entretien, démembré par les arrachages successifs de haies pour l'agrandissement des parcelles, *le bocage, objet de mémoire et objet d'avenir, tend à renaître à travers la volonté de paysans, de ruraux, de collectivités... d'inscrire ce patrimoine collectif dans la modernité.* S'il n'existait pas dans notre région, n'aurions-nous pas à l'inventer ? A l'instar de ce qu'ont dû faire certains états pour sa fonction brise-vent, pour son rôle anti-érosif ou encore pour son intérêt agronomique, sa biodiversité riche d'auxiliaires de cultures et demain son rôle de régulateur climatique, sa capacité de stockage du carbone... le bocage, "notre monde", ne nous a pas encore livré tout son potentiel, toutes ses aménités.

Le temps passe, saison après saison, année après année... La mémoire est fragile face à la résilience de la nature, face à l'action des hommes. Alors pour le CPIE, cette vaisselle, c'est un peu comme un album souvenirs qui nous raconte l'histoire du paysage, de notre bocage, de notre monde rural attaché à son héritage, attaché à son territoire, attaché à la vie...

Les cahiers enchantés

RÉCOLTE 2017



les
Enchanterres
FONDS D'INNOVATION
SOCIÉTALE ET TERRITORIALE

RECHERCHE-ACTION LES ENCHANTERRES :
RESTITUTION DES EXPÉRIMENTATIONS MENÉES EN 2017
EN PARTENARIAT AVEC LE CPIE SÈVRE ET BOCAGE - VENDÉE

