



HAL
open science

L'atelier cuisine, un support dans la prise en charge en médecine générale des patients en situation médico-sociale complexe en quartier populaire? Étude qualitative réalisée entre décembre 2014 et juillet 2015

Blandine Guy, Éva Martin

► To cite this version:

Blandine Guy, Éva Martin. L'atelier cuisine, un support dans la prise en charge en médecine générale des patients en situation médico-sociale complexe en quartier populaire? Étude qualitative réalisée entre décembre 2014 et juillet 2015. Médecine humaine et pathologie. 2015. dumas-01237298

HAL Id: dumas-01237298

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-01237298>

Submitted on 3 Dec 2015

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

AVERTISSEMENT

Ce document est le fruit d'un long travail approuvé par le jury de soutenance et mis à disposition de l'ensemble de la communauté universitaire élargie.

Il n'a pas été réévalué depuis la date de soutenance.

Il est soumis à la propriété intellectuelle de l'auteur. Ceci implique une obligation de citation et de référencement lors de l'utilisation de ce document.

D'autre part, toute contrefaçon, plagiat, reproduction illicite encourt une poursuite pénale.

Contact au SICD1 de Grenoble : **thesebum@ujf-grenoble.fr**

LIENS

Code de la Propriété Intellectuelle. articles L 122. 4

Code de la Propriété Intellectuelle. articles L 335.2- L 335.10

<http://www.cfcopies.com/juridique/droit-auteur>

<http://www.culture.gouv.fr/culture/infos-pratiques/droits/protection.htm>

Université de Grenoble Faculté de Médecine et de Pharmacie

Année 2015

**L'atelier cuisine, un support dans la prise en charge en médecine générale des patients
en situation médico-sociale complexe en quartier populaire ?**

Etude qualitative réalisée entre décembre 2014 et juillet 2015

THESE

PRESENTEE POUR L'OBTENTION DU DOCTORAT EN MEDECINE

DIPLOME D'ETAT

Discipline Médecine Générale

Blandine GUY

Eva MARTIN

Née le 1 juin 1987 à Saint-Etienne

et

Née le 8 Avril 1988 à Aix-les-Bains

THESE SOUTENUE PUBLIQUEMENT A LA FACULTE DE MEDECINE DE
GRENOBLE *

Le 20 novembre 2015

DEVANT LE JURY COMPOSE DE :

Président du jury : Monsieur le Professeur Patrick IMBERT

Membres : Madame le Docteur Anne-Laure BOREL

Monsieur le Professeur Thierry BOUGEROL

Monsieur le Professeur Georges WEIL

Directeur de thèse : Madame le Docteur Anne-Claire ZIPPER

*La Faculté de Médecine de Grenoble n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans les thèses : ces opinions sont considérées comme propres à leurs auteurs.

*La chose la plus importante en communication
est d'entendre ce qui n'est pas dit.*

Peter Drucker

SOMMAIRE

REMERCIEMENTS	4
SERMENT D'HIPPOCRATE	7
LIVRET D'ABREVIATIONS	8
RESUME	9
ABSTRACT	10
INTRODUCTION	11
MATERIEL ET METHODE	15
RESULTATS	19
L'atelier cuisine, un contexte non formel de soins	23
L'atelier cuisine et l'estime de soi	25
L'atelier cuisine et la socialisation	31
La relation soignant-soigné	33
Le rôle de l'atelier cuisine dans la prise en charge et le suivi des patients	40
Relation soignant-soignant au sein du pôle	42
Pistes d'amélioration	42
DISCUSSION	45
CONCLUSION	50
BIBLIOGRAPHIE	52
ANNEXES	53
ANNEXE 1: CONSENTEMENT ECLAIRE	53
ANNEXE 2 : GUIDE D'ENTRETIEN (PREMIERE VERSION)	54
ANNEXE 3 : GUIDE ENTRETIEN (DEUXIEME VERSION)	56
ANNEXE 4 : LIVRET DE CODES	58
ANNEXE 5 : OBSERVATIONS PARTICIPANTES	208
ANNEXE 6 : RETRANSCRIPTIONS DES ENTRETIENS	221
ENSEIGNANTS A L'UFR DE MEDECINE	394

REMERCIEMENTS

A M. le Professeur Imbert, merci de nous faire l'honneur de présider ce jury et de nous donner votre avis sur notre travail. Merci aussi pour votre disponibilité et vos réponses rapides.

A M. le Professeur Bougerol et Mme le Docteur Borel, merci d'avoir accepté avec enthousiasme de faire partie de notre jury.

A M. le Professeur Weil, merci d'avoir accepté de juger notre travail malgré notre demande très tardive.

A Mme le Docteur Zipper, merci Anne-Claire pour ton enthousiasme, ta réactivité et ta disponibilité malgré ta vie familiale chargée cette année.

Un immense remerciement aux participants ayant accepté de faire partie de notre étude. Vous, patients investis, mais aussi vous les soignants de ce pôle de santé, engagés dans le soin non conventionnel. Nous vous en sommes sincèrement reconnaissantes.

A nos relecteurs et notre traductrice, merci pour vos relectures avisées et vos commentaires pertinents.

A Mme le Docteur Châtelard, M. le Docteur Gales, M. le Docteur Gaboreau, merci de nous avoir apporté vos précieux conseils concernant la méthodologie et vos points de vue sur notre étude.

Remerciements de Blandine

A Eva, ma co-thésarde, merci d'avoir accepté de travailler avec moi, malgré un sujet un peu flou et un peu fou au départ. A ta patience devant mes manies rédactionnelles et à tes relectures attentives pour corriger mes fautes d'orthographe... Nos façons de travailler ont été complémentaires. A toutes nos soirées et nos week-ends en compagnie des enveloppes et petits papiers... Plein de bonheur pour la suite et un beau voyage.

A tous les médecins que j'ai rencontrés sur la route qui m'ont montré quel docteur je voulais et pouvais être ou ne pas être... Et plus particulièrement au Dr Rémi De la Héronnière, pour m'avoir fait partager ton plaisir d'exercer, ton contact avec le patient et ton ouverture d'esprit (Il n'y a pas que la médecine dans la vie !). Au Dr Julien Zirnhelt, pour m'avoir montré comment faire avec les personnes âgées et pour ta disponibilité.

A toutes les équipes paramédicales, sociales et infirmières que j'ai rencontrées et qui m'ont souvent bien aidée et aiguillée dans mes décisions, notamment celle des urgences pédiatriques et de gériatrie d'Annecy.

A l'équipe de la PASS, qui m'a fait découvrir avec enthousiasme un nouvel univers, bien loin de nos réalités et pourtant essentiel ; à toutes nos questions sans réponse et sans solution...

A mes co-internes, Alix, Alice, Julie, Aurélie, Ingrid et tous les autres, pour tous ces bons moments partagés ensemble à l'hôpital et ailleurs, aux moments de délires et de « craquages ».

A toute la clic stéphanoise et vos moitiés, tous vous citer serait trop long et je risquerais d'en oublier... Malgré la distance et les années, vous êtes toujours là quand il faut et pour faire n'importe quoi ! C'est quand vous voulez pour une rando... A Marianne, pour m'avoir soutenue dans des moments difficiles. Je ne serai malheureusement pas Dr House ! A tous mes amis d'ici et d'ailleurs, pour ces moments passés sur le terrain de basket, en montagne et autour d'un canon.

A ma mamie, qui n'a pas pu venir aujourd'hui mais qui n'a jamais douté de moi pour faire « MA » médecine.

A mes parents pour m'avoir permis de devenir ce que je suis aujourd'hui. Merci pour tous ce que vous m'avez transmis. A ma maman pour avoir toujours cru en moi. Les moments n'ont pas toujours été faciles mais tu as toujours été là pour prendre soin de moi. A mon papa, les choses ne sont pas simples mais merci d'être là.

A mes frère et sœurs, Marie, Tom et Cam qui êtes si différents mais toujours là à votre façon. A tous nos moments partagés, nos fous rires et toutes ces discussions sans fin. A vos moitiés (Clem, Cam et Tristan) et vos enfants (Léo, Mila et Emile) infatigables qui me procurent tellement de plaisir.

A Michelle pour ses relectures attentives et passionnées.

A Alain, pour ta gentillesse et ta simplicité.

A Sim, pour tous ces moments et voyages partagés ensemble depuis quelques années. Merci de ne jamais douter de moi. Merci pour ta patience, ta bienveillance et ton réconfort depuis toujours et surtout ces derniers mois. Mais ça y est, j'ai fini ! A tout ce qui nous attend maintenant...

Remerciements de Eva

Merci à toi Blandine, de m'avoir recrutée après m'avoir donné l'envie de me lancer dans ce travail ! Nous nous connaissons à peine et ce travail s'est finalement passé dans l'entente et la bonne humeur.

Je remercie ma famille, particulièrement ma mère et ma grand-mère adorées qui auraient tant aimé voir ce jour, mon père mon héros, qui a su tenir le cap malgré la tempête, mon grand frère mon exemple ma fierté, et sa merveilleuse kiwi qui m'accueillera bientôt dans son beau pays.

Je remercie mes amies de longue date, Justine et Marie pour toutes ces années à mes côtés à me soutenir dans des moments difficiles, et bien sûr mon amie Nina, qui m'a soutenue depuis ma P1, devenue mon inséparable avec qui je pars pour de nouvelles aventures.

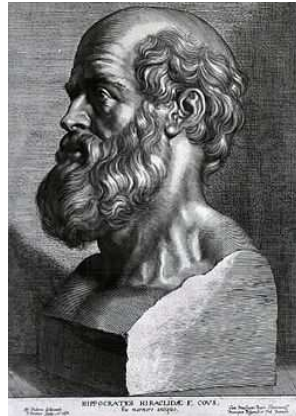
Je remercie mes amies rencontrées lors de mes belles années d'étude, Agathe devenue une sœur depuis l'Erasmus, Charlotte à nos moments magiques de P2 et D1, ma super amie Marie, mes amies Katarina, Cécile, Julia, Caroline et d'autres encore.

Je remercie Cécile, mon modèle, qui m'a précédée depuis la P1 et qui a fortement contribué à ma réussite.

Je remercie tous mes maîtres de stage, en particulier ma copine Stéph' BAROT, et mes génialissimes prat' libéraux Phiphi et Claudine qui ont renforcé mon goût pour la médecine générale.

Une pensée toute particulière pour les arbres, sur la cellulose desquels cette thèse a pu être imprimée. On n'a pas pu sauver tout le monde...

SERMENT D'HIPPOCRATE



En présence des Maîtres de cette Faculté, de mes chers condisciples et devant l'effigie d'HIPPOCRATE,

Je promets et je jure d'être fidèle aux lois de l'honneur et de la probité dans l'exercice de la Médecine.

Je donnerai mes soins gratuitement à l'indigent et n'exigerai jamais un salaire au dessus de mon travail. Je ne participerai à aucun partage clandestin d'honoraires.

Admis dans l'intimité des maisons, mes yeux n'y verront pas ce qui s'y passe ; ma langue taira les secrets qui me seront confiés et mon état ne servira pas à corrompre les mœurs, ni à favoriser le crime.

Je ne permettrai pas que des considérations de religion, de nation, de race, de parti ou de classe sociale viennent s'interposer entre mon devoir et mon patient.

Je garderai le respect absolu de la vie humaine.

Même sous la menace, je n'admettrai pas de faire usage de mes connaissances médicales contre les lois de l'humanité.

Respectueux et reconnaissant envers mes Maîtres, je rendrai à leurs enfants l'instruction que j'ai reçue de leurs pères.

Que les hommes m'accordent leur estime si je suis fidèle à mes promesses.

Que je sois couvert d'opprobre et méprisé de mes confrères si j'y manque.

LIVRET D' ABREVIATIONS

CIL : Correspondant Informatique et Libertés

COREQ: Consolidated Criteria for Reporting Qualitative research

E : Entretien soigné

e : Entretien soignant

ETP : Education Thérapeutique Personnalisée

FAYR-GP : French Association of Young Researchers in General Practice

OP : Observation Participante

RESUME

Introduction : La prise en charge des patients en quartier populaire en médecine générale est souvent difficile du fait des pathologies rencontrées, de la barrière sociale et du temps qu'elle engage. La relation soignant-soigné est essentielle pour limiter les incompréhensions. Des « interfaces » extérieures, pourraient permettre au soigné de considérer le soignant comme un « partenaire » mais aussi au soignant de mieux appréhender le soigné.

Objectif : Explorer le vécu des soignés et des soignants des ateliers cuisine d'un pôle de santé.

Méthode : Etude qualitative selon une approche phénoménologique avec triangulation des méthodes de recueil : 3 observations participantes et 22 entretiens semi-dirigés ont été réalisés. Echantillonnage ciblé sur les participants soignants et soignés de 3 ateliers cuisines. Une triangulation des analyses a été réalisée par deux chercheuses. L'étude a reçu l'accord du CIL.

Résultats : L'atelier cuisine offre un contexte non formel de soins pour la relation soignant-soigné : il améliore la connaissance mutuelle et égalise leurs rapports, malgré une gêne pour certains. Il permet à chacun de se co-former. Il améliore l'estime de soi des soignés et peut aussi leur permettre de se socialiser. Il est généralement vu comme un complément dans la prise en charge globale du soigné. L'atelier crée aussi un espace d'échanges entre soignants.

Conclusion : L'atelier cuisine, par l'implication des soignés, la socialisation qu'il engendre mais aussi par le contexte non formel, induit une modification de la relation soignant-soigné qui permet une prise en charge globale du patient.

Mots-clés : médecine générale, centre local de santé, éducation du patient, quartier populaire, atelier cuisine.

ABSTRACT

Introduction: Ensuring proper health care for patients from lower socioeconomic groups in general medical practice is often difficult because of the number of encountered diseases, social barriers and time constraints. A strong doctor-patient relationship is essential in order to maximise the understanding of a patients health care needs. An awareness of external factors or 'interfaces' that can impact a patients health, can allow the patient themselves, to also act as a 'partner' in their own health care.

Objective: To explore the doctor-patient experience during cooking workshops at a health care center.

Method: A qualitative study using a phenomenological approach with a triangulation of collection methods including 3 participating observations, 22 semi-directed interviews and targeted sampling of doctors and patients from 3 cooking workshops. Two researchers conducted the analysis using a method approved by the CIL.

Results: The cooking workshop offered an informal setting for the doctor-patient relationship and improved their mutual understanding, even for those who reported discomfort. Both doctors and patients were learning together. The workshops improved the self-esteem of the patients and provided them with an opportunity to socialise with one another. Overall it was recognised as a complement to the management of patient health care.

Conclusion: Due to the improvement in the doctor-patient relationship as a result of the informal setting of the cooking workshops, and the opportunity for the patients to socialise with one another, a more comprehensive approach to patient health care was enabled.

Keywords: Cooking workshop, general medical practice, health care center, patients' education, lower socioeconomic groups

INTRODUCTION

L'éducation thérapeutique (ETP) connaît un fort développement depuis quelques années et la loi de santé publique d'août 2004 concernant la prévention a permis la multiplicité des actions de prévention : l'ETP, initialement développée au sein des centres hospitaliers, s'est ouverte sur l'extérieur. La volonté de ces nouvelles actions est de recentrer la prévention et l'éducation thérapeutique sur le patient et son environnement, de se rapprocher de sa réalité. Ainsi l'objectif de ces nouvelles actions d'ETP n'est plus uniquement la transmission d'informations, mais la resocialisation des patients dont le tissu social a été fragilisé par la maladie, et l'échange à partir des connaissances des patients (1). En effet, le malade chronique souffre à la fois de sa maladie mais aussi du fait d'être malade. Sa prise en charge doit donc être portée sur la mise à distance de la maladie, la compréhension de soi et le renfort de son estime qui sont facilités par le travail en groupe (2).

Dans l'éducation à la santé de manière générale, les approches favorisant la participation des patients sont essentielles ; ainsi la communication médecin-malade n'est plus unidirectionnelle mais il s'agit d'une démarche éducative en vue d'un choix partagé par le patient et le médecin où le patient devient acteur de ses soins. La plus grande participation du patient à ses soins améliore sa satisfaction, diminue son anxiété et améliore sa santé (3). Cependant, il existe des freins à sa mise en œuvre, qui sont notamment liés à l'environnement, aux soignants et au contexte social et culturel du patient (3).

Pour certaines populations défavorisées, du fait des pertes de sécurité fondamentales, la santé n'est pas au premier plan ; le recours aux soins devient difficile. Le budget que les soins engendrent et la crainte de ne pas pouvoir les poursuivre, peut rendre l'adhérence aux soins difficile. De ces situations, découle une incompréhension réciproque du soignant et du patient, responsable de nombreux malentendus, majorant la difficulté à instaurer un climat de confiance et un suivi médical (4,5). De plus, la communication entre professionnels n'étant pas toujours évidente du fait des contraintes de chacun, le patient devrait jouer un rôle de coordinateur de son propre réseau de soin. Il pourrait permettre ainsi l'articulation entre les différents professionnels et le transfert d'informations (6). La relation soignant-soigné est donc un enjeu primordial pour la prise en charge médicale de ces patients.

Le pôle de santé où nous avons réalisé notre étude est une association réunissant de nombreux professionnels de santé libéraux (médecins, pharmaciens, infirmières, diététiciennes, ergothérapeutes, kinésithérapeutes, orthophonistes, orthoptistes, podologues,

psychologues) et des partenaires associatifs. Son objectif est de développer une culture commune du soin, de travailler la mise en lien, entre acteurs médicaux et sociaux, d'accompagner les professionnels vers de nouveaux modes de pratiques (séances de groupes ou d'accompagnements individuels).

Il accueille essentiellement des populations issues de quartiers populaires dont une partie est défavorisée. Dans cette dynamique de prévention, il a été créé il y a plusieurs années et de façon expérimentale, dans les suites des séances d'éducation thérapeutique, un atelier cuisine ouvert à certains patients suivis au pôle.

Mais qu'appelle-t-on un « atelier cuisine » ? Il est défini comme une « action collective s'inscrivant dans une démarche d'accompagnement des personnes en situation de précarité. Il s'agit aussi d'un moment convivial qui réunit des personnes pour cuisiner dans une ambiance chaleureuse où le groupe de participant est guidé par un animateur » (7).

L'atelier cuisine est depuis longtemps utilisé dans les centres sociaux dans le cadre de pratiques participatives visant la réinsertion et l'accompagnement des personnes en situation de précarité (8). En effet, le travail collectif et le respect des différences contribuent à maintenir le lien social et à lutter contre l'exclusion. L'atelier cuisine est un lieu convivial, un lieu de rencontre où les participants sont susceptibles d'être confrontés aux mêmes réalités et de pouvoir échanger. Chacun peut y trouver sa place, son rôle étant de développer une capacité à agir (7,9).

Les séances d'éducation thérapeutique organisées par ce pôle de santé ont progressivement évoluées. L'objectif n'était plus uniquement de créer un espace de formation mais de créer un nouvel espace de rencontre et de relation entre soignant et soigné ; les soignants du pôle souhaitant en faire un moment moins formel afin d'être plus propice aux échanges, mais aussi plus exceptionnel. En effet, après la préparation du repas, celui-ci est partagé avec des professionnels du pôle prenant en charge des soignés. C'est donc bien les relations soignant-soigné, les rencontres et la recherche du changement qui sont privilégiées.

Les critères de participation à cet atelier ne sont pas clairement identifiés au sein du pôle. Ils regroupent un ensemble d'éléments dont les perceptions des professionnels vis-à-vis des soignés. Les patients qui participent aux ateliers sont des patients dans une situation médico-sociale complexe, se rendant déjà au pôle pour leur prise en charge, ayant souvent une maladie chronique (diabète, pathologie cardio-vasculaire), pour qui un certain isolement ou

une détresse médico-psycho-sociale ont été perçus ou verbalisés. L'atelier cuisine peut leur être proposé dans la suite des séances d'ETP puisqu'il en fait partie ou lors d'un autre contact (consultation, autres activités). La participation n'est pas systématique et obligatoire, elle dépend de la disponibilité et de l'opportunité de chacun.

Les ateliers cuisine ont lieu quatre fois par an avec des groupes de patients et des thèmes différents. Ainsi pour chaque atelier, un patient va être davantage impliqué dans le repas : encadré par la diététicienne, il déterminera le thème de l'atelier (souvent fonction des origines), et sera responsable du repas (de l'achat des courses jusqu'à la confection avec les autres participants). Il est souvent appelé « patient-expert » par les professionnels du pôle. Le soignant référent du soigné (souvent le médecin traitant) est convié à la dégustation du repas.

La rencontre avec les soignants créateurs de l'atelier et l'analyse bibliographique nous ont permis d'émettre plusieurs hypothèses précoces sur les enjeux de ces ateliers cuisine.

1. Relations soigné-soigné et lutte contre l'isolement :

Si l'atelier cuisine est effectivement un moment convivial, il devrait être un moment de rencontres, et éventuellement de resocialisation permettant de sortir de l'isolement.

2. Co-construction et estime de soi :

On peut imaginer que la production, par le groupe ou par une personne, du repas ou une partie du repas pourrait permettre la valorisation de l'individu et améliorerait sa propre estime.

3. Relations soignant-soigné « hors contexte habituel » plus horizontales : une appropriation mutuelle partielle des représentations. Partenariat et amélioration de l'adhérence aux soins ?

La rencontre soignant-soigné, « hors contexte habituel » de la consultation, avec la possibilité d'être dans une relation plus horizontale que verticale, idéalement d'être d'égal à égal, pourrait permettre une modification de la relation. On peut imaginer que cette relation « hors contexte habituel » serait plus propice à la découverte réciproque du monde de chacun, à travers la formation mutuelle du soignant et du soigné sur les représentations et les difficultés de chacun. Cela permettrait ainsi aux soignants et aux soignés de devenir partenaires pour une prise en charge plus appropriée.

Pour ces patients en situation médico-sociale complexe (maladie chronique, population défavorisée), l'atelier cuisine par sa convivialité et la présence des soignants serait un moyen de faciliter ou de renforcer l'adhérence aux soins.

4. Relations soignants-soignants et renforcement d'une cohésion d'équipe pluridisciplinaire.

L'atelier cuisine permettrait la rencontre des professionnels lors d'un moment convivial, les échanges, et renforcerait la cohésion des professionnels entre eux ainsi qu'autour du patient.

L'objectif de ce travail est d'explorer le vécu des soignés et de leurs soignants sur les ateliers cuisine organisés par un pôle de santé dans une approche qualitative à la fois déductive et inductive ; et secondairement d'évaluer l'éventuel apport des ateliers cuisine dans la prise en charge des patients en quartier populaire en médecine générale.

MATERIEL ET METHODE

APPROCHE METHODOLOGIQUE

Il s'agit d'une étude qualitative selon une approche phénoménologique avec questionnement en profondeur permettant d'explorer au mieux le vécu des participants.

Cette étude comporte deux méthodes de recueil qui ont été triangulées : l'observation participante et l'entretien individuel semi-dirigé.

Les différents items de la liste COREQ (10 Consolidated Criteria for Reporting Qualitative research) ont été suivis au cours de ce travail.

OBSERVATIONS PARTICIPANTES

L'observation participante permet de vivre la réalité des sujets observés et de pouvoir comprendre certains mécanismes difficilement décryptables pour quiconque demeure en situation d'extériorité. Elle nécessite une immersion totale dans son terrain pour tenter d'en saisir toutes les subtilités. En participant au même titre que les acteurs, le chercheur a un accès privilégié à des informations inaccessibles au moyen d'autres méthodes empiriques (11).

Les observations participantes ont été réalisées avec une approche phénoménologique lors de 3 ateliers cuisine d'un pôle de santé entre décembre 2014 et mai 2015. Pour améliorer leur immersion au sein de l'atelier, les chercheuses se sont positionnées comme en lien avec le pôle et intéressées par les ateliers, et non comme des médecins (12). Les deux chercheuses ont réalisé chacune l'une des premières observations participantes en présence de la directrice de thèse, qui avait l'expérience de tels travaux. La dernière observation participante a ensuite été réalisée par les deux chercheuses.

ENTRETIENS SEMI-DIRIGES

❖ Echantillonnage

L'échantillonnage ciblé sur 3 ateliers cuisine en 2014 et 2015, a été prospectif, et constitué de majeurs d'un pôle de santé, ayant participé en tant que soignés ou soignants, à un ou des ateliers cuisine. Les critères d'exclusion étaient d'être mineur et/ou de ne pas suffisamment parler la langue française pour permettre un entretien satisfaisant.

Le recrutement des soignés et des soignants a été fait en respectant la proportionnalité existante lors des divers ateliers cuisine. Les données personnelles des participants étaient recueillies, avec leur accord à la fin des ateliers cuisine, par les chercheuses, qui les recontactaient ensuite pour les entretiens individuels enregistrés. La taille de l'échantillon a été déterminée par la saturation des données.

Les chercheuses ne connaissaient pas les participants avant le premier atelier cuisine auquel elles ont participé, à l'exception de deux des soignants créateurs de l'atelier qui ont permis la réalisation de cette étude. L'entretien avec les participants a toujours été fait après leur première participation à l'un de ces 3 ateliers cuisine.

❖ Guide d'entretien

Un guide d'entretien a été élaboré spécifiquement pour cette étude (13). Il a été réalisé initialement à partir des éléments de bibliographie, des objectifs de travail et des hypothèses précoces (établies elles-mêmes à partir de la bibliographie, de la rencontre avec des soignants créateurs de l'atelier ainsi que de la première observation participante).

Il a été testé lors des deux premiers entretiens puis modifié au fur et à mesure des entretiens, afin d'améliorer sa compréhension auprès des participants, de faciliter le dialogue per-entretien et de mieux cibler les objectifs du travail. Il contenait essentiellement des questions ouvertes.

La présentation de la personne étant nécessaire, nous commençons par celle-ci avec une courte question : « Pouvez-vous vous présenter ? ». Cette dernière laissait alors le participant libre de sa réponse, permettant de conserver son aisance tout au long de l'entretien. A la fin de l'entretien, si des informations de présentation primordiales manquaient, nous les demandions.

Nous avons modifié la question « Comment vous êtes-vous senti au sein du groupe ? » par « Comment vous êtes-vous senti au sein de l'atelier cuisine ? », dans la mesure où l'entité « groupe » n'existe pas forcément pour le participant.

Afin de connaître l'éventuel apport du participant pour l'atelier ou pour l'ensemble des participants, sans perdre l'aisance de ceux-ci, nous avons formulé ce type de question : « Et vous, que pensez-vous avoir pu apporter à l'atelier ? ». Cette question a souvent été mal comprise pour permettre une réponse ou a créé une certaine gêne des participants pour parler de leur propre apport. Cette situation a souvent été rencontrée pour des soignés mais parfois aussi pour des soignants.

Enfin, pour ne perdre aucune donnée susceptible de nous intéresser, la question « Avez-vous des choses à ajouter ? » a été intégrée dans la deuxième version du guide.

La première et la dernière version sont consultables en Annexes 2 et 3.

ANALYSE DES DONNEES

❖ Premier temps : le recueil des données

Les entretiens ont été effectués entre janvier 2015 et juin 2015. Ils ont été réalisés là où les participants le souhaitaient (dans un endroit neutre comme au pôle de santé, à leur domicile ou sur leur lieu de travail), après l'obtention de leur consentement éclairé écrit lors des ateliers.

Les entretiens ont été enregistrés à l'aide d'un enregistreur numérique vocal. Des notes de terrain ont été écrites per et post-entretien.

Avant l'enregistrement, le chercheur a rappelé au participant le sujet de la recherche, que l'entretien était enregistré en audio mais qu'il respectait l'anonymat ; et que les données enregistrées seraient uniquement exploitées pour ce travail et détruites après retranscription.

Une retranscription intégrale du verbatim (propos et attitudes), mot pour mot, à partir de ces enregistrements, a été réalisée manuellement et dans un délai maximum de 10 jours après chaque entretien. Les données contextuelles et non verbales jugées nécessaires à une meilleure compréhension du texte ont été retranscrites. Cette retranscription écrite des entretiens a été réalisée sur logiciel de traitement de texte Microsoft Office.

Les données des observations participantes ont quant à elle été recueillies par prises de notes après l'atelier cuisine (notes d'observation du contexte, interactions entre les participants (soignés ou soignants), interactions entre ces participants et les chercheuses), par deux chercheuses indépendamment l'une de l'autre afin de garder un certain recul, puis avec triangulation des données (14).

❖ Deuxième temps : l'analyse

CODAGE DESCRIPTIF : Les données recueillies des entretiens individuels et des observations participantes ont été intégralement analysées de manière descriptive, par les deux chercheuses indépendamment l'une de l'autre. Les chercheuses ont ensuite mis en

commun leur codage descriptif respectif pour permettre une triangulation des données et ainsi obtenir un codage descriptif consensuel.

CODAGE THEMATIQUE : Après le codage descriptif des données, un codage thématique a été réalisé en faisant apparaître au fur et à mesure des sous-thèmes regroupés par la suite en thèmes (15) dans une démarche inductive, c'est-à-dire émanant des données et non des hypothèses précoces conçues à partir de notre bibliographie. Il a été réalisé un livret de code résumant notre travail (Annexe 4).

Une observation participante (OP3) et la retranscription de deux entretiens individuels ont été soumises à relecture de deux participantes, l'une soignée (E20) et l'autre soignante (e14) pour appuyer la validité interne de notre étude.

CADRE LEGAL

Notre étude a été validée par le CIL (Correspondant Informatique et Libertés) sous le numéro 0861635.

Un accord écrit à la fin des ateliers cuisine puis verbal au début de l'entretien ont été recueillis auprès des participants pour l'enregistrement, la retranscription, l'analyse et l'utilisation des données recueillies dans un but scientifique. Il a toujours été précisé que l'ensemble des données enregistrées serait détruit à la fin de l'étude et que les coordonnées des participants ne seraient pas conservées.

Les données des entretiens ainsi que celles des observations participantes ont été directement anonymisées et les informations susceptibles d'identifier les participants ont été supprimées.

RESULTATS

Trois observations participantes (annexe 5) et vingt-deux entretiens (annexe 6) ont été réalisés entre décembre 2014 et juin 2015. Les entretiens ont durés entre 7 et 40 minutes et ont été numérotés de e1 à E22. Deux personnes présentes et participant à l'atelier cuisine n°2 n'ont pas pu être interrogées : l'une a été exclue de l'étude parce qu'elle ne parlait pas français, et l'autre n'a pas été interrogée puisqu'elle n'a pas répondu à nos demandes malgré le fait qu'elle ait signé le consentement pour l'étude. La totalité des entretiens et des observations participantes a été exploitée dans cette étude. On estime que la saturation des données a été obtenue dans la mesure où seulement deux participants n'ont pas pu être interrogés.

Les participants avaient tous pris part à au moins l'un des ateliers, ayant permis la réalisation des observations participantes : 3 participations pour une personne et 2 participations pour 4 personnes. Nous avons interrogé dix soignants et douze soignés, majoritairement des femmes (18 versus 4). Chaque participant a été interrogé après sa première participation à l'un des trois ateliers étudiés. (Tableau 1).

❖ Vécu des entretiens par les chercheuses

A chaque entretien, les chercheuses ont essayé, dans la mesure du possible, de se positionner d'égal à égal avec l'interrogé, en s'asseyant à côté de lui et non en face, afin de rendre la discussion la plus aisée possible par cette proximité. Les chercheuses ont trouvé la plupart des participants ravis d'être interrogés sur leur vécu de l'atelier cuisine, hormis deux soignants pour qui un malaise était perceptible. Certaines réponses inattendues à nos questions, nous ont obligées à revoir une partie de nos hypothèses précoces. Les chercheuses ont ressenti autant des soignés que des soignants interrogés, un désir de bien faire pendant l'entretien, qui a pu influencer leur réponse. Certains interrogés ont eu certaines difficultés à faire abstraction de l'enregistreur numérique vocal, qui a pu aussi entraîner certaines réticences à l'expression. Chaque observation participante et entretien a été source de nouvelles données enrichissant toujours notre analyse. L'étude du vécu de l'atelier cuisine étant assez large, elle nous a permis d'exploiter une grande partie des données des entretiens, à l'exception de quelques données concernant le fonctionnement du pôle et de données trop personnelles.

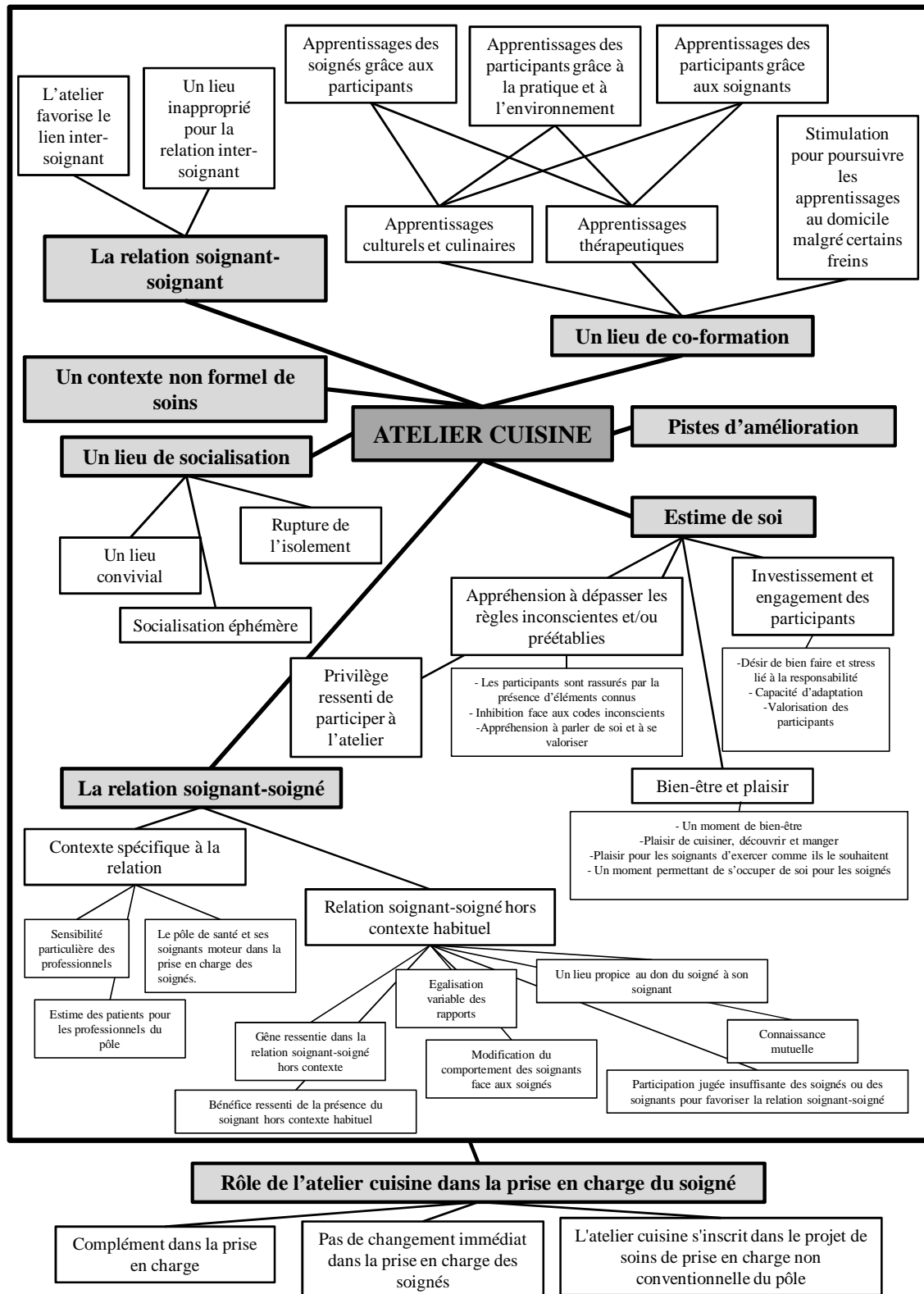
Tableau 1 : caractéristiques des participants

Nom codé	Situation vis à vis du pôle	Age	Sexe	Date(s) de participation à l'atelier cuisine
e1	Médiatrice du pôle	36 ans	Femme	Ateliers n°1, n°3 et d'autres ateliers en 2013 et 2014
E2	Soignée	49 ans	Femme	Ateliers n°1 et n°3
E3	Soignée	51 ans	Femme	Ateliers n°1 et n°2
e4	Professeur d'APA	27 ans	Femme	Atelier n°1, n°2 et n°3, un premier en 2013
E5	Soignée	60 ans	Femme	Atelier n°1
e6	Diététicienne	54 ans	Femme	Atelier n°1
E7	Soignée	59 ans	Femme	Atelier n°1
E8	Soigné	43 ans	Homme	Atelier n°1, un premier en 2013
e9	Médecin généraliste	34 ans	Homme	Ateliers n°1 et n°3
E10	Soignée	29 ans	Femme	Atelier n°1
e11	Médecin généraliste retraité	65 ans	Homme	Atelier n°2
E12	Soignée	67 ans	Femme	Atelier n°2
E13	Soignée	50 ans	Femme	Atelier n°2
e14	Diététicienne	33 ans	Femme	Ateliers n°2 et n°3 Et autres ateliers en 2013 et 2014
e15	Médecin généraliste	55 ans	Femme	Atelier n°2 et 3
E16	Soignée	53 ans	Femme	Atelier n°2
e17	Médecin généraliste	57 ans	Femme	Atelier n°2
e18	Médecin généraliste	44 ans	Homme	Atelier n°2
e19	Stagiaire au pôle	31 ans	Femme	Atelier n°3
E20	Soignée	46 ans	Femme	Atelier n°3
E21	Soignée	33 ans	Femme	Atelier n°3
E22	Soignée	22 ans	Femme	Atelier n°3
E23	Soignée	Participation à l'atelier n°2. Non interrogée		
E24	Soignée	Participation à l'atelier n°2. Non interrogée		

Trois autres participantes apparaissent codées dans notre travail, il s'agit de AC notre directrice de thèse ; et de E et B les deux chercheuses.

L'analyse des résultats nous a permis de mettre en évidence plusieurs thématiques résumées dans la figure 1 ; la totalité des résultats se trouve dans le livret de codes en annexe 4. Le livret de codes regroupe par thème l'ensemble des verbatim qui ont émergés de l'étude.

Figure 1: Résumé du livret de codes



L'ATELIER CUISINE, UN CONTEXTE NON FORMEL DE SOINS

Du fait de plusieurs éléments, l'atelier cuisine ne possède pas de contexte formel. D'abord, celui-ci se distingue par sa **singularité**, « *chaque atelier est différent. Différent par les patients, (...) par la diététicienne* » e1L179-180, « *c'est pas du tout les mêmes hein !* » E12L95.

La venue des participants est dépendante de l'**opportunité** : « *Alors c'est l'employée du pôle emploi qui m'a proposé ça lors d'un... J'avais appelé pour un renseignement en fait et elle m'a dit, voilà y'a un atelier cuisine tel jour telle heure !* » E10L39-40 et aussi de leur **disponibilité** : « *et euh on me l'a peut-être proposé une ou deux semaines avant que ça se passe et comme j'étais libre et ben voilà quoi... Ça s'est fait comme ça...* » E3L44-45. Les rencontres qui s'effectuent lors de l'atelier répondent aux mêmes facteurs : « *Mais ça a été un peu un concours de circonstances hein, que ça se soit passé comme ça.* » e11L138-139. Pour une soignante, l'atelier cuisine est un moment où l'on peut moins « *Maîtriser les choses aussi* », il s'agit d'« *un grand moment de perte de maîtrise l'atelier cuisine !* » où surviennent « *tout le temps des événements auxquels on s'attendait pas !* » e14L55-56.

L'atelier cuisine est un **espace libre** : « *une porte gardée ouverte, c'est aussi conserver la possibilité de sortir, de ne pas être obligé de participer et de rester à l'atelier (espace clos avec des personnes inconnues), c'est s'aménager une certaine liberté vis-à-vis d'éventuelles contraintes liées à l'atelier.* » OP1L34-37 ainsi, « *Il y a une dame qui a un peu moins participé, qui est arrivée après* » e6L51-52. Chacun peut donc s'investir à sa propre mesure dans l'atelier, autant les soignés que les soignants : « *je suis arrivée juste pour le repas parce que j'avais des séances.* » e4L27.

Enfin, dans l'atelier cuisine, « *Il y a un petit peu des deux qui se mélangent à la fois dans une sorte d'intimité, relativement encadrée mais en même temps on a ces éléments de temps de soins qui se retrouvent un petit peu mélangés, les deux sont un petit peu là, c'est ça qui est marquant.* » e18L102-104 ; ce que les patients apprécient : « *J'aimais le fait que ça soit libre et en même temps qu'on ait appris des choses.* » E22L200. L'atelier donne donc un **cadre plus souple aux soins**.

L'ATELIER CUISINE, UN LIEU DE CO-FORMATION

L'atelier cuisine est un lieu qui permet des échanges mutuels et réciproques entre soignants et soignés sur des éléments qui peuvent être thérapeutiques mais aussi culturels et culinaires.

❖ Apprentissages thérapeutiques

Pour les soignants : « *ce qui est intéressant c'est qu'ils [les participants] voient qu'on pouvait faire un repas bon à la santé* » e6L96-97, ainsi des **informations thérapeutiques essentiellement diététiques sont données par les soignants** tout au long de l'atelier : « *e14 explique que l'amidon présent dans la banane se transforme en glucide, rendant ainsi le même produit plus ou moins riche en calories, en fonction de sa cuisson et de sa maturation.* » OP3L74-77 et pour les soignés, les conseils diététiques donnés par les soignants sont les bienvenus : « *Donc il y a des petites astuces comme ça, de corriger le gras, qu'est-ce qu'on peut apporter et il y a pas besoin nécessité et c'est aussi bon.* » E13L23-25. Les soignés échangent aussi des conseils diététiques, plutôt entre eux, au cours de l'atelier en fonction de leur problème de santé: « *A bah moi je faisais pas comme ça pour cuire ça...* » Enfin ça reste côté santé » e1L103-104.

❖ Apprentissages culturels et culinaires

En revanche, **les soignés apportent** leurs « **connaissances** » E13L212 **culturelles ou culinaires à l'ensemble du groupe** au cours de la préparation du repas : « *E2 et E7 donnent rapidement des conseils pour la cuisson du riz, elles se révèlent être des spécialistes du riz du fait de leurs origines (comorienne et réunionnaise).* » OP1L90-91, « *E21 nous montre donc comment, en transformant un grand couteau en machette, elle rompt l'écorce du manioc et comment ensuite en venir à bout* » OP3L56-59. Cet échange permet aux soignants des découvertes: « *La découverte pour moi ça a été effectivement ce grain-là, particulier dont j'avais jamais mangé heu (...) Les cli-cli oui qu'on appelle ça...* » e11L112-115, « *C'est vrai qu'à chaque fois on fait des thématiques différentes, ne serait-ce par rapport aux différentes cultures qu'on peut avoir ici chez les personnes, du fait déjà des recettes, des choses que je pouvais ne pas connaître moi personnellement ça m'apporte ça* » e4L67-69.

A plusieurs reprises les **participants s'approprient les éléments d'une autre culture** comme pour en faire la leur, ainsi les pâtes utilisées pour le tilitli « *ce sont des pâtes typiquement pour plat algérien mais la marque est « Alpina Savoie®* », tout comme les

crozets, qui sont bien savoyards ! [Les participants rient] ensemble, en parlant de ce bel exemple d'intégration de ces pâtes... » OP2L85-87 ; et lors de la fabrication des cornes de gazelles « e14 dit alors, peu satisfaite de ses cornes, qu'elle faisait des « cornes de chevreuil » et non de « gazelle ». AC, elle, trouva que les siennes ressemblaient davantage à des « cornes de bouquetin ». » OP2L90-92, ceci montrant encore leur désir d'intégrer une autre culture, ici algérienne à leur propre culture.

❖ Apprentissages par la pratique

Au-delà des échanges qui ont lieu lors de l'atelier, **l'exercice pratique** se révèle être « *quand même un bon outil, effectivement de faire la cuisine ensemble.* » e17L176, et il semble bénéfique « *de voir, de faire les erreurs qu'on fait ou, ben voilà c'est pas évident de dire faut supprimer ça, mangez moins.* » E13L174-175. **L'environnement est donc propice à apprendre** « *De [soi-même] (...) [et au] contact des personnes qui [sont présentes]* » E7L144-146, « *des p'tits trucs* », « *des petites astuces* », « *des petites choses comme ça ou des petites idées* », comment « *équilibrer* », « *cuisiner simplement sans matière grasse* » (E12L195, E13L23, e1L165-166, E22L192, E2L81).

❖ L'atelier est stimulant pour la poursuite des apprentissages au domicile

L'atelier cuisine est donc un lieu de formation qui **stimule les soignés** dans la poursuite des apprentissages au domicile, par les **questionnements qu'il induit** : « *C'était peut-être ce qui a changé un petit peu dans ma tête, je me dis pourquoi les Français, les Européens, vous mangez tous un petit peu dans les assiettes et qu'on est beaucoup rempli, on est rassasié quoi... Et pourquoi chez nous on doit manger beaucoup...* » E2L175-178, « *Je me suis fait la réflexion en rentrant, je ne saurais même pas situer Mayotte et du coup je suis allée voir sur la carte* » E20L67-68, mais aussi par le désir de **reproduire** le repas réalisé : « *J'ai refait la salade de fruits d'ailleurs !* » E22L64, « *Par contre j'aimerais bien avoir les recettes !* » E12L98-99.

Cependant, si l'atelier cuisine est un lieu d'apprentissage stimulant les soignés, il existe certains **freins** à la poursuite de ces efforts : « *ça dure pas longtemps* » E12L72, du fait de l'environnement : « *Non, non je peux pas changer ça, parce que mon mari et les enfants... (rire)... Ils ont l'habitude de manger comme ça...* » E2L182-183, ou du fait de leurs

problèmes de santé : « *c'est que le problème, tellement je suis un peu physiquement fatiguée, rester debout longtemps dans la cuisine ça me fatigue.* » E5L223-224.

❖ L'atelier cuisine est vécu comme non thérapeutique sur le plan diététique.

Enfin, même si l'atelier semble permettre de nombreux apprentissages, pour certains, il n'apporte pas « *beaucoup de choses au niveau diététique* » e15L346 et d'autres « *pense[nt] que la maladie, le soin, [n'ont] rien à voir avec ce que [ils ont] fait [à l'atelier]* » E16L145.

L'ATELIER CUISINE ET L'ESTIME DE SOI

❖ Privilège ressenti de participer à l'atelier cuisine

L'atelier cuisine est ressenti comme un privilège par les soignés, de part ce moment d'exception mais aussi du fait de la présence de leurs soignants.

En effet, la présence des soignants : « *C'est pas quelque chose qu'on voit tous les jours* » E22L87. Certains soignés qui **estiment leurs soignants** ont été ravis de la présence de ces derniers, car ils « *aime[nt] bien être au contact (...) avec les gens heu... Intéressants !* » E7L200 et notamment de leur médecin traitant : « *le fait d'être là, qu'elle soit là, c'est ça m'a touchée quoi.* » E16L128.

Il est vécu par les soignés comme un moment particulier, proche de **l'exceptionnel** : « *c'est la première fois, je viens au pôle santé pour découvrir des choses comme ça* » E21L6. Pour beaucoup de soignés, c'est une **opportunité** à prendre : « *sauf à défaut, si j'ai pas le temps* » E10L378, mais également pour les soignants qui ont parfois besoin de « *revendiquer d'avoir le droit d'y aller* » e14L409.

Pour les soignants, manger avec leurs patients est vécu comme **inhabituel** : « *Spontanément, j'aurais peut-être pas mangé* » e18L83 et ainsi ils se doivent « *d'être là* » e1L191, même si « *ça [n'] arrange pas du tout* » e17L21. Ils peuvent même vivre des **moments importants de réussite dans le soin** comme l'une des diététiciennes parlant d'un moment « *chargé d'émotion* » e14L204 lorsqu'un patient tabagique lui a annoncé sa décision de sevrage lors d'un atelier cuisine après de multiples tentatives et méthodes utilisées.

❖ Investissement et engagement des participants

• Désir de bien faire et stress de la responsabilité des participants

Les soignés et soignants participant à la confection du repas sont la plupart **impliqués**, avec le désir de bien entreprendre leurs tâches allouées.

Ainsi, une diététicienne a trouvé « *les personnes qui ont participé [...] très **entreprenantes**, elles ont vraiment beaucoup participé (...) elles cherchaient vraiment à faire quelque chose sans rechigner donc là [elle a] trouvé ça super bien* » e6L27-29. Une soignée a trouvé que tout le monde était **volontaire** : « *y'avait pas quelqu'un qui regardait, qui faisait rien et puis nous on a mis la main à la pâte ou quoi ! Non vraiment tout le monde a participé !* » E10L264-266.

Le rôle de « patient-expert » désigné par le pôle pour chaque atelier est pris avec sérieux par la personne concernée, dont on ressent toujours une grande implication avec **un désir de bien-faire dans la responsabilité** qui lui a été donnée. Ainsi, E16, en tant que patiente experte à l'atelier cuisine n°2, a démontré à plusieurs reprises son envie de bien-faire en tant que responsable du repas algérien : « *E16 nous proposa d'enfiler des gants jetables, par mesure d'hygiène, comme « nous ne sommes pas à la maison » OP2L49-50. Elle avait même « amené des douceurs algériennes qu'elle avait préparées chez elle pour faire découvrir des mets du pays « cher à son cœur » » OP2L113-114. C'est aussi valable pour E21 dans l'atelier cuisine n°3 : « E21 a donc préparé à son domicile le riz pour que celui-ci gonfle tranquillement toute une nuit dans l'eau. Elle a aussi découpé la viande pour que nous n'ayons plus qu'à la faire cuire » OP3L49-52.*

Plusieurs participants, soignés et soignants présents lors de la confection du repas, ressentent au cours de l'atelier cuisine un certain **stress lié à la responsabilité** qui leur est donnée ou qu'ils prennent, accentué par l'arrivée des soignants pour le partage du repas : « *le plus stressant c'est de savoir qu'il y avait des gens extérieurs qui venaient manger, les médecins invités et tout ça, ça c'était le pire* » e6L37-38 ; « *c'était vraiment l'enfer* » e6L42. L'anxiété de cette dernière a d'ailleurs été ressentie lors de notre participation à l'atelier : « *Rien ne fonctionne comme e6 l'avait souhaitée, [...], si bien que e6 est très angoissée* » OP1L125-127. Pour une soignée responsable de la préparation du riz : « *C'était en fait, c'était un peu stressant c'est vrai* » E2L107, et pour une autre professionnelle concernant l'organisation de l'atelier : « *C'est vrai qu'il y a toujours un peu de stress par rapport à l'organisation parce que faut que tout soit organisé en temps et en heure* » e1L67-69. Enfin, une soignée a été

rassurée par le partage de responsabilité avec une autre soignée de même origine qui était d'ailleurs la « patiente-experte » désignée de l'atelier cuisine n°2: « *tant mieux qu'elle soit là parce que j'avais peur que ça se repose sur mes épaules si il n'y a pas de personnes orientales comme moi* » E13L85-87.

Le stress peut aussi être « **positif** » e14L330 ; ainsi une des soignantes espère amener à l'atelier « *un peu de stress, et l'idée de se dépasser.* » e14L328. Ce **dépassement** est d'ailleurs palpable, dans la participation de certains soignés à l'atelier, malgré quelques freins. Ainsi une soignée, en dépit du fait qu'elle ne soit pas restée pour le repas, a réussi à participer à la confection de ce dernier : « *Et elle est satisfaite de ce qu'elle a fait elle, de ce qu'elle a fait là, qu'elle pouvait rester à l'atelier cuisine.* » e14L341-343. Une autre soignée « *est venue aussi, elle s'est dépassée pour venir, elle est bloquée chez elle avec une sciatique* » e14L345-346.

- Capacité d'adaptation des participants au groupe et aux conditions de l'atelier

La **solidarité** entre les participants a été très présente. Ainsi, tout le groupe « *s'aidait* » E10L181, « *se partage[ait] les tâches* » E13L58-59 parce qu'il « *poursui[vait] un but commun qui est celui de tenter de réaliser un repas* » e14L138. Les soignés ont fait preuve d'**entraide collective**, comme E16 qui a « *permis à E24 de se faire comprendre en la traduisant* » OP2L106-107, ou E23 que « *nous avons vue en effet aider E3, plutôt de tempérament inverse, à prendre des initiatives, ayant du mal à anticiper malgré sa bonne volonté* » OP2L121-123. On retrouve aussi une certaine **facilité dans le partage des tâches** lors de la confection du repas : « *les marmites auraient probablement pu être portées par deux d'entre nous mais c'est sur E8 [le seul homme] que nous nous reposons comme si nous avions défini son rôle au sein du groupe* » OP1L62-67. L'une des diététiciennes s'est également sentie aidée par les participants lors de la préparation du repas : « *au final, ça s'est fait avec beaucoup d'aide voilà tout le monde... Y a mis du sien* » e6L69-70.

Les soignés ont fait également preuve de **capacités d'adaptation** concernant le manque de matériels pour la confection du repas : « *Comme ils étaient pas grillés et que y'avait pas de grille-pain, ben je les ai fait griller à la poêle anti-adhésive !* » E10L186-187. Une des diététiciennes a été « *épatée* » par : « *leur façon de... S'adapter aussi aux manques, leurs idées, aller chercher des choses* » e6L56-58.

- Valorisation des participants

La notion d'**être capable** à travers la participation à la confection du repas apparaît, permettant aux soignés d'être valorisés: « *Ben euh qu'on est déjà... déjà capable* » E3L217,

ou encore : «*Pas seulement préparer les champignons mais parce que j'avais une tâche à faire, une tâche à accomplir et ça m'a fait plaisir*» E3L17-18. Une « patiente-experte » a pu elle-même constater qu' « *[elle] arrivai[t] à expliquer c'que [elle] fais[ait] (...) [Elle] étai[t] contente !* » E21L29-30. Enfin, lors de l'atelier cuisine n°2, les participantes ont ensemble apprécié leur capacité à réussir la confection délicate des pâtisseries algériennes: « *Toutes, après quelques difficultés, [ont pris] de l'assurance pour la confection des cornes et [ont été] satisfaites de leur forme.* » OP2L96-97.

Au cours de l'atelier, « être » le « **patient-expert** » permet de valoriser le participant par la responsabilité qui lui est allouée, ainsi E16 « *a semblé [être] honorée d'être la référente pour les pâtisseries* » OP2L68.

Nous retrouvons aussi l'idée de valorisation du soigné lorsque e6 dit à E3, dans OP1, après qu'elle ait rendu service et fini une tâche « *Super, E3 !* » OP1L112. Expression que E3 reprend spontanément avec la gestuelle des supers héros : « *Super E3 !* » OP1L113, témoignant de son bien-être au sein du groupe.

L'atelier cuisine pour un soignant s'inscrit dans l'objectif « *de pouvoir réutiliser aussi [l]es ressources [des soignés] qui ont été mis en avant par ces personnes et donc aussi les valoriser d'une certaine manière, autrement* » e11L167-168.

Par leur présence, **les soignants prennent acte** de ce que les soignés «*on[t] pu préparer* » E13L76 ; ce qui est apprécié par les soignés : « *ils viennent euh manger, goûter ce qu'on a fait euh c'est... Sympa quoi* » E16L120-121. Une soignée a même été marquée par les compliments de la diététicienne concernant son rôle de « patiente-experte » au sein de l'atelier : « *e14 m'a dit que voilà qu'elle m'avait vue...* » E16L35-36.

Pour une soignante, « *il y a des enjeux pour le patient d'être sous le regard de son médecin d'une façon différente* » e15L193-194. Ainsi, **le soigné attend beaucoup du regard de son soignant lors de l'atelier**. En effet, le pôle santé avait eu « *un retour d'un patient qui était assez déçu que son médecin traitant [ne] soit pas venu, là où lui il était investi* » e18L252-253.

❖ Appréhension à dépasser les règles préétablies et/ou inconscientes

- Les participants sont rassurés par les éléments connus

La présence d'un autre soigné de **même origine** lors de l'atelier cuisine, **rassure certains soignés** : « *quelqu'un d'autre qui est de nos origines, c'est plus facile aussi pour nous. On se sent déjà plus à l'aise* » E13L95-96 ; ou encore « *E7 et E2 se disent voisines puisque l'île des*

Comores et de La Réunion sont situées dans la même région du globe comme l'idée de vouloir créer une entité plus rassurante » OP1L150-152.

La « patiente-experte » du repas mahorais **appréhendait la réaction des gens face à sa cuisine inconnue des métropolitains** : « *j'sais pas comment les gens vont réagir à c'que je mange... (...) Chez nous, c'est différent, des fois j'ai peur de ça.* » E21L18-20.

Lors de la préparation du repas ou à table, certains participants se sont rapprochés, comme E8 du collègue de son médecin traitant : « *il savait qui j'étais, moi aussi, donc on a pu discuter un petit peu* » e9L91-92. A l'inverse, du fait de la présence de personnes inconnues et de soignants, les soignés « *se comportaient comme ils se comportent (...) quand on est invité dans un repas où l'on connaît pas trop* » e9L387-388.

- Inhibition face aux codes inconscients

Les soignés par leur considération à l'égard de leurs soignants, mais aussi les professionnels de santé de part leurs niveaux hiérarchiques au sein du pôle, sont parfois perçus comme **inhibés dans leur façon d'être ou d'agir**.

Ainsi, la présence des soignants a rendu mal à l'aise certains soignés. En effet, un soignant pense que les patients « *n'ont pas été naturels comme s'ils étaient qu'entre patients probablement* » e9L370-371 et « *qu'ils [ne] se comportaient [pas] comme à la maison, comme à un repas de famille !* » e9L301-381. Certains participants à table semblent un peu désemparés quant aux règles de bon usage à avoir en présence de personnes non proches : « *certaines convives semblent attendre que tout le monde soit servi pour commencer le plat alors que d'autres ont commencé sans se poser de question.* » OP3L146-147.

- Appréhension à parler de soi, de ses problèmes et à se valoriser

Certains soignés semblent **manquer de confiance** en eux. En effet, à la question de l'apport du participant pour l'atelier cuisine et son groupe lors de l'entretien individuel, il est difficile pour certains de répondre: « *Je sais pas je sais pas, je peux pas dire si j'ai apporté quelque chose* » E5L157, « *Ben je sais pas. (...) Non c'est pas facile* » E20L106-108», pour d'autres, leur avis personnel n'a même que peu d'intérêt : « *je tiens pas lourd je ne sais pas...* » E5L157-158. Enfin **pour plusieurs soignés c'est aux autres participants de juger**: « *Je sais pas parce que comme il faut, c'est à eux de dire si j'ai apporté quelque chose, je peux pas... Pour dire moi si j'ai apporté quelque chose !* » E21L119-120. Cette question est également complexe pour l'une des diététiciennes : « *Moi je crois pas leur avoir apporté vraiment grand chose.* » e6L139.

Il est aussi **difficile pour ces soignés de s'ouvrir à un groupe**, comme pour l'une d'eux : « *La main devant le visage, timide, E21 dit qu'elle ne parviendra pas à présenter le repas et se retourne de nouveau vers E2 assise à côté d'elle* » OP3L29-31. Pour une participante, le fait de ne pas devoir raconter son histoire médicale lors de la présentation des participants en début d'atelier est rassurant : « *Je me voyais mal expliquer ça devant les autres 'fin... (...) Et du coup je trouvais ça sympa. Mais ça m'aurait pas plu qu'on me dise « bon ben voilà, présente-toi, dis pourquoi t'es là ! »* » E22L183-187.

❖ L'atelier cuisine et le « bien-être et plaisir »

- L'atelier cuisine est un moment de bien-être

Lors de l'atelier, la convivialité du moment ainsi que la confection d'un repas bon pour la santé, donnent satisfaction aux participants qui disent **se sentir bien** : « *c'est vrai que quand on prépare un bon repas ça fait du bien, moi je me sens mieux quand c'est comme ça (...) A tout point de vue, moralement et physiquement* » E3L201-204. Ainsi, « *On est vite à l'aise hein, on est bien* » E13L59. L'atelier cuisine a procuré « *de la joie, du bonheur* » E16L87 et « *C'était serein [et] apaisant* » E20L77-78.

Pour certains soignants, l'atelier est un moment « *sympathique* » e15L75, et qui procure « *un immense plaisir* » e18L208.

- Le plaisir de cuisiner, de bien manger, et de découvrir lors de l'atelier

Certains participants viennent à l'atelier cuisine car ils « *aime[nt] bien faire la cuisine* » E8L131, « *découvrir en fait* » E10L172-173. Une soignée en parlant de la « *patiente-experte* » de l'atelier cuisine n°2, était « *curieuse de voir comme elle, elle fait* » E13L111. Pour une soignée, la surprise de la découverte du déroulement de l'atelier à son début renforce cet effet plaisir : « *Mais c'est la seule chose que je savais et quand je suis arrivée et que j'ai vu repas mahorais là je me suis dit : « waouh » ça, ça va me plaire.* » E22L247-248. Nous avons pu percevoir à travers les participantes de l'atelier cuisine n°2 « *une certaine frustration de ces dernières (et de nous-mêmes d'ailleurs) de ne pas pouvoir sentir les textures* » OP2L52-53, lorsque E16 a demandé aux participantes d'enfiler des gants jetables pour cuisiner, reflétant l'envie des participantes de découvrir la cuisine à travers le toucher des aliments.

L'atelier cuisine est également un temps de plaisir pour bien manger. Ainsi, le repas préparé lors de l'atelier cuisine est perçu comme « *quelque chose de bon, de... D'attirant* » E3L110.

Les soignants trouvent aussi qu' « *On y mange bien et beaucoup en général ça fait partie du plaisir* » e18L221.

- L'atelier cuisine, un plaisir pour les soignants d'exercer comme ils le souhaitent

C'est essentiellement un soignant, qui vit en tant que professionnel l'atelier cuisine « *avec un grand plaisir le fait de faire de la médecine comme [il] envisage la médecine... Voilà ça [lui] apporte cette satisfaction-là de dire que le soin c'est le soin qu'[il a] envie de faire* » e18L200-204 et c'est « *quelque chose dont [il] aurait du mal à se passer* » e18L389.

- L'atelier cuisine permet aux soignés de prendre le temps de s'occuper de soi

Pour les soignés, l'atelier cuisine est un temps pour s'occuper de soi où l'on « *oublie un peu la maison les enfants, le mari* » E13L222, c'est « **un moment pour nous** [les soignés] déjà, [où l'] on pense à nous c'est bien. » E13L222-223. Il a aussi permis à une participante « *de [se] préserver et ça c'est énorme !* » E20L154, lui faisant prendre conscience de l'intérêt de plus souvent faire part de son indisponibilité à sa famille : « *ça m'a en tout cas remis à l'idée de dire que j'étais pas disponible.* » E20L148-149.

L'ATELIER CUISINE ET LA SOCIALISATION

- ❖ L'atelier cuisine est un lieu convivial

L'atelier cuisine est « *un moment **convivial**.* » E10L85, où il est « *très **sympathique** de partager ce repas avec les patients* » e1L72. C'est un moment empli de « *bonne ambiance* » E16L153, de « *bonne humeur* » E3L62 ; où les participants se sentent « *à l'aise... (...) comme à la maison...* » E13L220. L'atelier par la convivialité prend tout son sens dans le soin puisque : « ***C'est thérapeutique le rire*** » e19L88.

L'atelier cuisine **facilite les échanges** « *Parce qu'il y a de l'ambiance, parce qu'on peut rigoler travailler (...), connaître ... D'autres personnes que voilà, d'autres cultures.* » E16L81-82. Il en est ainsi pour « *E24 qui montra [à E] par des gestes du fait de la barrière de la langue* » OP2L143-144, comment faire. Ainsi il est noté par une soignante que « *par le biais de la cuisine, ça leur [les soignés] a permis de s'exprimer d'échanger avec d'autres* » e4L34. L'activité commune lors de la préparation du repas permet la « *transformation du vouvoiement, qui aura duré environ 15 minutes, en tutoiement, témoin du rapprochement de chacun* » OP1L50-51.

❖ L'atelier rompt l'isolement des soignés

Les soignés viennent aussi à l'atelier cuisine car « *c'est toujours agréable d'avoir d'autres contacts, d'autres liens avec... (...) la société...* » E3L31-32 permettant **de rompre l'isolement du quotidien**. C'est un lieu qui leur permet de « *sortir de chez [eux] (...) Des fois rencontrer des gens aussi* », « *De se rencontrer* », « *de voir du monde* », de se « *faire des amis* », « *[d'être] moins seule au repas.* » (E2L218, E20L51, E13L277, E2L63, E3L260-261). Une des soignés reconnaît que la « *Vie sociale c'est très important quand même* » E5L318, et reviendrait donc comme plusieurs autres soignés pour **le simple fait des rencontres**.

❖ L'atelier permet d'appartenir à un groupe

Au-delà de rompre l'isolement, l'atelier permet de **former un groupe** auquel les soignés peuvent **s'identifier** : « *Ce passage du vouvoiement au tutoiement a été suivi de l'évocation implicite ou pas du repas que « nous » préparions ensemble. L'évocation de **cette entité « nous »** au travers de « notre » repas, c'est se différencier de ceux qui ne participent pas ce jour-là en tout cas à la préparation du repas.* » OP1L52-55. Les soignés se sentent ainsi « *Bien intégré[s]* » E3L67 et personne n'est « *mis à l'écart* » E13L64.

❖ La socialisation après l'atelier

L'atelier permet de **faciliter les rencontres à l'extérieur de l'atelier** : « *maintenant je vais rencontrer cette dame dans la rue, je vais forcément engager une conversation plus facilement qu'avant.* » E20L51-52. L'atelier est un moyen « *pour **créer aussi de la cohésion sociale** et fédérer.* » e14L252, ainsi un « *groupe de femmes turques continue de se voir !* » par le biais d'un groupe de marche « *constitué lors de [l'atelier cuisine faisant suite à] l'éducation thérapeutique du patient.* » e14L252-254.

Cependant, pour d'autres, l'effet de l'atelier sur la **socialisation est éphémère** : « *En fait on sait rien, c'est tout juste si on va les... Si je les croise je vais la reconnaître, c'est celle qui était... Non on n'a pas eu le temps...* » E13L341-342, « *Ce serait bien si on s'était revus et... Je crois...* » E2L56, « *Non, j'ai pas revus, que j'ai pas revus depuis mais...* » E3L25. Cette socialisation de courte durée est parfois liée aux patients eux-mêmes : « *J'ose pas* » E2L66, « *j'aurais peut-être dû leur demander leur numéro de téléphone* ». E3L84-85.

Enfin, une soignante se « *demande si elles [les participantes] collaborent vraiment encore ensemble* » e17L108-109 après l'atelier et s'interroge donc sur l'intérêt de la socialisation lors de l'atelier.

LA RELATION SOIGNANT-SOIGNE

❖ Contexte spécifique de la relation soignant-soigné

- Sensibilité particulière des soignants

Lors des entretiens ou de nos participations aux ateliers cuisines, nous avons ressenti une **sensibilité particulière des soignants à l'égard des soignés**. En effet, une partie d'entre eux est investie dans le quartier : « [e11 est] *une personne qui vit sur le quartier, qui est là... Qui est en plus pas mal impliquée au niveau associatif sur le quartier* » e11L76-77, ou y habite depuis longtemps « *je connais bien le quartier puisque j'ai grandi ici* » e1L211-212.

Ils sont **très impliqués** dans la prise en charge du soigné afin « *que les gens soient à l'aise, soient bien* » e1L96 notamment lors de l'atelier. Pour l'un des soignants, « *c'est pas [se] forcer à être dans ce rapport-là [proximité] avec le patient sous prétexte que c'est thérapeutique.* » e18L93-94. Aussi, lors d'un atelier cuisine, « *e1 émet des doutes en plaisantant avec e14 sur le fait qu'elle parvienne à laisser son travail en France [pendant les vacances] : « Ah bon, tu ne vas pas rédiger de rapport ? ». e14 avoue qu' « elle a du mal à ne pas travailler en vacances mais qu'elle va essayer. » OP3L104-106.*

Les soignants sont aussi **sensibles au ressenti des soignés**, raison pour laquelle ils viennent à l'atelier : « *parce que la patiente m'a dit « e14 (prénom) m'a dit que vous seriez là ! » Et là ben je me suis dit ben je vais y être ! » e15L410-411.* Pour les soignants, il est « *intéressant de savoir ce qu'ils [les soignés] pensent, 'fin si [on] leur a apporté quelque chose.* » e6L138-139.

Cet investissement et cette sensibilité sont perçus par certains soignés qui évoquent **l'ouverture de leurs soignants** : « *quand je parle d'autonomie je veux dire, parce qu'elles sont... Elles sont plus aptes à faire ce repas... (Elle fait un signe d'ouverture avec les bras) » E3L146-147.*

- Le pôle de santé et ses soignants sont moteurs dans la prise en charge des soignés

Le pôle est un **lieu de soutien** pour les soignés : « *quand ils viennent, quand ils arrivent en salle d'attente pour patienter, ils boivent un café et puis des fois on prend cinq minutes où ils se vident un petit peu, ça leur fait du bien. Voilà.* » e1L111-112. Il est donc un **lieu de ressources** pour les soignés, « *une petite passerelle, un petit coup de pouce pour que les personnes puissent reprendre [l'activité physique]* » e4L8-9 mais aussi un **lieu stimulant** dans leur prise en charge : « *C'est bien au moins j'ai des activités avec eux...* » E5L46-47, « *Et c'est par eux après ben j'ai appris beaucoup de choses.* » E7L49. Le pôle de santé est aussi un **lieu de recours pour les professionnels** pour la prise en charge des soignés : « *Et c'est le Dr (nom médecin traitant) qui m'a proposé [le pôle santé]* » E7L47, notamment pour les « *gens avec une problématique complexe avec du coup plein de choses qui viennent interférer avec leur santé* » e9L461-462.

- Existence d'une estime particulière des soignés pour leur soignant

Si les soignants, lors de notre étude, montrent une sensibilité particulière vis-à-vis de leur soigné, **les soignés interrogés estiment particulièrement les professionnels du pôle** : « *Ils ont du mérite les gens, les personnes qui s'occupent de ça !* » E12L235-236, « *Ben oui, les médecins qui viennent, parce que c'est pas n'importe qui* » E16L120, ainsi une soignée nous dit en parlant de son médecin : « *qu'elle n'avait pas trouvé un aussi bon médecin plus près de chez elle.* » OP2L178.

Ainsi, la relation entretenue entre soignants et soignés est très importante avant même que les ateliers cuisine aient lieu : « *je pense que pour les patients s'ils voient que leur médecin traitant est intéressé par ça, ça donne encore (...) peut-être plus de valeur, ils entendent encore plus le message nutritionnel* » e17L257-259.

❖ Relation soignant-soigné hors contexte

- L'atelier cuisine, un lieu propice au don du soigné à son soignant, favorisant ainsi leur lien

La présence du soignant lors de l'atelier permet au soigné de lui faire un **cadeau**, tel que le font déjà en consultation certains soignés, plutôt de culture étrangère : « *y'avait cette idée, en tout cas au départ avec les femmes turques et ça s'est reproduit avec les femmes algériennes qui lors du dernier atelier cuisine ont fait des gâteaux, fin il y a une femme qui avait fait des*

gâteaux au préalable et elle les a amené. Y'a une idée de don. » e14L164-167, et ainsi « Le fait de dire : je suis là je vois ça et je participe à ça c'est peut-être là qu'il y a quelque chose de thérapeutique » e18L258-259.

Une des « patientes-expertes » « *[avait] même préparé une assiette de gâteaux » E16L123 à son médecin, qui « [l'] avait pris avec elle et elle était aux anges » E16L123-124, tout comme elle-même, ravie de **faire plaisir à son médecin traitant.***

- Modification du comportement des soignants face à leurs soignés en hors contexte

Les soignés perçoivent les soignants « **plus ouvert[s]** » lors de l'atelier que lors des consultations habituelles, ce qui leur permet d'être « *mis en confiance grâce à ça » E3L152.*

Les soignants ont aussi démontré leur **capacité à s'adapter à leurs soignés**, pour faciliter la participation, l'intégration et la valorisation de ces derniers au sein de ce moment particulier qu'est l'atelier cuisine. Ainsi, l'une des diététiciennes a pris le soin de « *respect[er] la cuisine de E16, malgré ses discrets jeux de mains pour la rendre plus diététique » OP2L127-128* ou encore la participation de E24 qui a été dépendante de l'aide de e1 pour la gestion d'enfants entre midi et deux : « *E24 et ses enfants sont repartis avec e1, pour que ces derniers soient reconduits sur les bancs de l'école » OP2L186-187.*

Les soignants tentent lors du partage du repas d'« *inclure, enfin de poser des questions » e9L340* aux soignés et ils se répartissent « *Globalement sur tous les côtés de la table » e9L353* afin de favoriser l'échange soignant-soigné.

De plus, l'atelier cuisine est un endroit où les professionnels de santé **acceptent** de prendre le risque de « **per[dre] quelque part un petit peu cette sécurité de positionnement professionnel habituel** » présente « *dans l'espace de la consultation [où l'] on est tranquillement (...) chez [soi] avec [son] positionnement de soignant et le soigné qui vient » e18L110-113.* Malgré cette envie de proximité avec leurs soignés chez certains soignants, pour d'autres, il est important de **garder sa position de soignant** : « *qu'on s'oblige à rester vraiment professionnel » e15L147-148* car « *ils [les soignés] sont quand même là en tant que patients malgré tout » e15L149.*

- Bénéfice ressenti de la présence du soignant en hors contexte

Pour certains soignés, « *C'est rassurant » E3L129* que les soignants soient présents à l'atelier cuisine et « *si on a besoin de [leur] parler, on peut [leur] parler si on veut » E3L129-130.* Le fait de voir d'autres soignants que les siens, ça permet de « *changer » E8L279* de sa relation duale avec son médecin.

Pour d'autres soignés, leur avis sur la présence des soignants est plus mitigé : « *ça m'aurait pas déplu mais je rêve pas de faire un repas (...) avec lui spécialement (...) j'ai pas cette attente-là* » E20L231-235.

- Connaissance mutuelle

Le seul fait d'être dans un environnement inhabituel et convivial favorise une **meilleure connaissance réciproque soigné-soignant** ; l'atelier cuisine étant « *un moment agréable avec des gens qu'on n'a pas l'occasion de rencontrer dans ce cadre-là (...) c'est bien, c'est enrichissant* » e18L198-200.

Les soignants ont la possibilité de **connaître davantage la vie quotidienne de leurs soignés, pouvant faciliter leur prise en charge**: « *ça permet de voir une petite partie de leur vie* » e4L52-53, « *parle[r] de (...) famille de tout* » E13L72, « *on n'a pas parlé pathologie mais plutôt vie normale donc voilà c'est ça qui change.* » e6L85-86. En connaissant les « *ressources et [les] capacités* » e11L165-166 du soigné, une soignante se sent : « *plus en confiance avec le patient* » e14L272 après l'atelier. Une soignante s'était d'ailleurs « *fait un peu prendre* » par une patiente puisqu'elle « *pensait que [sa patiente] comprenait beaucoup mieux tout ce qu'[elle] disai[t]* » et l'atelier lui a montré qu' « *elle comprenait pas tout* » e17L203-204.

En dépit de la barrière de la langue avec l'une de soignés lors de l'atelier cuisine, un soignant pense « *qu'il y a un lien qui s'est constitué, si [il est] amené à [la] revoir* » e11L152. Les chercheuses ont également remarqué lors de leur participation « *qu'il y a une certaine relativité de la diététique dans la vision des trois participantes maghrébines, qui pour elles trouvent les cornes de gazelle diététiques* » OP2L131-132, ce qui a dû être également constaté par leurs soignants.

Par cette meilleure connaissance mutuelle soigné-soignant lors de l'atelier cuisine, les deux parties **rompent leurs préjugés**. Ainsi, l'investissement des participants a été « *inattendu* » e6L29 et ces derniers ont été « *épatants* » e6L51 parce « *qu'[elle s'] attendai[t] vraiment à des personnes avec toutes leurs difficultés.* » e6L125-126. De plus, certains soignants ont « *découvert [leurs] patient[s] là ! D'une autre façon !* » e15L50, « *j'ai découvert deux personnes complètement différemment, de ce que je les voyais...* » e11L102-103. Certains soignés pensaient à tort qu'ils seraient gênés « *Avec les médecins mais [ils] étai[ent] à l'aise.* » E13L154. Les soignants peuvent, « *parce que le contexte n'est pas pareil qu'en consultation* », e9L128 « *parler d'autres choses plus facilement* » e9L126 avec leurs soignés.

- Egalisation variable des rapports

L'atelier cuisine facilite l'égalisation des rapports par son **mélange de différents niveaux socioprofessionnels** : « *c'est pas que nous les fai[bles]... Les moyens ou les malades, y en a des médecins, y en a qui fait rien y en a qui sont au chômage.* » E5L257-258, mais où « *tout le monde est pareil* » E5L268 et l'où « *on [est] accepté* » E5L316-317. Il se crée « *un lien plus fort* » E3L253. En effet, « *cet atelier (...) rapproche [les participants] un petit peu plus. Ça fait un petit peu plus, c'est assez particulier...* » e1L121-122. Pour plusieurs soignés, lors de l'atelier cuisine, le **rapport soignant-soigné est quasiment « Egal »** E2L136, et les soignants deviennent « *des personnes comme [eux]* » E13L158. Les soignés peuvent constater qu'ils rencontrent les mêmes problématiques quotidiennes que leurs soignants : « *on est dans la même monde, on a les mêmes soucis. (...) on a bien tous les mêmes soucis, d'essayer d'équilibrer, comment on équilibre et... C'est rassurant... On a tous les mêmes problèmes* » E20L128-131. De même, les soignés « *aurai[ent] pu s'attendre à ce que e14, diététicienne responsable de l'atelier soit plus en avant mais elle s'est en fait positionnée comme n'importe quelle participante à l'atelier ; peut-être parce qu'elle n'avait jamais, elle non plus, préparé de manioc ou de banane verte.* » OP3L14-17.

Pour les soignants, le fait de se retrouver dans un rapport plus intimiste leur permet « *de [se] présenter comme un autre* » e11L73-74, permettant **d'échanger sur d'autres sujets que la santé** : « *j'ai des petits-enfants maintenant qui sont pas très loin de l'âge de ces jeunes-là (...) Et du coup c'était sympa* » e11L141-143. Cela permet aux soignants de « **montrer à ces gens l'intérêt qu'on peut leur porter en dehors de la relation thérapeutique classique** » e11L238-239 et ainsi « *les reconnaître comme des personnes à part entière* » e11L243.

Le partage du repas est un moment d'une particulière exception pour certains soignants : « *y'a une proximité ! J'avais jamais, je m'étais jamais trouvée assise à côté d'elle dans toute ma vie de docteur avec elle ! Et elle non plus s'était jamais...* » e15L156-157, permettant « *de sortir de sa position de docteur un peu tout puissant.* » e17L224.

Néanmoins, pour une autre partie de soignants, le **rapport soigné-soignant reste inégal** au sein de l'atelier cuisine. Le fait de ne pas participer à la préparation du repas et de n'arriver que pour son partage, « *On recrée un peu la différence en gros... Ils ont cuisiné pour nous quoi ! C'est quand même un peu bizarre !* » e9L548-549. Idem pour le manque de présentation à l'arrivée des médecins : « *c'est comme si y'avait les rois qui arrivent, les gens qui ont le pouvoir qui arrivent, nous, les médecins on sait qui on est, on sait ce qu'on fait là,*

et bien y'a des gens qui sont là, on sait pas exactement qui c'est mais c'est pas si grave eux ! » e15L284-287. Enfin, pour d'autres, le partage d'un moment aussi convivial que le repas avec son soigné reste compliqué : « ça ne peut pas être égal alors qu'on vient partager un repas, qui est quand même un exercice habituellement de grande convivialité, c'est... C'est un peu bizarre, c'est un peu bizarre. » e17L52-54.

- Participation jugée insuffisante des soignés ou des soignants pour favoriser la relation soigné-soignant

Les soignés sont parfois **décus de ne pas voir leur soignant ou de le voir sur un temps insuffisant** lors de l'atelier cuisine. Cela limite alors les échanges : « *peut-être que si elle était là avant peut-être qu'on aurait échangé.* » E2L144. Alors que plusieurs médecins devaient venir, « *il y en avait qu'un seul qui est venu* » E7L107. Mais un soignant a également été déçu de l'absence de son soigné à l'atelier cuisine : « *ça c'était un peu... Un peu la déception pour moi* » e9L26 et n'a alors pas pu nous raconter son vécu de la consultation post-atelier avec celui-ci.

Certains soignants aussi **regrettent de ne participer que peu de temps** et surtout de **ne pas avoir participé à la confection du repas** : « *c'est un peu... Un peu... Bizarre ! D'arriver, de mettre les pieds sous la table, de manger le repas qu'ils ont fait et voilà... De se barrer après vite fait !* » e9L539-541. Plusieurs soignants sont d'avis que « *quand on y va en tant que professionnel, on y aille pas en courant, comme on fait souvent.* » e15L186-187. Il leur est important d'avoir un vrai échange avec le patient, ce qui ne leur semble pas être le cas lors des ateliers cuisine étudiés : « *moi je peux pas dire vraiment qu'il y a eu une rencontre, il y a eu un temps partagé autour d'un repas. (...) Mais c'est pas allé très loin* » e17L152-155. Lors d'un des premiers ateliers avec des femmes turques, les soignants avaient participé à la confection du repas permettant plus d'échanges : « *on a eu le temps quand même de discuter un peu plus. On a pris le temps de manger tous ensemble, 'fin c'était un vrai temps de partage* ». e17L216-218. Cette gêne des soignants concernant leur simple présence au repas est ressentie lors de notre participation aux ateliers cuisine, comme dans l'atelier cuisine n°3 : « *e9 et e15 débarrassent la table, aider leur semblant nécessaire pour pallier leur absence lors de la préparation.* » OP3L160-161.

Le partage du repas d'un atelier cuisine a aussi été vécu comme **trop précipité**, par le fait de devoir libérer la salle pour un autre cours : « *parce qu'après on a vite mangé en sachant qu'il y a un autre cours derrière, peut-être que ça casse un petit peu...* » E13L295-296. Cet

empressement est critiqué par une soignante qui trouve que « *le tutoiement (...) vient vite* » e15L68.

- Gêne ressentie dans la relation hors contexte

Une soignée s'est sentie **mal à l'aise** du fait de la présence de son médecin hors contexte habituel : « *J'suis plus à l'aise quand je suis avec elle au cabinet* » E12L151, ce que son propre médecin a également perçu : « *ça manque d'intimité et elle me sait porteuse d'informations, heu je crois secrètes, et du coup c'est pas qu'elle imagine que je pourrais les divulguer mais ces informations secrètes qu'on a normalement dans un petit espace entre nous, elles sont dans ma tête, elles sont dans sa tête et... Y'a plein de gens autour !* » e15L119-123. Cette soignante a elle aussi été gênée, entraînant **certaines difficultés à trouver un sujet de discussion** avec sa soignée autre que : « *ce qu'[elles] mangeai[ent] c'est bon, c'est pas bon* » e15L176, et aussi des difficultés déontologiques de **peur de rompre le secret médical** : « *tout ce que sais d'elle n'a pas à sortir dans ce repas ! (...) Et... C'est risqué là quand même* » e15L177-180. Pour une soignante, le moment délicat survient lors de la première rencontre avec le soigné après l'atelier cuisine : « *Y'a toujours un petit moment critique qui est le tout de suite après l'atelier, la première fois qu'on se revoit, où là, j'ai l'impression qu'on sait pas bien comment se positionner* » e14L286-288. Pour une autre soignée, il était difficile d'échanger avec son médecin à table comme elle était « *trop habituée à lui parler santé* » E22L110-111. L'arrivée des soignants pour le repas peut modifier l'ambiance : « *L'ambiance du repas, contrairement à l'ambiance détendue de la préparation, est plus solennelle avec parfois une sensation de gêne* » OP3L145-145. La gêne d'une soignée a ainsi été perceptible lorsqu'elle a refusé, à la demande du groupe, de se mettre en bout de table en tant que « *patiente-experte* » : « *la timidité de E21 reprend le dessus et s'assied sur un côté de la table* » OP3L138-139.

Du fait de la gêne occasionnée par la proximité entre soignant et soigné, **une soignante se questionne même sur l'intérêt de sa présence** à l'atelier : « *En fait qu'est-ce que je faisais là à part dire c'est bon merci... Je... Franchement est-ce que c'est vraiment utile ?* » e17L84-85.

LE ROLE DE L'ATELIER CUISINE DANS LA PRISE EN CHARGE ET LE SUIVI DES PATIENTS

❖ L'atelier n'entraîne pas de modification dans la prise en charge des soignés

Certains soignants participant à l'atelier ne ressentent **pas de changement immédiat dans leur prise en charge après l'atelier**, e6 « *[n'] aborde pas les patients différemment depuis qu' [elle a] fait cet atelier ...* » e6L100-101. A lui seul, l'atelier ne « *chang[e] (...) pas vraiment [les choses].* » e18L271. Pour certains, il n'est d'ailleurs **pas vraiment utilisé** dans la prise en charge, puisque les soignants n'en reparlent pas lors des consultations suivantes : « *J'en ai pas reparlé.* » e9L252, « *je l'ai revue et j'en ai même pas dit un mot !* » e15L101, du fait parfois d'une prise en charge déjà lourde : « *il faut un interprète, c'est complexe* » e17L244. Néanmoins, une soignante pense que « *si on veut donner du sens à ce qui se passe là [à l'atelier], il faudrait (...) qu'on marque dans les dossiers, « atelier cuisine tel jour ».* » e15L97-99 afin de penser à en reparler avec le soigné.

❖ L'atelier, un complément dans la prise en charge médicale

Même si les ateliers ne provoquent pas de changement immédiat dans la prise en charge des patients après sa réalisation, ce sont « *des temps thérapeutiques forts et importants, [et c'est pour cela] qu'un jour ou l'autre ils auront leur rôle dans le suivi qui de toute façon est un suivi au long cours.* » e18L369-371. Ainsi l'atelier cuisine peut être « *un outil* » **dans le suivi** des patients, qui « *permet aussi de compléter (...) ce qu'on avait pu voir de la personne, de mieux l'accompagner derrière* » e4L94-95, et il permet aussi « *[aux] diététiciennes, (...) de sortir de la théorie.* » e17L177. L'atelier cuisine est donc « *un temps de plus sur lequel on peut s'appuyer pour amener des choses dans le suivi au long cours.* » e18L371-372.

L'atelier peut être un point de **rupture dans le comportement des soignés face au soin** : « *Par contre moi j'ai changé [d'alimentation], (...) j'essaie... C'est à cause de mon poids aussi...* » E2L200-201. Un autre soigné ne « *fume plus depuis sa démarche suite à l'atelier. Ça s'est pas fait non plus du jour au lendemain mais j'ai failli tomber de ma chaise quand j'ai entendu ça ! Il a eu un déclic !* » e14L193-194. Alors qu'une patiente ne souhaitait pas manger le repas lors de l'atelier, « *[elle] s'est finalement laissée tenter par la salade méchouia après l'invitation de e14 à la goûter avant de partir, et s'[est] resservi[e] même une deuxième fois en dépit de son appréhension palpable de manger en présence des autres.* » OP2L118-120. L'atelier cuisine crée aussi des **changements dans la prise en charge des**

soignants. Une soignante « *ressen[t] un changement, dans le sens où [elle a] l'impression que la relation est différente.* » e14L267-268 après l'atelier. Pour e17, l'atelier lui a « *donné des outils [pour] mieux conn[âître] comment [une soignée] fonctionnait.* » e17L252 et elle a ainsi ensuite « *fait un petit plus attention de reformuler les termes techniques.* » e17L206. Pour une patiente, l'atelier a permis de **clôturer sa prise en charge** : « *moi ben c'était la fin du pôle santé, je me suis dit en fait ça clôture un peu avec les médecins qui m'ont suivie donc heu...* » E22L38-39 et ça l'a « *confortée dans l'idée qu' [elle] étai[t] prête à quitter le pôle santé entre guillemets !* » E22L140-141. Enfin, pour certains soignants, l'atelier est aussi « **un moyen de raccrocher le patient.** » e14L239-240 à une prise en charge médicale parfois compliquée.

❖ L'atelier crée un nouvel espace inter-soignants autour du soigné

Pour l'un des soignants, « *C'est le fait d'être plusieurs professionnels qui est intéressant en soi* » e18L308-309 lors de l'atelier cuisine, car cela permet de **mettre les différents soignants en relation autour du soigné.** L'atelier cuisine est donc l'occasion pour « *le patient [d'] avoir son médecin et d'autres professionnels de santé* » et de se rendre compte qu'ils « *[sont] tous ensemble autour de lui.* » e4L60-62.

❖ L'atelier s'inscrit dans la prise en charge globale réalisée au pôle

Pour certains soignants, l'atelier cuisine est un moyen de « **faire connaître et de valoriser** » le **pôle de santé** d'« *une manière peut-être plus large encore.* » e11L303-304. Il est « *[une] initiative, [une] innovation* », témoin de « *l'envie de faire autre chose.* » e17L239-240. Il s'inscrit dans le projet de soins de **prise en charge non conventionnelle du pôle** par la construction « *[d'] espaces et [de] possibilités de soins (...) assez peu conventionnels mais qui (...) correspondent à la médecine [que les soignants du pôle ont] envie de faire* » e18L275-277. L'atelier cuisine est donc « *un élément de plus pour dire de pouvoir continuer [à] construire autre chose ou continuer à faire ce qu'on fait et ça c'est très important.* » e18L294-295.

RELATION SOIGNANT-SOIGNANT AU SEIN DE L'ATELIER

L'atelier cuisine **favorise le lien inter-soignants** autant en amont de l'atelier que pendant l'atelier : « *je pense que ça ne peut que... Améliorer la relation en fait.* » e1L170, « *ça fait vraiment partie d'un travail d'équipe et (...) ça apporte vraiment un plus pour le coup* » e4L87-88, « *Faut pas croire que nous on serait... (...) on n'est pas là à vocation complète pour les patients, c'est pas vrai 'fin, y'a des moments où l'on est content de partager un repas ensemble* » e14L390-393.

Pour d'autres soignants, ce moment passé ensemble **n'est pas approprié pour échanger entre eux** : « *effectivement ça pourrait être heu... Un objectif mais c'est pas celui-là !* » e15L407-408 ; « *On n'est pas non plus dans une réunion de concertation* » e18L309, surtout que « *les occasions d'échanger avec les autres professionnels ne manquent pas* » e18L326-327 au sein du pôle. Le risque de communiquer entre soignants est d'amener « *des discussions qui sont totalement autres que ce qu'elles pourraient être* » e18L320. Il s'agit « *plutôt [d']un temps thérapeutique* » e18L328, où est **privilegié l'échange avec le patient**.

PISTES D'AMELIORATION

Lors des entretiens que nous avons réalisés, des pistes pour améliorer les ateliers sont apparues spontanément.

❖ Problèmes de communication concernant l'atelier

Il existe pour les soignés comme pour les soignants **un manque de communication important autour de l'atelier**. Il manque des informations concernant **l'organisation ou « l'avant » atelier** pour les soignants essentiellement : « *Mais c'est vrai que je savais pas que les soignants n'étaient pas invités pour la préparation.* » e9L47-48, « *et puis des fois on n'est pas informé.* » e15L21, mais aussi pour les soignés : « *euh que ce soit qu'on nous donne, on m'a peu donné les horaires mais que ce soit peut-être un peu plus écrit* » E20L240-241. Pour l'une des soignantes, il faudrait reparler de l'atelier pour « *faire les choses bien* », que ce soit « *plus débriefé, plus préparé* » e15L398-399.

Des informations manquent **aussi au cours de l'atelier pour certains soignants**. Deux soignants trouvent que la présentation de chacun à leur arrivée serait nécessaire : « *Comme c'est trop rapide, et bien y'a quelque chose qui nous manque. Moi je trouve vraiment, dans la*

présentation, y'a quelque chose qui manque ! » e15L297-298, « Même les patients je savais pas trop qui elles étaient, je pense... Il faudrait un moment que tout le monde se présente. » e17L132-133. Une soignante aurait « aimé en savoir un petit peu plus finalement. » e17L83-84, alors qu'une autre pense qu'une situation aurait dû être clarifiée au cours de l'atelier : « A cet atelier, il y a eu par exemple une maman qui a laissé ses deux enfants, qui ont mangé à côté de e11 (prénom). Et je me demandais ce qu'ils comprenaient ces enfants, comment ça leur avait été expliqué, ce qu'il leur avait été dit de... Qu'est-ce qu'ils faisaient là, qu'est-ce que leur maman faisait là » » e15L68-71.

Une soignante ne « sai[t] pas comment les gens sont, à qui on propose, est-ce que c'est les participants de l'ETP diabète, de l'ETP cardiovasculaire, est-ce que c'est tous ceux qui ont un soutien diététique, finalement [elle ne sait] pas tout ça » e17L167-169, alors qu'un autre « [se] demande, (...) si les gens peuvent juste aller faire l'atelier cuisine point barre (...) S'ils sont pas suivis au pôle. Ça je sais pas. » e9L435-438. **Le recrutement des patients pour l'atelier n'est donc pas très clair pour certains soignants.**

Un soignant et une soignée se questionnent sur l'intérêt **d'ouvrir de façon plus large l'atelier cuisine** : « je pense que c'est... Ce serait intéressant de temps en temps d'ouvrir à des groupes plus importants. » e11L267-268, ce qui pourrait-être « moteur pour les habitants du quartier euh d'échanger comme ça. » E20L219-220.

❖ Souhait d'un temps supplémentaire à l'atelier

Les soignants et les soignés souhaiteraient **un temps supplémentaire à l'atelier**. Pour le soignant, ce temps serait celui de la préparation du repas : « Effectivement moi je comprends pas trop pourquoi on peut pas être invité. » e9L532-533, mais pour la diététicienne en charge de l'organisation des ateliers cuisine, « c'est pour (...) une question de consultations [des médecins] » e14L221 et « de budget aussi. Financer un temps de médecin sur une matinée pour cuisiner, plus un temps de diététicienne ben on n'a pas le budget » e14L221-223. Pour une soignée ce serait « de rester encore un moment [de] plus, une fois avoir rangé le matériel se poser, boire un thé. Voilà, qu'on est bien. » E13L303-306 pour « dédramatiser » E13L309 ses problèmes, « plus se connaître » E13L315.

❖ Freins matériels et médicaux au bon déroulement de l'atelier

Enfin, il existe des **freins matériels** au bon déroulement de l'atelier, notamment au cours du premier atelier : « *Il manquait pas mal de choses dans la cuisine. (...) Ben à part les grosses marmites et puis les assiettes heu... Les verres et tout, pour les couteaux il n'y avait pas grand chose hein.* » E8L197-201, « *on a perdu pas mal de temps avec les plats, vous savez il y avait des plats, il y en avait pas assez* » E3L54-55. Certains problèmes médicaux limitent aussi la participation à l'atelier, une patiente « *trouve [que] c'est un peu long d'être debout* » E5L210-211 pendant toute la durée de l'atelier.

DISCUSSION

LIMITES ET FORCES DE NOTRE ETUDE

L'objectif de notre travail était d'explorer le vécu des soignants et des soignés lors d'ateliers cuisine, c'est pourquoi une étude qualitative selon une **approche phénoménologique** semblait pertinente. En effet, elle nous a permis de recueillir un maximum de données grâce à notre **immersion** lors des trois ateliers cuisine étudiés (12). De plus, la réalisation des observations participantes a été faite par 3 chercheuses en binômes dont notre directrice de thèse ayant déjà de l'expérience dans ce type de travail (master de socio-anthropologie avec travail en observation participante, considérée comme « experte » en recherche qualitative par le FAYR-GP). L'immersion a d'ailleurs été soulignée à plusieurs reprises par les participantes : « *Elles ont participé autant que les patients...* » e1L86-87, « *Lorsque AC dit « je ne sais pas éplucher les champignons » », E10 lui répond lors de l'OP1 : « « On est tous là pour apprendre », on peut penser qu'à cet instant E10 pensait qu'AC était l'une des patientes du pôle et non une chercheuse. » OP1L40-42, ce qui renforce la validité écologique de notre étude. Nos observations participantes ont été complétées par des **entretiens semi-dirigés** de quasiment tous les participants (22 interrogés / 24 participants aux 3 ateliers cuisine ciblés). Les chercheuses ont ainsi **codé de façon indépendante les données** puis **triangulé les analyses** limitant le **biais d'interprétation**. Les données ont aussi été relues (1 entretien et une observation participante) par un soignant et un soigné qui les ont validées (10).*

Les chercheuses ont pris le soin de reformuler les propos des participants au cours de leur entretien afin de limiter le **biais interactionnel**, dû aux caractères personnels de la chercheuse et du participant (âge, statut social, attitudes), qui pouvait entraîner une certaine incompréhension et réticence à l'expression. Le désir des participants de bien répondre lors de l'entretien individuel a pu créer un **biais de désirabilité**, comme une soignée qui souhaite recommencer sa présentation après avoir eu des précisions de la chercheuse : « *Ah d'accord, bon ben je recommence... On recommence depuis le début.* » E7L5. De plus, on peut penser que les opinions sur le pôle ont tendance à être positifs, dans la mesure où soignants et soignés adhèrent au pôle et profitent de celui-ci.

Lors des entretiens 8, 9, 15 et 17, l'environnement n'a pas toujours été propice à un entretien dans le calme et l'aisance des participants, révélant un **biais externe**. Le lieu ainsi

que la présence d'une tierce personne ou d'un animal (discussion de confrères à proximité, entourage familial d'un soigné jouant involontairement un rôle d'observateur silencieux, présence d'un chat perturbateur) ont pu modifier ou rendre inaudibles les propos de la chercheuse et de son participant, rendant alors difficilement interprétables quelques données.

Les entretiens individuels ont parfois été tardifs après les ateliers cuisine, pouvant entraîner un **biais de mémorisation**, notamment après l'OP1 : « *Non je sais pas je me rappelle pas... Il y a longtemps...* » E2L151-152. Nous avons **réduit ce temps** après les deux autres ateliers cuisine. Ce biais a été limité lors des observations participantes par les chercheuses par **la prise de notes rapide après leur participation**.

Toutes les données concernant les trois ateliers cuisine ont été recueillies. Cependant, la saturation des données de notre étude peut être sujet à discussion dans la mesure où 2 participants sur 24 présents lors des ateliers n'ont pas été interrogés. L'une n'a pas répondu à nos appels pour l'entretien, l'autre a été exclue du fait de la barrière de la langue, qui posait un problème méthodologique important. Nous pouvons nous poser la question de la **représentativité de notre population** de soignés étudiée des ateliers cuisine, en excluant une personne non francophone d'une étude traitant de précarité.

INTERPRETATION DES RESULTATS

La littérature est très pauvre sur notre sujet : aucune étude n'a jusqu'alors abordé les ateliers cuisine dans la prise en charge médicale du patient.

Nous avons pu constater lors de notre étude qu'une partie des patients qui a participé à l'atelier cuisine est en difficulté par rapport au suivi de leur prise en charge médicale et à leur socialisation, soit du fait de leur propre pathologie, soit du fait de leur cadre de vie (notamment familial). Cette constatation donne tout son sens à la création d'un espace de communication entre soignant et soigné tel que l'atelier cuisine, qui permet une meilleure connaissance mutuelle et ainsi éviter les malentendus (4). Nous avons aussi constaté qu'il existe un lien fort entre les patients et leur quartier dans lequel ils savent trouver des ressources. Ainsi le fait que le pôle fasse partie d'une de leurs ressources facilite leur accès au soin en limitant certains freins dans la prise en charge.

Il existe au cours de l'atelier cuisine une notion de formation des soignants et des soignés. Nous avons employé dans notre travail le terme de co-formation qui diffère quelque peu de celui qui est utilisé par ATD Quart monde. En effet, la co-formation ATD Quart monde s'inscrit dans un cadre rigoureux répondant à la charte du croisement des savoirs (5). L'atelier cuisine de notre étude, n'a pas, comme ces co-formations, vocation à former des soignants et des soignés à partir d'un travail de réflexion commun initial ; cependant, il existe un échange mutuel et réciproque de connaissances entre eux. Ces échanges qui ont lieu lors de l'atelier cuisine ne sont pas aussi cadrés et sont souvent inégaux entre soignants et soignés, mais ils concernent à la fois des connaissances universitaires et des expériences de vécu comme lors de co-formations (5). Par le cadre non-formel dans lequel il se déroule, l'atelier permet tout de même l'expression de chacun.

La formation au cours de l'atelier cuisine, peut aussi s'inscrire dans un programme ETP, dans la mesure où il s'agit d'une transmission d'informations centrée autour du patient ou celui-ci a un rôle d'acteur. Il peut servir de base à la prise en charge des soignés en situation médico-sociale complexe. Cependant, l'atelier cuisine, parce qu'il n'est pas formalisé dans son déroulement et son contenu transmis aux patients, diffère des séances d'ETP (1,2).

Au cours de l'atelier cuisine, les échanges mutuels entre soignants et soignés permettent une meilleure connaissance les uns des autres, malgré la gêne parfois ressentie, réduisant ainsi les préjugés et facilitant la prise en charge. Ce constat est conforme à l'étude de DHB. Pelsy qui montre qu'une meilleure appréhension soigné-soignant facilite l'accès aux soins des populations en difficulté (4). La participation du patient à un tel atelier permet d'après C.Fournier, une « approche centrée sur lui-même », qui prend en compte l'expérience unique vécue par le patient. Le médecin, dans ce contexte, n'est alors plus amené à établir un diagnostic mais à créer un espace de travail non directif dans lequel le patient pourra cheminer vers un changement souhaité (3).

L'atelier cuisine étudié, développe la participation, les compétences et l'estime de soi des participants. Par ces nombreux aspects, il se rapproche de la notion de « capacité d'agir » décrite par J. Rappaport qui vise le changement social (7). La dernière composante de la « capacité d'agir » qu'est la conscience critique, c'est-à-dire le questionnement et le changement alimentaire, n'est que peu atteinte pour les soignés présents lors de l'atelier. Cela est peut-être dû au fait qu'il s'agit d'un processus plus long qui nécessiterait la participation à plusieurs ateliers.

Notre étude exploratoire montre que le contexte de l'atelier est propice aux échanges, à l'entraide et à la solidarité, ainsi fédérateurs de liens sociaux entre participants comme dans le travail de C.Lepeltier sur « l'empowerment » (7). La diététicienne semble jouer un rôle dans la socialisation des participants au cours de l'atelier cuisine puisque nous avons perçu son désir de faciliter l'intégration des individus dans le groupe en stimulant les échanges initiaux mais aussi en s'adaptant et respectant leur propre façon de cuisiner, comme dans le travail de C.Lepeltier. (7). Nous n'avons pas, nous non plus, pu mesurer si les personnes ressentaient après l'atelier un sentiment d'isolement moins fort, mais une partie d'entre elles reconnaissent ne pas avoir conservé le lien social créé lors de l'atelier.

L'alimentation est un outil indirect dans l'activité de réinsertion sociale puisque : « manger est un acte social où la convivialité et les contacts en groupe priment autant que la qualité du repas », rendant agréable de faire à manger pour et avec autrui (8). Lors des ateliers cuisine étudiés, le bien-être et le plaisir sont présents. Ainsi, une confiance pouvant s'installer autant entre soignés qu'entre soignés et soignants, certains problèmes peuvent être abordés.

Les ateliers cuisine que nous avons étudiés sont tous très différents les uns des autres et dépendants des personnes qui les organisent et de ceux qui y participent. Nous avons ainsi pu constater que l'implication des professionnels et notamment des créateurs dans l'atelier est très forte. Ainsi, la multitude d'éléments qui s'imbrique lors de l'atelier (caractère des participants, investissement des professionnels, dynamique de groupe, lieu) ne permet pas de prévoir l'impact que pourra avoir l'activité sur le patient ou la relation soignant-soigné dans la prise en charge globale. Ces différents éléments mis en évidence dans notre travail sont identiques à ceux des travaux de C.Lepeltier et X.Lechien et montrent les limites du développement de ce type d'activité (7,8).

Nous n'avons pas retrouvé d'étude discutant de l'effet de la proximité soignant-soigné dans la prise en charge médicale. Au cours de l'atelier cuisine, il semble que chacun vive cette situation plus ou moins facilement et qu'elle puisse être bénéfique dans certains cas mais pas dans d'autres.

OUVERTURE

Cette étude permet de comprendre l'intérêt que peut avoir la création d'un espace non formel dans la relation soignant-soigné au cœur de la prise en charge globale du patient. Même si ce type d'espace n'existe pas pour tous en pratique et ne peut pas toujours être créé, il semble important que le praticien tente d'échanger plus ouvertement avec son patient pour une meilleure connaissance mutuelle et faciliter ainsi sa prise en charge. Il faut, cependant, que le praticien soit en accord avec la proximité qu'il offre à son patient. Il est aussi nécessaire que celui-ci trouve un équilibre entre professionnalisme et proximité dans ces moments non formels.

Il semble aussi important de ne pas minimiser l'effet de la valorisation du patient dans le soin. Le fait de produire quelque chose en groupe présente donc un grand intérêt pour les patients. Au vu de l'intérêt qu'ils portent à ce genre d'activité, il semble que toutes propositions les rendant acteurs seront appréciées, leur permettant ainsi d'être mis en valeur. On peut d'ailleurs penser que des activités autres que l'atelier cuisine pourraient avoir le même effet, surtout si elles ont pour origine le savoir-faire d'un patient.

L'atelier cuisine est fédérateur pour les patients au sein de leur quartier. Il pourrait donc davantage être utilisé dans la socialisation si plusieurs ateliers avec les mêmes patients se succédaient, leur permettant de mieux se connaître, de s'ouvrir aux autres, et d'être à leur tour acteurs de leur lien social en dépassant leurs barrières habituelles. Certains soignés ont participé à plusieurs reprises aux ateliers étudiés, mais nous ne les avons interrogés qu'une seule fois. Une étude comprenant plusieurs entretiens avec des personnes ayant participé plusieurs fois pourrait permettre de mettre en lumière l'évolution des participants et de leurs ressentis.

CONCLUSION

THESE SOUTENUE PAR : Blandine GUY et Eva MARTIN

TITRE : L'atelier cuisine, un support dans la prise en charge en médecine générale des patients en situation médico-sociale complexe en quartier populaire ?

La prise en charge des patients en situation médico-sociale complexe en quartier populaire en médecine générale est souvent difficile du fait des pathologies rencontrées, de la barrière sociale et du temps qu'elle engage. L'atelier cuisine du pôle de santé où nous avons réalisé notre étude a pour objectif de créer un nouvel espace de rencontre moins formel, propice aux échanges entre soignés et soignants et ainsi de permettre une meilleure adhésion aux soins.

Par cette étude qualitative phénoménologique, nous avons cherché à explorer le vécu des participants soignés et soignants aux ateliers cuisine, pour en évaluer secondairement l'intérêt dans la prise en charge de cette population de soignés.

Cette étude met en évidence que l'atelier cuisine est un lieu de co-formation diététique, culturelle et culinaire, les formateurs étant autant les soignés que les soignants. L'implication et la capacité d'adaptation des soignés, constatés lors de l'atelier cuisine, permettent une amélioration de leur propre estime. Il crée aussi de la socialisation pour la plupart des soignés même si elle est généralement éphémère. Grâce au contexte non-formel de l'atelier cuisine, une meilleure connaissance mutuelle avec des rapports plus égalitaires permet une amélioration de la relation soignant-soigné. Cependant, ce moment inhabituel est aussi sujet à une certaine gêne des deux parties entraînant des difficultés de positionnement pendant et après l'atelier. L'atelier cuisine est pour certains un moment de rencontre réservé à la relation soignant-soigné, pour d'autres un moment supplémentaire d'échange entre soignants mais nécessitant une adaptation de la position professionnelle du fait de la présence de leurs soignés.

L'atelier cuisine n'est pas utilisé spontanément par certains soignants dans leur pratique. Néanmoins, pour d'autres, il s'agit d'un support dans la prise en charge globale de la population de soignés étudiée. En effet, il peut permettre une rupture du comportement des soignés dans leur parcours de soins ou une modification de la prise en charge des soignants plus centrée sur le patient.

Notre travail est une première exploration des ateliers cuisine dans la prise en charge médicale des soignés. Il rejoint d'autres travaux sur la réinsertion sociale, la formation des soignés et la relation soignant-soigné, mais il met, en plus, en évidence son intérêt dans la prise en charge globale du patient.

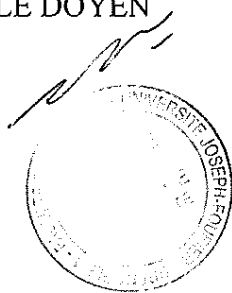
Un travail rétrospectif, mais aussi prospectif sur des personnes soignées et soignantes ayant participé à plusieurs ateliers cuisine, permettrait de répondre davantage à certaines questions qui se posent, notamment sur la socialisation et l'adhésion au soin du patient à plus long terme.

Enfin, la prise en charge des patients en situation médico-sociale complexe en quartier précaire est un enjeu de santé publique puisque de plus en plus de français sont touchés par la précarité, entraînant une perte de repères, un risque d'isolement et une mauvaise adhésion aux soins. De ce fait, il semble intéressant de faire évoluer les méthodes de soins conventionnelles utilisées actuellement en médecine générale pour les adapter à cette population afin d'en améliorer leur prise en charge.

VU ET PERMIS D'IMPRIMER

Grenoble, le 03/11/15

LE DOYEN



LE PRESIDENT DE LA THESE

P. Rahel HERBERT

A large, stylized handwritten signature in black ink, corresponding to the name P. Rahel Herbert written above it.

BIBLIOGRAPHIE

1. Grenier B, Bourdillon F, Gagnayre R. Le développement de l'éducation thérapeutique en France : politiques publiques et offres de soins actuelles. *Santé Publique*. 1 déc 2007;19(4):283-92.
2. la Tribonnière X de, Deccache A. Compte rendu du IV^e congrès international de la Société Européenne d'Éducation Thérapeutique (SETE), mai 2012. *Educ Thérapeutique Patient - Ther Patient Educ*. déc 2012;4(2):S501-7.
3. Fournier C, Kerzanet S. Communication médecin-malade et éducation du patient, des notions à rapprocher : apports croisés de la littérature. *Santé Publique*. 15 déc 2007;19(5):413-25.
4. Pelsy DHB, Sibue-DeCaigny C. Accès aux soins des populations défavorisées : la relation soignant-soigné. *Laennec*. 1 août 2006;54(2):18-30.
5. de Goer B, Ferrand C, Hainzelin P. Croisement des savoirs : une nouvelle approche pour les formations sur la santé et la lutte contre les exclusions. *Santé Publique*. 4 juill 2008;20(2):163-75.
6. Sarradon-Eck A, Vega A, Faure M, Humbert-Gaudart A, Lustman M. Créer des liens: les relations soignants-soignants dans les réseaux de soins informels. *Rev Epidémiologie Santé Publique*. 2008;56(4):S197-206.
7. Lepeltier C. L'empowerment dans les «ateliers cuisine»: entre enjeux et pratique. *Vie Soc*. 2011;(3):51-63.
8. Lechien X, Vandoorne C, Bourlet S, Quinet-Le Docte M. Analyse des conditions d'implantation des ateliers cuisine. Enquête extensive auprès des C.P.A.S de la communauté française de Belgique [Internet]. 1996 juin [cité 19 sept 2014]. Disponible sur: <http://orbi.ulg.ac.be/bitstream/2268/148922/1/ELE%20THE-ALI%20R-1506.pdf>
9. Augor M, Lhuissier A. Cuisiner ensemble : ethnographie de trois ateliers cuisine. *Cah Déconomie Sociol Rurale* [Internet]. 2006 [cité 8 sept 2014];(79). Disponible sur: http://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/30899199/097_114_Augor-lhuissier-libre.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAJ56TQJRTWSMTNPEA&Expires=1410163291&Signature=Sdls0hciqFjA8kg9CJZqnRdscsM%3D
10. Tong A, Sainsbury P, Craig J. Consolidated criteria for reporting qualitative research (COREQ): a 32-item checklist for interviews and focus groups. *Int J Qual Health Care*. 1 déc 2007;19(6):349-57.
11. Devereux G, La Barre W. De l'angoisse à la méthode dans les sciences du comportement. Paris: Flammarion; 1980.
12. Bastien S. Observation participante ou participation observante? Usages et justifications de la notion de participation observante en sciences sociales. *Rech Qual*. 2007;27(1):127-40.
13. Blanchet A, Gotman A, Singly F de. L'entretien. [Paris]: A. Colin; 2007.
14. Kaufmann J-C, Singly F de. L'entretien compréhensif. Paris: Colin; 2011.
15. Association française des jeunes chercheurs en médecine générale, Frappé P. Initiation à la recherche. Neuilly-sur-Seine; [Paris]: GM Santé; CNGE; 2011.

ANNEXES

ANNEXE 1: CONSENTEMENT ECLAIRE

Informations et recueils du consentement des patients

Madame, Monsieur,

Nous réalisons dans le cadre de notre thèse de médecine générale une étude sur le vécu des participants à un atelier cuisine auquel vous venez de participer. Pour cela, nous souhaiterions nous entretenir avec vous et vous poser quelques questions.

L'entretien sera enregistré et les données retranscrites par l'un des chercheurs. Elles seront ensuite rendues anonymes puis effacées. Vous avez la possibilité à tout moment d'avoir accès et de modifier les données vous concernant.

Les résultats globaux de l'étude pourront vous être transmis si vous le souhaitez.

J'accepte de participer à l'étude et d'être recontacté via mon numéro de téléphone pour un entretien puis au cours de l'étude pour répondre à d'éventuelles questions supplémentaires.

A _____ le _____

Suivi de la mention « *Lu et approuvé* »

Signature

Numéro de téléphone :

ANNEXE 2 : GUIDE D'ENTRETIEN (PREMIERE VERSION)

Bonjour et bienvenue,

Merci d'avoir accepté de prendre le temps de répondre à mes questions. Je m'appelle... je suis chercheuse en médecine. Je réalise ce travail dans le cadre de ma thèse en médecine avec une autre interne.

Nous allons parler ensemble de l'atelier cuisine auquel vous avez participé au pôle de santé. En effet, nous souhaiterions avoir des témoignages de personnes qui ont participé à l'atelier. Je vais vous poser des questions, vous n'êtes pas obligé d'y répondre. Il n'y a ni bonne ni mauvaise réponse. Votre avis nous intéresse.

Vous aurez peut-être des questions, j'y répondrai à la fin de l'entretien afin de ne pas vous influencer.

Je vous rappelle que l'entretien est enregistré mais qu'il restera anonyme. Les données enregistrées seront exploitées uniquement dans le cadre de notre travail, ne seront pas divulguées, et seront détruites ensuite.

Je vous remercie de vérifier que votre téléphone portable soit éteint.

Guide d'entretien patient

1. Pouvez-vous vous présenter ? (âge, profession, situation familiale)
2. A quel moment vous a-t-on proposé de participer à un atelier cuisine ? Savez-vous pourquoi ?
3. Racontez-moi comment s'est passé l'atelier cuisine ?
 - Qu'est-ce que vous avez fait ?
4. Comment vous êtes-vous senti au sein du groupe ?
 - Connaissiez-vous les autres personnes ?
 - Avez-vous pu discuter avec eux ? De quoi avez-vous parlé ?
 - Est-ce que vous les revoyez ?
5. Est-ce que l'atelier cuisine a changé quelque chose pour vous ?
6. Comment ressentez-vous la présence du soignant ou des soignants lors de l'atelier ?
 - Appréciez-vous de voir votre médecin, infirmière, diététicienne en dehors des consultations habituelles ?
 - Avez-vous pu discuter avec eux ?
 - Cela change-t-il quelque chose pour vous ?
7. Pensez-vous que l'atelier a modifié votre approche par rapport à la maladie ?
 - Le côté alimentaire de l'atelier a-t-il un intérêt pour vous ?
8. Avez-vous envie d'y retourner ? Pourquoi ?

Guide d'entretien soignant

1. Pouvez-vous vous présenter ? (âge, profession, situation familiale)
2. A quel moment vous a-t-on proposé de participer à un atelier cuisine ? Pourquoi ?
3. Pouvez-vous me raconter un atelier qui vous a particulièrement marqué ? Pourquoi ?

4. Comment vous êtes-vous senti au sein du groupe ?
 - Avez-vous pu discuter avec d'autres membres du groupe (soignants ou patients) ? De quoi avez-vous parlé ?
 - La présence de vos patients hors cadre de la consultation est-elle facile ? Change-t-elle des choses dans la prise en charge de vos patients ?
 - La présence d'autres soignants change-t-elle des choses ?
5. Est-ce que l'atelier cuisine a changé des choses pour vous ?
 - Relation au patient
 - Vos patients vous ont-ils appris des choses ?
 - Prise en charge
7. Pensez-vous que l'atelier a modifié votre approche par rapport à la maladie ?
 - Le côté alimentaire de l'atelier a-t-il un intérêt pour vous ?
8. Avez-vous envie d'y retourner ? Pourquoi ?

ANNEXE 3 : GUIDE ENTRETIEN (DEUXIEME VERSION)

Bonjour et bienvenue,

Merci d'avoir accepté de prendre le temps de répondre à mes questions. Je m'appelle... je suis chercheuse en médecine. Je réalise ce travail dans le cadre de ma thèse en médecine avec une autre interne.

Nous allons parler ensemble de l'atelier cuisine auquel vous avez participé au pôle de santé. En effet, nous souhaiterions avoir des témoignages de personnes qui ont participé à l'atelier. Je vais vous poser des questions, vous n'êtes pas obligé d'y répondre. Il n'y a ni bonne ni mauvaise réponse. C'est votre avis qui nous intéresse.

Vous aurez peut-être des questions, j'y répondrai à la fin de l'entretien afin de ne pas vous influencer.

Je vous rappelle que l'entretien est enregistré mais qu'il restera anonyme. Les données enregistrées seront exploitées uniquement dans le cadre de notre travail, ne seront pas divulguées, et seront détruites ensuite.

Je vous remercie de vérifier que votre téléphone portable soit éteint.

Guide d'entretien patient

1. Pouvez-vous vous présenter ? (âge, profession, situation familiale, lien avec le quartier)
2. A quel moment vous a-t-on proposé de participer à un atelier cuisine ? Pourquoi ?
3. Racontez-moi comment s'est passé l'atelier cuisine ?
 - Qu'est-ce que vous avez fait ?
 - Qu'est-ce qui vous a surpris ?
 - Qu'est-ce que vous auriez aimé faire, voir, dire... Que vous n'avez pas pu ?
4. Comment vous êtes-vous senti au sein de l'atelier cuisine ?

Quelles sensations ? Quels sentiments ?

 - Connaissiez-vous les autres personnes ?
 - Avez-vous pu discuter avec eux ? De quoi avez-vous parlé ?
 - Est-ce que vous les revoyez ?
5. Qu'est-ce que l'atelier vous a apporté ? Et vous, qu'avez-vous pu apporter à l'atelier ?
6. Qu'est-ce que l'atelier cuisine a changé pour vous ?
7. Comment ressentez-vous la présence du soignant ou des soignants lors de l'atelier ?
 - Appréciez-vous de voir votre médecin, infirmière, diététicienne en dehors des consultations habituelles ? Pourquoi ?
 - Avez-vous pu discuter avec eux ? Pourquoi ? Qu'est-ce qui vous a manqué pour le faire ?
 - Qu'est-ce que cela change pour vous ?
8. En quoi l'atelier a modifié votre approche vis à vis de la maladie ?
 - Le côté alimentaire de l'atelier a-t-il un intérêt pour vous ?
9. Avez-vous envie d'y retourner ? Pourquoi ?

10. Avez-vous des choses à ajouter?

Guide d'entretien soignant

1. Pouvez-vous vous présenter ? (âge, profession, situation familiale, lien avec le quartier)

2. A quel moment vous a-t-on proposé de participer à un atelier cuisine ? Pourquoi ?

3. Pouvez-vous me raconter un atelier qui vous a particulièrement marqué ? Pourquoi ?

- Qu'est-ce que vous avez fait ?
- Qu'est-ce que vous aimez ?
- Qu'est-ce qui vous a surpris ?

4. Comment vous êtes-vous senti au sein du groupe ?

- Avez-vous pu discuter avec d'autres membres du groupe (soignants ou patients ? De quoi avez-vous parlé ?
- Comment avez-vous vécu la rencontre avec vos patients en dehors du cadre de la consultation ? En quoi cela a-t-il changé la prise en charge de vos patients ?
- En quoi la présence d'autres soignants change-t-elle les choses ? En positif ? En négatif ?

5. Avez-vous l'impression d'avoir pu apporter quelques choses à l'atelier ? Quoi ?

6. En quoi l'atelier cuisine a-t-il changé les choses pour vous ?

- Relation au patient
- Vos patients vous ont-ils appris des choses,
- Prise en charge

7. En quoi l'atelier a modifié votre approche vis à vis de la maladie ?

- Qu'avez-vous pensé du côté alimentaire ?

8. Avez-vous envie d'y retourner ? Pourquoi ?

9. Avez-vous des choses à ajouter ?

ANNEXE 4 : LIVRET DE CODES

ABSENCE DE CADRE FORMEL

Verbatim	Codages descriptifs	Sous-thèmes
« Oui parce que chaque atelier est différent. Différent par les patients, on ne prend pas les mêmes patients à chaque fois, par la diététicienne alors c'est pareil, en règle générale c'est e14 (<i>prénom nom</i>) mais quand elle est pas disponible du coup c'est une autre diététicienne » e1L179-181	Pour e1 chaque atelier est différent par : - les patients - la diététicienne (souvent e14)	Singularité des ateliers : chaque atelier est différent et ne semble pas répondre à des critères fixes.
« Ben, c'est pas du tout les mêmes hein ! » E12L95	Les 2 ateliers auxquels elle a participé étaient très différents.	
« L'atelier cuisine, tel qu'on le conçoit déjà dans un atelier à l'autre, ça sera pas le même esprit. (...) Ouais. Et puis les objectifs, en tout cas qui sont sous-tendus par le professionnel même s'ils ne sont pas écrits.» e14L91-97	Chaque atelier cuisine est singulier notamment par ses objectifs contrairement à l'ETP.	
« Avec e14 (<i>appelée par son prénom</i>) un moment, j'étais juste un peu étonnée qu'il y ait une entrée qui était achetée toute faite en bocaux, salade méchouia. 'Fin il me semblait que c'était pas tout à fait l'esprit du repas mais... » e17L145-147	e17 a discuté avec e14 de sa surprise de découvrir une entrée achetée déjà préparée à l'atelier.	L'opportunité est très présente dans l'atelier, à la fois dans la participation mais aussi dans les rencontres faites.
« parce que j'étais disponible aussi » E2L11	E2 a participé à l'atelier parce qu'elle était disponible.	
« et euh on me l'a peut-être proposé une ou deux semaines avant que ça se passe et comme j'étais libre et ben voilà quoi... Ça s'est fait comme ça... » E3L44-45	Participation de E3 à l'atelier par disponibilité et opportunité.	
« Alors c'est l'employée du pôle emploi qui m'a proposé ça lors d'un... J'avais appelé pour un renseignement en fait et elle m'a dit, voilà y'a un atelier cuisine tel jour telle heure ! » E10L39-40	e1 a proposé à E10 de participer à l'atelier cuisine lors d'un de ses appels au pôle.	
« Et je lui ai dit ben écoute j'suis libre donc ça m'intéresserait. (...) Et du coup ben après j'suis venue, j'ai participé heu... » E10L42-44	E10 étant libre, elle a accepté de participer à l'atelier cuisine.	
« Mais ça a été un peu un concours de circonstances hein, que ça se soit passé comme ça. » e11L138-139	Le rapprochement de e11 avec cette dame a été un concours de circonstances	

	survenu lors de l'atelier.	
« Notamment la dame que j'ai raccompagnée chez elle après l'atelier cuisine qui est montée dans ma voiture. Ça , ça arrive très fréquemment. L'atelier cuisine fait monter des gens dans la voiture des soignants. Parce qu'on trimballe du matériel... Et là aussi, c'est un autre moment. D'être dans la voiture de quelqu'un c'est... » e14L290-293	Pour e14, l'atelier cuisine permet de créer des moments de proximité avec le patient notamment lors du partage des voitures pour se rendre sur les lieux de l'atelier cuisine.	
« Heu... Alors, comment elle s'appelait cette dame... Son nom ne me revient pas. Non c'était pas E3 (<i>prénom</i>) c'est heu... C'est cette dame brune aux yeux bleus ? (...) C'est E13 (<i>prénom</i>) ouais. Et par la suite, donc cette dame je l'avais vu un petit peu en consultation diététique. » e14L295-299	E13 l'une des soignés est montée dans la voiture de e14 à la fin de l'atelier cuisine n°2, qu'elle a revu en consultation diététique a posteriori.	
« Je travaillais pas ce matin, je pensais que je venais jusqu'à 11h qu'on mangeait pas ensemble. J'avais pas compris vers quoi j'allais donc c'était une vraie découverte pour moi. Je suis arrivée dans quelque chose où je n'avais aucun code, je savais pas du tout qu'on allait faire à manger. Moi je m'attendais à avoir un cours, un peu sur l'alimentation. » E20L133-137	E20 ne s'attendait pas à préparer un repas et à le manger avec les autres personnes avant sa participation à l'atelier cuisine.	
« Mais en même temps je trouve que c'est c'qui a, c'qui a, je pense que c'est ce qui a participé au fait que ce soit passé comme ça pour moi parce que tout était une surprise (<i>rire</i>). J'ai découvert le matin même que je devais, que je participais à faire à manger, je pensais pas du tout que voilà, j'ai épluché les légumes ça c'était très bien, que j'allais manger à plusieurs avec que des gens que je ne connaissais pas voilà mais ça m'a pas. » E20L245-249	La surprise liée à l'insuffisance d'informations concernant l'atelier cuisine a rendu celui-ci agréable pour E20.	
« e11 s'est assis à côté des enfants de E24 pour le repas, un peu excentré des autres soignants. E24 s'est elle, assise à l'opposé de ses enfants, alors qu'il y avait 2 places vides à côté de ces derniers » OP2L154-155	e11 s'est spontanément assis à côté des enfants de E24 alors que celle-ci s'est assise ailleurs.	
« Mais e11, voyant E24 surveiller de loin ses enfants, la rassura en lui disant «Je les surveille !!! » avec un clin d'œil en souriant. » OP2L160-161	e11 surveille les enfants puisqu'il est assis à côté d'eux lors de l'atelier.	
« Les restes du repas sont ensuite répartis entre toutes. » OP3L163	Les restes du repas sont répartis aléatoirement entre les participants.	
« Le... Le premier atelier où j'ai participé c'est vrai que moi, je suis	Participation de e4 au premier atelier	Lors de l'atelier les participants

arrivée juste pour le repas parce que j'avais des séances. » e4L26-27	uniquement pour le repas car impossibilité de venir avant.	sont libres de participer dans l'atelier, de ne venir que partiellement, et de s'investir ou non.
« on arrive du coup, 'fin moi je sais que je viens juste pour manger parce qu'avant j'ai des séances je peux pas» e4L45-46	e4 arrive pour le repas car elle n'est pas disponible pour la préparation.	
« Il y a une dame qui a un peu moins participé, qui est arrivée après, euh... » e6L51-52	Une dame a moins participé et est arrivée après.	
« et puis après j'ai regardé faire les autres, parce que vu qu'apparemment, c'était tout, tout occupé... » E8L102-103	E8 a observé les autres participants cuisiner car tous les postes dans la cuisine avaient été pris.	
« c'est une façon de faire les choses, différente de la consultation ou des séances d'éducation du patient plus, plus intellectuelles j'ai envie de dire. » e14L45-47	L'atelier cuisine permet d'aborder la nutrition de façon moins intellectuelle qu'en consultation ou en ETP.	
« Je pense qu'on est moins dans ce rapport éducatif. Enfin en tout cas on se détache plus facilement... » e14L50-51	L'atelier cuisine est moins dans un rapport éducatif que l'ETP selon e14.	
« On peut moins heu... Maîtriser les choses aussi hein. C'est un grand moment de perte de maîtrise l'atelier cuisine ! Y'a tout le temps des événements auxquels on s'attendait pas ! » e14L54-56	L'atelier cuisine est plus libre que l'ETP, incluant des aléas extérieurs non maîtrisés par les soignants.	
« Ouais. Faut laisser un peu faire. » e14L58	L'un des objectifs de l'atelier cuisine selon e14 est de laisser libre cours aux événements.	
« Oui, je pense qu'il y a beaucoup moins de maîtrise que dans un atelier où les patients s'asseyent autour d'une table et... » e14L58-59	L'ETP laisse les soignés dans une attitude plus passive et donc mieux maîtrisée que lors de l'atelier cuisine.	
« On se dit bien tiens y'a un tel qui va venir, ah bon y'a un tel, ok. Ils sont moins formels, ils sont moins protocolisés j'ai envie de dire que sur de l'éducation thérapeutique classique. » e14L99-101	L'atelier cuisine est moins formalisé que l'ETP « classique » selon e14.	
« Mais moi j'y suis pas allé mardi parce qu'on m'a collé une réunion de secrétaire, sinon j'y serais allé. » e18L374-375	e18 serait allé à l'atelier cuisine n°3 s'il n'avait pas eu de réunion l'y empêchant.	
« S'exprimer ou pas. » E20L77	L'atelier cuisine a offert à E20 le libre choix de s'exprimer.	
« Ben voilà, c'est tout de suite différent, c'est pas plus sérieux mais... 'Fin voilà. C'est plus convivial d'aller à un atelier cuisine forcément quoi. » E22L56-57	E22 a apprécié le fait de faire une activité avec le pôle dans un contexte plus convivial que sa prise en charge habituelle.	
« Mais honnêtement, et je pense que c'est bien aussi qu'on explique	E22 a apprécié qu'il ne soit pas demandé	

pas pourquoi on est là. 'Fin on sait qu'on fait partie du pôle santé, mais on n'explique pas pourquoi on est là. (...) Et ça je trouve ça sympa. » E22L178-181	d'expliquer la raison de sa présence à l'atelier cuisine.	
« Le fait de vouloir garder ouverte cette porte peut représenter plusieurs choses : d'abord la possibilité pour d'autres personnes de pouvoir rentrer et participer, confortant l'idée d'ouverture, pouvant correspondre au principe de non exclusion dans le recrutement aux ateliers. A l'inverse, une porte gardée ouverte, c'est aussi conserver la possibilité de sortir, de ne pas être obligé de participer et de rester à l'atelier (espace clos avec des personnes inconnues), c'est s'aménager une certaine liberté vis-à-vis d'éventuelles contraintes liées à l'atelier. Ainsi, à plusieurs reprises E8 sortira de la cuisine pour téléphoner à des personnes extérieures à l'atelier. » OP1L31-38	La porte lors de l'atelier cuisine reste ouverte permettent à chacun d'être libre de participer ou non.	
« AC propose alors de faire un massage de la main pour détendre e6. » OP1L113	Activité autre que la cuisine au cours de l'atelier.	
« Au cours de l'atelier cuisine, personne n'a franchement verbalisé son problème médical en dehors de E10 ». OP1L117-118	Pas d'obligation de verbalisé son problème de santé au cours de l'atelier.	
« Une dernière soignée, E24, est arrivée 30 minutes plus tard, après un appel de la médiatrice pour la motiver à venir. Comme E24 devait s'occuper de ses enfants entre midi et deux, e1l lui a proposé d'inviter ses enfants pour le repas et de faire les trajets depuis leur école. » OP2L24-26	e1 a insisté auprès d'une patiente pour qu'elle vienne à l'atelier et s'est même occupée des enfants pour que la patiente participe.	
« e14 lui répondit que c'était déjà bien d'être venue pour la préparation et la remercia, ce qui permit de clore toute discussion susceptible de rendre mal à l'aise E23 . » OP2L42-44	Une patiente n'est venue que pour la préparation du repas.	
« E23 nous a donc quittées à la fin de cette préparation tel qu'elle l'avait préalablement décidé » OP2L117	E23 n'a participé qu'à la préparation du repas.	
« e11, à la retraite, qui est resté un peu plus longtemps et a ramené E16 chez elle car elle était chargée d'ustensiles de cuisine » OP2L186-187	e11 a ramené une patiente chez elle.	
« E2 et E20 partent précipitamment de l'atelier pour aller travailler » OP3L60	Deux médecins sont partis précipitamment de l'atelier pour retourner travailler.	
« Ouais, ils nous entendent un peu plaisanter ou... Ça dépend des gens mais quelque fois avec certains, on est dans un rapport un peu sérieux, un peu... » e15L151-152	Les patients voient habituellement leurs médecins dans un rapport sérieux contrairement à l'atelier cuisine où ils	Cadre inhabituel de soins.

	peuvent les voir un peu plaisanter.	
« Il y a une petit peu des deux qui se mélangent à la fois dans une sorte d'intimité, relativement encadrée mais en même temps on a ces éléments de temps de soins qui se retrouvent un petit peu mélangés, les deux sont un petit peu là, c'est ça qui est marquant. » e18L102-104	e18 trouve intéressant dans l'atelier cuisine, le mélange entre les temps d'intimité et les temps de soins.	
« Et c'est... Donc là on pousse un petit peu plus loin cette démarche, non seulement on est plus dans notre cadre thérapeutique habituel et en plus on se met dans un cadre qui est beaucoup plus large, beaucoup plus souple, beaucoup plus inhabituel » e18L119-121	Pour e18, l'atelier cuisine élargie le cadre thérapeutique habituel de soin dans un cadre plus souple et plus inhabituel.	
« euh sauf que là c'est fait d'une manière un petit peu plus, un petit peu plus sauvage, un petit peu plus en liberté. » e18L142-143	L'atelier offre une relation soignant-soigné plus libre qu'en consultation.	
« Oui voilà ! C'est ça ! Mais finalement c'était bien... C'était bien choisi je trouvais ! Donc heu... Et puis même quand on cuisinait même elle nous parlait un petit peu aussi et... Ouais, c'était sympa, sans que ce soit « boom, voilà c'est comme ci comme ça » » E22L196-198	E22 a apprécié que e14 glisse de façon non directive des informations diététiques dans la conversation lors de l'atelier cuisine.	
« J'aimais le fait que ça soit libre et en même temps qu'on ait appris des choses. » E22L200	E22 a apprécié apprendre de la diététique sans cadre rigide.	
« Les conseils de e14 sont distillés au cours de la préparation, nous apprenons ainsi sans nous en rendre compte. » OP3L77-78	e14 a donné des conseils diététiques tout au long de l'atelier sans cadre fermé.	

L'ATELIER CUISINE, UN LIEU DE CO-FORMATION

Verbatim	Codages descriptifs	Sous-thèmes	
« Ça me permet aussi à titre personnel d'avoir des infos sur les différentes sortes de cuisson, des choses comme ça, enfin des idées diététiques en fait. » e1L61-62	L'atelier permet d'acquérir des idées diététiques à e1.	Apprentissages des participants grâce aux soignants.	L'atelier cuisine un lieu de co-formation thérapeutique .
« Et je trouve que c'est complet qu'il y ait la diététicienne et des soignants en fait. » e1L147	e1 trouve que l'atelier est complet par la présence d'autres soignants en plus de la diététicienne.		
« Oui aussi oui, oui parce que du coup quand on a des questions par rapport à tel ou tel aliment, les quantités etc... Bon il y a les diététiciennes mais il y a quand même le côté médical qui peut nous dire, enfin... Nous préciser les choses. » e1L143-145	Présence des médecins = possibilités de précisions diététiques selon e1.		

« Après au niveau diététique, moi personnellement j'ai appris plein de choses... » e1L161	Atelier cuisine = intérêt personnel au sujet de la diététique.		
« on voulait m'apprendre à manger équilibré et sain quoi » E2L13	E2 a été invitée à l'atelier cuisine pour qu'elle apprenne à manger sain.		
« après nous on échange avec nos collègues, par exemple des médecins qui nous expliquent les recettes pourquoi elles sont comme ça ou comme ça. » e4L80-82	Echanges interprofessionnelles lors de l'atelier : les médecins expliquent les recettes.		
« Bah pour le régime, pour qu'est-ce qu'on mange, par rapport à ma diabète. » E5L40	E5 pense qu'on lui a proposé l'atelier par rapport à la diététique pour son diabète.		
« On voit aussi qu'est-ce qu'on mange comme fruits, légumes comme ça se cuisine... C'est intéressant... C'est intéressant. » E5L73-74	L'atelier est intéressant car il permet la découverte de la cuisine des fruits et légumes.		
« Ah oui, oui c'est bien... Oui c'est bien pour apprendre » E5L236	E5 trouve que la présence des professionnels de santé est bénéfique pour l'apprentissage.		
« ce qui est intéressant c'est qu'ils voient qu'on pouvait faire un repas bon à la santé » e6L96-97	L'intérêt de l'atelier est que les patients voient qu'on peut faire un repas sain.		
« qu'ils voient que même avec... Le menu je l'... Je l'ai... Fait moi en demandant l'avis aux personnes du pôle, euh comment dire c'est un repas où il y avait un peu de tout, 'fin équilibré c'est le mot bateau... » e6L130-132	Apport de e6 lors de l'atelier : faire découvrir aux patients un menu équilibré.		
« Non on a parlé un peu alimentation mais sur le ton de la blague justement... (...) En disant... Voilà on blaguait un peu sur la diététique. » e9L310-312	e9 n'a pas abordé la santé directement mais l'alimentation sur le ton humoristique.		
« e6 (prénom) c'est surtout sur la diététique mais... Enfin sur l'alimentation, sur le repas, comment ils avaient fait le repas, comment ça s'était passé... » e9L346-348	e6 discutait essentiellement sur la diététique du repas lors du partage de ce dernier.		
« 'Fin si je pense que ça... Quelqu'un qui a des soucis avec l'alimentation, ou peut-être des difficultés à concevoir ses repas ça peut être intéressant ! » e9L445-446	Atelier cuisine = intéressant pour les patients ayant des soucis d'alimentation ou des difficultés à concevoir leurs repas.		
« De voir qu'on peut faire de la bonne nourriture, qu'on peut faire un truc équilibré et tout ! » e9L448	Atelier cuisine = intéressant pour montrer les capacités de tous à faire un repas équilibré et bon.		

« Parce qu'il me plaisait aussi dans le contexte c'est qu'il y avait une diététicienne. (...) Donc, comme moi j'aimerais bien perdre un peu de poids donc je me dis peut-être qu'il y aura des conseils en diététique. (...)) Donc ça va me... Ça va m'apporter quelque chose quoi ! » E10L44-50	E10 est venue aussi parce que la présence d'une diététicienne lui apporterait des conseils pour perdre du poids.		
« La découverte mais aussi les conseils diét'. » E10L175	E10 est aussi venue pour les conseils diététiques.		
« aussi faire rendre compte aux gens que finalement ils peuvent utiliser finalement aussi des légumes et... Des fruits autrement que ce qu'ils utilisent habituellement. C'était aussi l'idée de faire ça » e11L26-28	L'atelier cuisine permet de faire découvrir aux gens qu'ils peuvent utiliser des fruits et légumes différemment.		
« Ces cours justement de comment peut-être qu'on fait pas bien, aussi parce que justement je cuisine peut être gras. Donc il y a la diététicienne qui nous corrige en même temps, et ça... C'est comme un peu à la maison et pis elle nous corrige, voilà. » E13L11-14	Les ateliers permettent en présence de la diététicienne, de corriger les erreurs habituellement faites.		
« Voilà elle corrige, ben on a fait aussi un tli-tli avec un poulet aux olives donc après normalement, on devait mettre un peu de beurre en finition pour qu'ça... Le poulet dore on met un peu de beurre, donc là elle nous a dit de pas en mettre. » E13L21-23	La diététicienne améliore l'aspect diététique de la recette habituelle lors de la préparation.		
« Donc il y a des petites astuces comme ça, de corriger le gras, qu'est ce qu'on peut apporter et il y a pas besoin nécessité et c'est aussi bon. » E13L23-25	Astuces données au cours de l'atelier pour manger diététique et tout aussi bon.		
« Et c'est aussi corriger aussi nos erreurs un peu. » E13L27	La présence de la diététicienne permet de corriger des erreurs alimentaires.		
« mais c'est vrai que le gras bah on aurait tendance un peu plus euh...Et là le goût il y est, c'est pareil et c'est plus sain. »E13L29-30	L'atelier a permis à E13 de voir qu'on peut diminuer les proportions de gras sans modifier le goût.		
« Voilà corriger... C'est ça qui m'a intéressée moi aussi, parce que bon on fait à la maison et peut-être que... Il y a des choses qu'on a pas besoin de rajouter ou de de de pas en mettre autant. » E13L30-32	E13 a été intéressée par les conseils diététiques donnés sur des plats qu'elle fait habituellement à la maison.		
« Mais c'est de... Moi déjà le gras, moi j'ai appris aussi qu'on en n'a pas besoin, la viande déjà lâche le gras, voilà c'est des petites astuces et c'est bien... (...)... De connaître. » E13L190-193	Lors de l'atelier E13 a appris que la viande libère suffisamment de graisse et qu'il n'est pas nécessaire d'en ajouter.		

« Et justement comment, je veux savoir comment faire cuire comment, à part à l'eau ou, comment... Avoir le plaisir manger sainement et pis pas se priver, voilà. » E13L282-283	E13 souhaite apprendre comment manger sainement sans se priver au travers des ateliers.		
« Oui oui, non non tout à fait, j'apporte ma bonne humeur et mes compétences psycho-sociales. » e18L267-268	En plus d'apporter sa jovialité, e18 apporte ses compétences psycho-sociales.		
« C'est leur rappeler à quel point être dans un lien social c'est important que sur le plan alimentaire ben on se fait plaisir parce que c'est un contexte qui appelle à ça et que c'est pas forcément comme ça qu'on va manger tous les jours. Ben voilà, c'est des éléments qu'on va reprendre. » e18L354-357	L'atelier cuisine permet de rappeler au patient l'intérêt social et de bien-être de partager un repas convivial même s'il est copieux.		
« e14 nous fit une brève parenthèse sur le curcuma qui est « une des rares choses à être remboursée par la sécurité sociale en Inde », car il aurait des « vertus anti-cancer » ! » OP2L71-73	e14 donne des informations sur le curcuma au cours de l'atelier.		
« e14 explique que l'amidon présent dans la banane se transforme en glucide, rendant ainsi le même produit plus ou moins riche en calories, en fonction de sa cuisson et de sa maturation. La banane mûre comme nous avons l'habitude de la manger en tant que fruit est riche en glucides » OP3L74-77	e14 explique au cours de l'atelier le lien entre la cuisson des bananes et leur teneur en calories.		
« e9 interpelle donc e14 sur les qualités nutritives du manioc par rapport à la pomme de terre. e9 et e14 étant chacun à un bout de la table, leur conversation profite à tout le monde » OP3L151-153	e14 et e9 échange sur les qualités nutritives du manioc, ce qui profite à tous.		
« Voilà et puis aussi les patients parlent aussi un petit peu de leurs soucis de santé, par rapport au diabète... « A bah moi je faisais pas comme ça pour cuire ça... » Enfin ça reste côté santé » e1L102-104	Discussion de problèmes de santé avec les patients en relation avec la préparation culinaire.	Apprentissages des participants grâce aux soignés.	
« Non, après, comme c'est du thé à la menthe je lui ai dit à la personne ben « mets pas trop de sucre », voilà. Moi personnellement j'aurais pas mis de sucre dans la théière après il y en a qui mettent pas de sucre » E13L245-247	Lors de l'atelier cuisine E13 a conseillé à E16 de ne pas mettre trop de sucre dans le thé comme elle le fait habituellement car certains ne sucent pas trop.		
« Heu des fois on intégrait dans le... Des fois on intégrait dans le sujet de conversation... Y'en a qui ont différentes façons d'entamer un régime ou... (...) Ou, quand combattre une faim, par exemple. (...) Un p'tit encas, comme exemple un yaourt Danone ou quoi. Ça, ça évite les excès quoi. » E10L206-211	Echanges d'astuces et de conseils autour de la diététique entre les participants.		

« C'est vrai que chez nous, on met directement le sucre dans la théière, c'est des astuces que on peut leur apprendre, pas besoin. » E13L247-248	Habituellement, il est coutume de mettre directement le sucre dans la théière ce qu'elle ne recommande pas.		
« Il y a un moment qui m'avait fait rire, où il y avait notamment des femmes maghrébines, où dans les échanges lors de la préparation, qui parlaient de la quantité d'huile à mettre dans la préparation, elles disaient que les hommes ils veulent souvent qu'il y ait plus d'huile, plus d'huile sinon ils disent que c'est pas bon, alors les femmes elles disent, mais oui, mais oui, elles mettent moins d'huile et euh, et eux ils se rendent compte de rien et puis... » e18L234-239	Lors de l'atelier cuisine n°2, e18 a trouvé plaisant que les participantes maghrébines discutent de comment faire des plats moins gras sans modifier le goût pour que leurs maris ne s'en rendent pas compte.		
« Ouais. Ouais je pense qu'ils en retiennent quand même beaucoup les patients, je pense, qu'en cuisinant parce que eux... » e9L470-471	e9 pense que les patients retiennent beaucoup de la diététique en cuisinant le repas lors de l'atelier.	Apprentissages lié à la pratique au cours de l'atelier.	
« Donc je pense que... Si ! Y'a probablement, moi dans ma tête en tout cas, je heu... Je pense qu'ils en tirent pas mal au niveau diététique. Je pense. » e9L473-474	e9 pense quand même que d'être actif dans la préparation permet de tirer pas mal d'informations diététiques.		
« C'est un objectif éducatif, plus effectivement à la fois diététique » e11L26	L'atelier cuisine a un rôle éducatif principalement tourné vers la diététique.		
« C'est vrai qu'on nous dit « faites attention comme vous mangez » puis après faut regarder, faut donner des quantités bon... Après on peut donner les quantités. Mais de voir, de faire les erreurs qu'on fait ou, ben voilà c'est pas évident de dire faut supprimer ça, mangez moins. » E13L172-175	E13 trouve bénéfique l'atelier qui permet de mettre en évidence des erreurs faites plutôt que des conseils diététiques simples et classiques.		
« Mais le fait de, de voir de, de faire à manger du début à la fin, voilà déjà c'est un plat qu'on va reproduire et puis, plus sainement plus voilà, après moins de sucre moins de gras, c'est vrai c'est bénéfique de mettre après en place... Ouais ouais.» E13L175-177	E13 pense que c'est bénéfique de pratiquer plutôt que de recevoir uniquement des conseils diététiques.		
« Et puis on met la main à la pâte c'est peut-être plus participatif, je sais pas. » e14L51-52	L'atelier cuisine est plus participatif que l'ETP selon e14.		
« Je pense que c'est quand même un bon outil, effectivement de faire la cuisine ensemble. » e17L176	e17 pense que faire la cuisine en groupe peut être un bon outil thérapeutique.		
« Et après sur le plan nutritionnel j'ai vu, je pense que ça les a aidées... » e17L252-253	e17 pense que l'atelier avait pu aider les femmes turques sur le plan nutritionnel.		
« C'est sûrement mieux que de toute façon, la mise en pratique quoi. » e17L255	e17 pense que la mise en pratique est toujours intéressante.		

« Oui. Je trouve que du coup on est allé jusqu'au bout. On a vu comment c'était, on l'a cuit, on a parlé des différentes cuissons, on l'a...(...) Goûté (...) Et après on en a tiré des conséquences parce que voilà ce que ça produit... Fin voilà, ça je trouve que c'est bien. » E20L172-176	E20 a apprécié que l'atelier cuisine traite de tous les aspects du manioc permettant d'en tirer un réel apprentissage diététique.		
« Ses conseils sont relativement pratiques puisque nous allons nous-mêmes faire cuire les bananes ». OP3L78-79	e14 donne des conseils pratique sur la cuisson des bananes.		
« Et donc l'autre jour c'était sain » E2L32	Atelier cuisine n°1 = repas sain.	Apprentissages lié à l'environnement de l'atelier.	
« je crois aussi qu'on voulait m'apprendre à... Parce que je me suis inscrit ici à cause de mon poids et je crois qu'on m'a inscrits pour moi... » E2L11-13	Participation à l'atelier cuisine en lien avec son surpoids.		
« Oui... Oui, je crois que j'ai appris à cuisiner simplement sans matière grasse, par exemple le blanc de poulet aussi... On l'a fait comme ça tout simplement, juste... Un tout petit peu de matière grasse et tout ça... » E2L81-83	Atelier cuisine = apprentissage de la cuisine simple et diététique.		
« Ce que j'ai... Ça a un peu changé, j'ai remarqué que... Enfin, j'ai appris qu'on pouvait manger un petit peu et être rassasié » E2L163-164	Lors de l'atelier cuisine, E2 a appris qu'on peut manger moins tout en étant rassasié.		
« et c'était... Du coup j'ai appris, j'ai vu que... Par exemple on était quinze, je sais pas on était seize et on a fait cuire que juste... C'était même pas un kilo de riz et ça a fait beaucoup de reste. Mais à la maison par exemple on est... Par exemple si on est vite seize personne on doit cuire dix kilos par exemple, ou cinq kilo au moins... Cinq kilo si nous sommes cinq » E2L169-173	A l'atelier, quantité réduite de riz par rapport à ses habitudes.		
« Euh surtout... Vis-à-vis du poids surtout parce que c'était un repas équilibré...(...) Voilà. Euh, pour moi, je l'ai pris comme ça quoi, tout était bio, euh voilà, donc, euh... » E3L48-50	E3 a participé à l'atelier par rapport à son problème de poids car il s'agissait d'un repas équilibré.		
« Oui parce que c'était... C'était bon et... C'était bien quoi... Par rapport à mon poids » E3L190	Atelier cuisine = bon et bénéfique par rapport à son problème de poids.		
« euh... Euh c'est dur de... Comment vous dire... De... De manger, je veux dire... l'alimentation c'est important, faire attention à ce que je mange, c'est pas le cas tous les jours... » E3L199-201	Intérêt du côté diététique de l'atelier car il est parfois difficile de bien manger au quotidien.		
« En fait on parlait pas forcément diététique, tout ça, mais mine de rien on parlait bien santé. Les champignons tout ça, tout ce qu'y avait à manger. » e6L81-83	Lors de l'atelier la discussion sur le repas a permis d'aborder la diététique et la santé.		

« Parce que ouais je pense, ce repas était plus repas diététique, repas... » E7L192	Le repas de l'atelier cuisine n°1 était diététique.		
« Mais heu... Il me semble que... 'Fin qu'on avait un peu échangé... 'Fin on parlait de cuisine mais bon ça avait un rapport avec la santé quoi. » E10L246-248	Les participants à table avaient échangé, surtout sur la cuisine en rapport avec la santé.		
« Par exemple, les brocolis cuits à la vapeur, si j'me souviens bien. (...) (en même temps) Ben c'est avec un filet de citron ou quoi c'est bon pour la santé quoi ! » E10L250-252	Les brocolis vapeur avec un filet de citron de l'atelier cuisine n°1 étaient diététiques.		
« Déjà par rapport à la nutrition. » E19L83	E19 pense que l'atelier est thérapeutique sur le plan nutritionnel.		
« Alors oui, par rapport au lait de coco qu'on a utilisé pour moi c'était forcément sucré et là pour les deux plats, ce qui m'a énormément surpris, c'est que ce ne soit pas sucré du tout. (...) Et même, et même, dans 'fin je sais pas comment je me débrouille parce que je le cuisine un peu mais ça a toujours un goût sucré alors je sais pas ce que je mets avec, donc je me dis en fait c'est pas le coco qui sucre donc c'est ce que j'ai mis à côté... Donc il faudra que je vérifie mes recettes qui sucrent le lait de coco. » E20L179-185	E20 a appris lors de l'atelier cuisine que le lait de coco n'était que peu sucré et a découvert qu'on pouvait faire un gâteau non sucré.		
« Et ça c'était vraiment une découverte, de manger un gâteau non sucré, ça ne m'était jamais arrivée, jamais. » E20L187-188	E20 a découvert lors de l'atelier cuisine qu'un gâteau pouvait ne pas être sucré.		
« Après bon, je vois aussi un peu comment équilibrer le truc maintenant. Parce que bon j'avais déjà cherché avant etc et... Mine de rien elle nous a parlé quelque fois des calories, du sucre et tout ça! » E22L192-194	E22 pense avoir compris certaines règles diététiques même si ça n'était pas le sujet principal de l'atelier.		
« Et puis ça donne toujours des idées » e6L110	Le repas peut donner des idées aux participants.	Apprentissage des participants grâce aux soignants.	L'atelier cuisine un lieu de co-formation culturelle et culinaire.
« Moi, je pense plus qu'ils ont pris les idées euh... Voilà... Qu'ils n'auraient pas eues. » e6L133-134	e6 pense qu'elle a surtout apporté des idées culinaires lors de l'atelier.		
« Donc en fait c'était des recettes avec des ingrédients que j'ai l'habitude d'utiliser mais je savais pas heu... (...) Voilà ! J'avais pas eu l'idée de les associer. » E10L77-80	Lors de l'atelier, les ingrédients étaient habituels pour E10 mais elle n'avait jamais eu l'idée de les associer.		
« Y'a la recette de la mousse au chocolat que je connaissais pas et j'ai vu comment on a fait. » E10L80-81	E10 a découvert la recette de la mousse au chocolat.		

« Euh bah... C'est vrai qu'à chaque fois on fait des thématiques différentes, ne serait-ce par rapport aux différentes cultures qu'on peut avoir ici chez les personnes, du fait déjà des recettes, des choses que je pouvais ne pas connaître moi personnellement ça m'apporte ça » e4L67-69	Apport personnel de l'atelier = découverte lors de l'atelier de recettes, de choses en lien avec la culture et les personnes présentes.	Apprentissage des participants grâce aux soignés	
« On a pu encore aussi échanger, 'fin donner des avis quoi. (...) C'est bon, c'est pas bon heu... » E10L216-217	Le groupe a pu échanger sur le repas et donner des avis.		
« Notamment sur... La découverte pour moi ça a été effectivement ce grain-là, particulier dont j'avais jamais mangé heu (...) Les cli-cli oui qu'on appelle ça... » e11L112-115	e11 a apprécié lors de l'atelier la découverte du tilitli qu'il ne connaissait pas.		
« Ouais. Bon c'est vrai qu'on connaît pas du tout ça. C'était la première fois que j'avais mangé ça. » e11L117-118	e11 a découvert le tilitli pour la première fois lors de l'atelier.		
« et ... Et ... Ben ils découvrent peut-être des plats qu'ils ont peu... Pas mangé chez eux qu'ils découvrent ou qu'il connaît déjà. » E13L76-77	Le partage du repas permet aux médecins de découvrir des plats qu'ils n'ont pas l'habitude de manger selon E13.		
« Et je... Parce que on a tous nos petits, nos petites astuces. Comme elle a fait elle, ben moi à la maison j'aurais pas des choses, je rajouterais plus la tomate elle a pas mis. Voilà après chacun... C'est bien parce on voit aussi du même côté mais qu'on fait pas pareil et... » E13L87-90	E13 malgré des origines similaires à E16 ne fait pas la recette proposée de la même façon.		
« Ce qu'on a pu apporter ben ben le plat oui... J'ai pu apporter ouais, mes connaissances, ouais. » E13L212-213.	E13 pense avoir pu apporter ses connaissances culinaires lors de l'atelier.		
« Bah non, ce que je vous ai dit... Bah après sa recette elle l'a fait d'une façon moi j'aurais fait autre mais non ça a pas changé... » E13L216-217	L'atelier a permis à E13 de découvrir une autre façon de cuisiner.		
« Euh ...un T, un L, un I, un T, un L, un I, voilà. (...) Le tilitli... » E16L30-32	E16 épèle le mot tilitli pour B.		
« j'ai commencé à préparer les cornes de gazelles, la pâte, la farce voilà je leur ai expliqué. » E16L52-53	E16 a expliqué comme faire les cornes de gazelles aux participants en préparant les premières.		
« le le le, leur montrer comment il faut faire le glaçage pour les cornes de gazelles, comment il faut les enrouler dans le sucre glace et tout ça dans le sirop et puis le sucre glace et les laisser un petit peu. » E16L72-74	E16 a montré aux participants comme faire les cornes de gazelles.		

« Ce qui restait, moi je l'avais donné, il restait de la farce et puis du sirop, je lui ai dit à la dame, ben prenez-le, et je lui ai marqué les ingrédients et ce qui fallait faire et ben vous faites chez vous... » E16L101-103	E16 a donné les ingrédients restants à l'une des participantes en lui réexpliquant la recette pour qu'elle fasse des cornes de gazelles chez elle.		
« J'ai vaguement discuté avec une dame, une patiente de e15 (<i>appelée par son prénom</i>), pff, mais je sais plus de quoi on a parlé, c'était autour du repas, de qu'est-ce que c'était les langues d'oiseau, les petites pâtes. Et pis comment, les cuisses de poulet préparées de 2 façons différentes » e17L139-142	e17 a vaguement discuté avec une patiente du repas et de sa confection.		
« Et euh tout ce qu'il y avait je connaissais mais la préparation non. (...) Pas tout, non, la manière de le faire oui. Sinon les légumes tout ce qu'il y avait je connaissais. » E19L33-37	E19 connaissait les aliments utilisés lors de l'atelier mais pas le mode de préparation mahorais.		
« Ah bah ouais c'est sûr, je connaissais pas la recette et donc du coup je me suis dit pourquoi pas faire un tour du côté de Mayotte et les autres îles, apprendre. Moi, j'aime bien découvrir.» E19L51-53	E19 a apprécié découvrir et apprendre des recettes qu'elle ne connaissait pas.		
« A part ça et puis on me demandait de temps en temps si je connaissais certains ingrédients ou les légumes et voilà. J'ai expliqué un petit peu la manière dont je fais chez moi. » E19L59-61	E19 pense avoir apporté des connaissances sur les ingrédients des plats mahorais qu'elle utilise habituellement chez elle.		
« Euh qu'on participe aussi, par exemple ben le manioc, c'est quelque chose que je n'aurais pas pris sur un étale parce que je saurais pas comment l'éplucher voilà. » E20L53-54	L'atelier cuisine a permis à E20 de partager des choses avec autrui.		
« Et le fait que ce soit sur la cuisine du monde c'est ce que je trouve bien c'est que euh euh on, même si on en utilise un peu à la maison c'est quelque chose qui est inconnu pour nous » E20L65-67	E20 a apprécié que la personne proposant les recettes fasse tout de A à Z, des courses à la préparation du repas, pour faire découvrir l'alimentation et les coutumes de son pays.		
« Fin d'avoir les techniques de cuisine aussi, 'fin parce qu'on va éplucher de toutes sortes de façons différentes, on a bien vu » E20L73-75	L'atelier cuisine a permis à E20 d'apprendre de nouvelles techniques culinaires.		
« et puis 'fin voilà ça enrichit la vie. L'échange c'est toujours bien. » E20L75	L'atelier cuisine a permis à E20 de découvrir les us et coutumes mahoraises.		

« 'Fin sur Mayotte, sur les coutumes qu'elles avaient notamment pendant le ramadan de manger du manioc tous les jours ce qui était quand même un repas de riche de pouvoir en manger tous les jours, ils ont des grandes périodes comme ça euh je me dis que... » E20L86-89	E20 a découvert qu'à Mayotte, l'alimentation était peu variée lors du ramadan.		
« Parce que je trouve que découvrir, euh y'a autant... Euh 'fin moi, là ça m'a fait énormément plaisir de découvrir quelque chose que je ne connaissais pas avec des gens que je ne connaissais pas et ça je trouve que c'est très enrichissant » E20L213-215	E20 a trouvé la découverte culinaire et humaine de l'atelier cuisine très enrichissante.		
« Par contre E21 (<i>prénom</i>) je pense qu'elle a apporté ! Parce que bon elle a beaucoup présenté etc. Elle expliquait beaucoup de choses et tout ça c'était sympa. Après moi heu... Non ! (...) Non je pense pas ! » E22L208-212	E22 pense que contrairement à elle, E21 a beaucoup apporté à l'atelier cuisine du fait de ses explications sur les recettes mahoraises.		
« E2 et E7 donnent rapidement des conseils pour la cuisson du riz, elles se révèlent être des spécialistes du riz du fait de leurs origines (comorienne et réunionnaise). » OP1L90-91	E2 et E7 donnent des conseils sur la cuisson du riz puisqu'il s'agit d'une spécialité de leur pays d'origine.		
« Tout au long de l'atelier cuisine et même lors du repas, la notion d'identité a été prédominante. Tout d'abord avec E5, AC échange avec elle sur l'origine de son prénom dont elle connaît la signification. » OP1L145-147	Echanges multiples lors de l'atelier sur les origines de chacun.		
« E16 se présenta et parla de son futur rôle de chef de cuisine dans la mesure où il était prévu à l'avance avec e14 qu'elle nous fasse découvrir des recettes de son pays d'origine, l'Algérie. » OP2L28-30	E16 fait découvrir des recettes de son pays au cours de l'atelier.		
« Puis E16 prépara et détailla les explications de la pâte sablée qui allait contenir cette farce. » OP2L61-62	E16 explique comment faire la pâte des cornes de gazelle		
« E13 fit à plusieurs reprises des commentaires sur sa propre façon de réaliser cette pâtisserie, ce que E16 écouta attentivement. » OP2L66-67	E13 au cours de l'atelier échange avec E16 sur sa façon à elle de préparer les pâtisseries.		
« E16, qui me dit discrètement : « Il faut que tu dises « bismillah », en rajoutant chaque épice, c'est la tradition ». Je répétais alors plusieurs fois ce mot qui signifie « grâce à Dieu » lors de la préparation par respect des traditions, mais aussi parce que je trouvais cela amusant me rappelant l'expression qu'on entend souvent : « faire la cuisine avec amour ». » OP2L75-79	E16 explique à E les coutumes algériennes à respecter en préparant les plats.		
« E13 en profita pour expliquer que le mot « allumette » vient de l'arabe, tout comme beaucoup de mots français! » OP2L81-82	E13 explique que de nombreux mots français sont d'origine arabe.		

« Nous avons également parlé de régions algériennes, avec leurs langues et recettes diverses. » OP2L83-84	Echanges sur les différentes régions algériennes et leurs particularités.		
« E13 et moi-même, en découvrant les paquets de pâtes, eûmes la même réaction : ce sont des pâtes typiquement pour plat algérien mais la marque est « Alpina Savoie », tout comme les crozets, qui sont bien savoyards ! Nous en riions ensemble, en parlant de ce bel exemple d'intégration de ces pâtes... » OP2L84-87	Constat par deux participantes que les pâtes utilisées dans le plat algérien sont de marque savoyarde.		
« Nous apprenons donc que le menu prévu, typiquement mahorais est un repas de fête dans son pays. » OP3L35-36	Présentation du menu : repas de fête à Mayotte.		
« Nous découvrons avec surprise que le manioc possède une écorce et que nos techniques habituelles pour éplucher ne vont pas suffire. E21 nous montre donc comment, en transformant un grand couteau en machette, elle rompt l'écorce du manioc et comment ensuite en venir à bout » OP3L56-59	Découverte du manioc et de sa façon de l'éplucher.		
« E21 montre aux novices comment couper les bananes vertes dont la peau est dure. Elle les met dans l'eau pour faciliter leur épluchage, comme elle le fait avec ses enfants. » OP3L66-68	E21 explique comment couper les bananes vertes à ceux qui ne savent pas le faire.		
« Tout au long de l'atelier, nous passerons donc régulièrement de la cuisine mahoraise à la cuisine gabonaise pour connaître les différentes façons de faire de chacune. » OP3L47-48	Au cours de l'atelier, échanges sur la cuisine gabonaise et mahoraise dont les aliments sont proches		
« E2 et E21 nous expliquent que les cultures comorienne et mahoraise sont très proches puisque les Comores ne sont indépendants que depuis 1975. Les Anjouanais considèrent même Mayotte comme appartenant à l'union des Comores alors que les Mahorais se revendiquent français. Il n'existe pour autant aucun conflit entre les deux pays. » OP3L86-89	E2 et E21 explique les similitudes et différences de leurs pays.		
« E21 nous explique donc les différents usages de la cardamome : salé, sucré, tisane et thé. » OP3L99-100	E21 explique les différents usages de la cardamome.		
« E22 nous fait partager son expérience de la Corée où elle est partie pour ses études, et chacune amène ses connaissances sur les différentes alimentations asiatiques, en tentant de rapprocher un pays avec l'autre. » OP3L107-109	E22 fait partager aux participantes sur la Corée.		

« Cependant, E21 tient à nous montrer la danse mahoraise, ce qu'elle parvient à faire en nous montrant sur son téléphone une vidéo. Elle laisse ensuite la musique de son téléphone pour nous montrer comment faire. E21 et E2 nous font donc une démonstration de Muhi (danse des fesses), en nous spécifiant bien que celle des Comores est plus lente que celle des mahorais et nous invitent ensuite à essayer. » OP3L119-123	E21 et E2 montrent aux participantes la danse mahoraise au cours de l'atelier cuisine.		
« et que... Euh... Ben que... Qu'on soit plusieurs et que on... Euh... Il y avait des petits trucs de cuisine, vous savez, qu'on apprend comme ça... Ça m'a plu aussi ça... (...) Oui, c'est ça oui... J'ai appris certaines choses, comme de mettre les champignons dans l'eau comme avec du vinaigre, je savais pas ça par contre... » E3L217-222	Cuisiner ensemble permet d'apprendre, d'échanger de nouvelles choses.	Apprentissage lié à la pratique lors de l'atelier cuisine	
« Non, non non enfin c'est-à-dire on a mangé, et puis on a dit ce qu'on pensait, si c'était bon et ainsi de suite ! » E7L166-167	Après avoir mangé, E7 a discuté avec les autres essentiellement du repas.		
« Bah c'était surtout les champignons là qu'il fallait peler. (...) Moi j'les pèle pas, j'les lave, j'les rince ! J'les rince au vinaigre et puis hop j'les coupe et puis voilà hein ! » E8L43-46	E8 a appris à préparer les champignons différemment qu'à son habitude lors de l'atelier cuisine.		
« Parce que bon donner des recettes, de voir, participer de de, et puis il y a des choses chez nous qui sont pas toujours dosées, donc il faut toucher la texture donc pour. Voilà, donc il y a des choses faut voir bon et puis après c'est visuel. Il y en a qui apprennent visuellement... » E13L129-133	Intérêt pour E13 d'apprendre la cuisine en touchant et voyant les aliments.		
« Ouais, ouais... Et après de goûter après voilà, de mieux critiquer après ben c'est plus facile » E13L135-136	E13 pense que pour critiquer un plat il est nécessaire de le voir et de le goûter.		
« Voilà et puis après... Goûter, si on n'aime on n'aime, après on va pas être top chef mais pourquoi pas ! » E13L286-287	E13 apprécie de pouvoir goûter les plats lors de l'atelier.		
« Ainsi, quand E16 (sans doute en n'ayant pas oublié l'intérêt des participantes de toucher les aliments) proposa de sentir la texture de la pâte pour bien comprendre qu'elle doit être sableuse comme son nom l'indique, » OP2L63-65	Les participantes trouvent de l'intérêt à toucher la consistance des aliments ce que propose alors E16.		
« Mais voilà c'est des petites choses comme ça ou des petites idées, faire cuire, préparer à manger avec de l'huile d'olive et pourquoi pas du beurre. Enfin voilà des petites choses comme ça. » e1L165-167	Atelier cuisine = transmission d'idées et d'astuces pour préparer le repas.	Apprentissage lié à l'environnement	

« Oh oui, j'ai appris à cuisiner les champignons et les brocolis parce que je savais pas comment... Oui je n'ai jamais préparé chez moi quoi. » E2L70-71	Atelier cuisine = apprendre à cuisiner les aliments nouveaux, non usuels.	de l'atelier.	
« oui, je savais pas qu'on pouvait les manger comme ça, parce que moi je les mangeais chez moi juste dans une soupe quoi... Avec beaucoup d'eau et d'autres légumes » E2L75-76	Ateliers = apprendre à cuisiner autrement des aliments connus.		
« Par contre j'ai jamais vu l'autre riz, le riz avec des grains noirs... » E2L87	Découverte d'une nouvelle sorte de riz lors de l'atelier cuisine.		
« Le riz sauvage... Je sais pas comment ça se... » E2L89	Ne connaissait pas ce type de riz et la façon de le cuisiner.		
« ... En fait chez les comoriens, aussi il y a le gaspillage j'ai remarqué... Parce qu'on prépare beaucoup et même si on mange pas pis, le deuxième jour aussi on le jette, j'ai remarqué aussi ça... » E2L178-180	E2 a remarqué lors de l'atelier que les comoriens préparent beaucoup à manger entraînant du gaspillage.		
« Bah c'est bien, au niveau de la bouffe ça change un peu. » E5L139	E5 trouve que l'atelier est bénéfique pour l'originalité du repas.		
« heu... De moi-même j'ai appris, comment dire... Les installations des plats, les préparations des plats et puis le contact des personnes qui étaient avec nous, avec moi ! » E7L144-146	E7 a appris spontanément en observant au cours de l'atelier et au contact des autres.		
« Voilà, et puis ça m'a permis aussi de connaître heu... Parce qu'il y a des choses que je savais pas dans cette recette et puis j'ai appris. » E7L150-151	Apprentissage de nouvelles recettes au cours de l'atelier.		
« Ben déjà pour les champignons, pour heu... La façon de faire les champignons, c'était la première fois que je voyais faire comme ça. » E8L133-134	Raison de participation à l'atelier : apprendre de nouvelles astuces culinaires.		
« Et pour découvrir des recettes aussi. » E10L52	E10 est venue pour découvrir des recettes.		
« Ben... Ce que j'ai aimé c'est la découverte du sucré-salé en fait. Ce jour là, le thème, un peu, y'avait du sucré-salé. (...) Donc si je me souviens bien c'était du riz avec des morceaux d'ananas. » E10L67-70	E10 a aimé la découverte du sucré-salé, lié au thème de l'atelier cuisine.		
« Et ensuite on a mis du fromage de chèvre, vous savez, à tartiner en fait ! (...) C'est pas en bûche hein, c'est vraiment à tartiner ! (...) Oui voilà ! C'est un peu comme le Saint-Môret et heu... Donc on a... On a étalé par-dessus, on a tartiné quoi ! » E10L189-194	E10 a découvert, en préparant les toasts, le fromage de chèvre à tartiner.		

« Ensuite, s'est greffé aussi un peu des choses autours, des habitudes alimentaires des gens et aussi des cultures différentes, et donc des habitudes alimentaires de cultures différentes, à faire partager ou essayer de faire partager » e11L28-31	L'atelier cuisine est aussi un lieu de partage des différentes cultures et habitudes alimentaires.		
« On peut apprendre des p'tits trucs » E12L195	L'atelier cuisine permet d'apprendre des astuces culinaires.		
« Voilà, après on est... On fait des commentaires, voilà ben tu vois, fallait pas rajouter plus ou moins, » E13L70-71	Echange du ressenti sur le repas préparé lors de son partage.		
« Ma fille qui a l'habitude, ben des citrons confits que j'ai rajoutés, elle m'a dit finalement ouais ça donne du goût et on découvre des choses que ben nous à la maison on n'oserait pas » E13L124-125	Pour E13, l'atelier cuisine permet la découverte de nouvelles recettes qu'elle n'oserait pas faire spontanément à la maison.		
« A la maison on a peur, si on rajoute est ce qu'ils vont aimer, ça va être un plat qui va rester, que je vais jeter. Là non, c'est l'occasion, je goûte je vois c'est l'intérêt aussi moi j'aime bien... » E13L126-128	E13 trouve que l'atelier est l'occasion de faire de nouvelles recettes sans avoir peur que ce soit mauvais et de devoir jeter les plats.		
« On parlait de de de beaucoup de choses quoi, des plats de pâtisserie et euh ça j'aime bien j'aime bien apprendre un petit peu ... (...) Des autres. » E16L82-85	E16 a apprécié échanger sur la cuisine pour apprendre de nouvelles choses des autres.		
« j'ai trouvé ça très bien que ce soit quelqu'un qui aille faire les courses, que ce soit la personne qui proposait ses recettes et... Qui fasse de A à Z, qui montre, qui en profite pour nous parler ben de de sa spécialité, de son pays. » E20L48-51	E20 a apprécié que l'atelier cuisine soit sur la cuisine du monde pouvant être inconnue des français.		
« Oui au niveau alimentaire, au niveau de l'équilibre alimentaire c'est pas facile euh voilà quoi... Ils doivent avoir des carences. D'un côté ils doivent rien manger, ou des choses pauvres ça doit pas être très équilibré. » E20L91-93	E20 pense que l'alimentation peu variée à Mayotte entraîne probablement des carences.		
« Voilà, le... La discussion sur manger à table, pas à table, avec les enfants pas mélangés, et ça euh et ça c'est toujours bien d'échanger parce que chez nous, on fait de cette façon, et on a toujours l'impression... (...) Que c'est la bonne. (...) Ben voilà on se rend compte que euh... Elle est pas forcément bonne et que euh... Il y a mille façons de passer à table... Ou pas. (...) Voilà et que y'en a pas de meilleures que d'autres donc voilà. » E20L96-103	E20 lors d'une discussion à l'atelier cuisine a découvert différentes coutumes autour du repas sans qu'il n'y en ait de meilleures.		

« Oui, ça m'a permis de découvrir heu... » E21L109	La présence de personnes qu'elle ne connaissait pas lui a permis de découvrir des choses.		
« Oui, c'était sympa. C'était sympa, ben déjà c'était de la cuisine que je connaissais pas, donc déjà rien que ça ! » E22L47-48	E22 a trouvé sympathique l'atelier cuisine, du fait, entre autre, de découvrir une nouvelle culture culinaire.		
« Et puis même on découvre des choses 'fin... On a nos petites habitudes chez nous. Et là on voit ce que les autres mangent ! » E22L151-152	L'atelier cuisine permet de découvrir d'autres habitudes alimentaires grâce aux autres.		
« Ainsi, quand E16 (sans doute en n'ayant pas oublié l'intérêt des participantes de toucher les aliments) proposa de sentir la texture de la pâte pour bien comprendre qu'elle doit être sableuse comme son nom l'indique, » OP2L63-65	E16 propose aux participantes de toucher la texture de la pâte préparée.		
« e14 dit alors, peu satisfaite de ses cornes, qu'elle faisait des « cornes de chevreuil » et non de « gazelle ». AC, elle, trouva que les siennes ressemblaient davantage à des « cornes de bouquetin ». » OP2L90-92	Chacune compare ses cornes de gazelles à un animal qu'elles connaissent.		
« Après que le manioc ait été cuit séparément, nous goûtons chacune à notre tour, essayant de trouver une ressemblance avec un légume que nous connaissons. Le manioc se rapproche tantôt de la châtaigne, de la courge ou de la patate, peut-être même un mélange des trois pour les indécises ». OP3L82-85	Chacune compare le manioc goûté à un aliment connu.		
« Chacun découvre des nouveaux fruits (papaye, goyave, fruit de la passion...) et la manière de les préparer. » OP3L91-92	Découverte de nouveaux fruits et leurs préparations.		
« Elle fait le rapprochement entre le fait que nous ne pouvons pas faire cette danse, comme certains sont incapables de bouger leurs oreilles ou de toucher leur nez avec leur langue. » OP1L130-132	Mise en évidence des capacités de danse de chacune en fonction de ses origines		
« Donc voilà... Ça va pas tourner autour du poids... Du... Je crois pas... j'ai pas ce souvenir là en tout cas, du poids, du diabète... Ça n'a pas tourné autour de ça. » e6L90-92	Lors de l'atelier, pas de discussion sur le poids ou le diabète	Atelier cuisine vécu comme non thérapeutique sur le plan diététique.	
« Je dirais que c'était... Je dirais pas trop l'impression d'être dans un truc thérapeutique spécialement. » e9L69-70	Lors de l'atelier cuisine e9 n'a pas eu l'impression d'être dans un atelier à visée thérapeutique.		

« Ben là, ça pas... J'ai pas encore trop fait de... J'ai pas pu encore... Comment ils appellent ça... Ben j'ai pas fait le groupe pour le diabète... Je pense y va avoir... Un cours... Je dis un cours mais c'est pas vraiment... Oui une séance... Donc c'est plutôt ça pour le diabète. » E13L238-242	E13 pense que l'atelier cuisine n'a pas vraiment de lien avec le diabète et que ce sont plutôt les séances ETP.				
« Je ne suis pas très sûre que ça amène beaucoup au plan diététique, pour les patients » e15L46	e15 n'est pas convaincue que l'atelier cuisine soit bénéfique au niveau diététique pour les patients.				
« Voilà, je crois que c'est ça ! Après on aurait pu imaginer de faire quelque chose de plus diététique mais c'est pas grave ! Ça dépend de l'objectif qu'on se fixe oui ! » e15L358-359	e15 pense que l'atelier pourrait être plus diététique mais cela dépend de l'objectif principalement défini.				
« La maladie ? (<i>paraît étonnée</i>) » E16L143	E16 ne semble pas comprendre le rapport entre l'atelier cuisine et la question posée sur la santé.				
« Je pense que la maladie le soin, c'est non ça n'a rien à voir avec ce que j'ai fait, ça non ça change rien... » E16L145-146	E16 pense que la santé n'est pas en rapport avec ce qu'elle a produit à l'atelier cuisine.				
« Après que ce soit un outil thérapeutique euh, d'éducation thérapeutique (soupir) peut-être... Je sais pas... Je sais pas...(..) Oui oui... Oui un peu quand même. » e17L76-79	e17 ne sait pas si l'atelier cuisine peut être un outil d'éducation thérapeutique.				
« La diététique n'a pas été le sujet principal lors de la préparation du repas, loin de là. Contrairement au premier atelier cuisine, le repas algérien proposé par E16 n'avait pas cet objectif-là mais plutôt celui de la découverte de la cuisine algérienne ». OP2L125-127	L'objectif de l'atelier n'était pas diététique mais plutôt celui de la découverte de la cuisine algérienne.				
« Après il n'y a pas forcément, enfin je veux dire le repas était très bon donc c'est vrai que ça m'a donné des idées aussi, c'était simple et très bon. » e1L79-80	Repas simple et bon qui lui a donné des idées.			Reproduction au domicile des plats et astuces appris lors de l'atelier	L'atelier une stimulation pour la poursuite des apprentissages au domicile
« et puis euh euh c'est vrai que euh... Quand on a les recettes pour les refaire c'est très bien après... » E3L90-91	Acquisition de recettes à refaire, considérée comme bénéfique.				
« E8 (<i>appelé par son prénom</i>) il m'a dit une... « Moi j'ai déjà fait une fois ce qu'on a déjà mangé là-bas ». Moi j'ai dit : « j'ai pas arrivé encore (...) Non je l'ai pas refait. » E5L141-144	E8 lui a dit qu'il avait refait une fois le repas de l'atelier, alors que E5 ne l'a pas encore refait.				
« oui oui... Oui oui, ça va elle m'a changé quelque chose... (...) Bah déjà la manière, la façon de manger, ça c'est bien. » E5L171-173	E5 trouve bénéfique que l'atelier ait changé sa façon de manger.				

« Après j'ai su que quelqu'un avait demandé les recettes, au moins une personne » e6L60	Un participant a demandé les recettes.		
« Non c'est moi qu'ai demandé et puis voilà j'ai eu la recette. Et bien j'suis très contente » E7L71-72	E7 précise que c'est elle qui a réclamé la recette pour l'avoir et en est très contente.		
« Oh j'y ai refait quand, 15 jours après ! Ce qu'on avait fait à manger là-haut là. » E8L95-96	E8 a refait le repas chez lui 15 jours après.		
« Mais heu, avec les champignons c'était un peu loupé quand même. (...) Ben non ! Ce que j'ai fait là c'était un peu, un peu trop épais. » E8L98-100	E8 trouve que le repas qu'il a refait était un peu raté du fait de sa mauvaise préparation des champignons.		
« Par contre j'aimerais bien avoir les recettes ! C'est un peu compliqué hein les gâteaux hein. » E12L97-98	E12 aimerait avoir les recettes du repas de l'atelier, notamment des gâteaux qu'elle a trouvé un peu compliqués à faire.		
« (<i>rapidement</i>) Oui oui e14 (<i>prénom</i>) va nous les fournir. » E12L103	e14 va fournir à E12 les recettes de l'atelier cuisine.		
« Ben disons. Ce que j'en ai retenu, bon... J'ai pas fait, j'ai pas les recettes donc j'ai rien refait hein. » E12L166-167	E12 n'a pas encore refait le repas de l'atelier cuisine car attend d'avoir les recettes.		
« et j'ai reproduit comme ça après à la maison. » E13L111-112	E13 a reproduit le plat de l'atelier chez elle.		
« Par contre le poulet aux olives...Ils ont aimé ça. » E13L119-120	Les enfants de E13 ont apprécié le poulet aux olives qu'elle a refait à la maison.		
« et moi je suis ouverte à d'autres... (...) Ouais à d'autres parce que moi après j'aime bien reproduire. Le but... C'est de... » E13L180-185	E13 aime découvrir d'autres choses à refaire chez elle.		
« C'est toujours bien, voilà, de savoir comment on peut remplacer ou comment on peut faire, ou couper le sucre avec quoi, ou le gras. C'est bien comme on a des enfants comme ça on reproduit à la maison et voilà » E13L267-270	E13 trouve bénéfique d'avoir des astuces concernant le sucre ou le gras dans la cuisine pour pouvoir les reproduire à la maison.		
« Quand quelque chose me plaît, j'aime bien le refaire à ma manière (<i>rire</i>). A ma manière, c'était très bon. » E19L53-54	E19 aime refaire à sa manière des plats qui lui ont plu.		
« Donc voilà ça fait découvrir d'autres aliments, le fait de qu'on les prépare c'est ce qui fait qu'on va les racheter après, parce que si on les avait mangés comme ça ben on saurait pas comment... » E20L54-56	E20 pense que le fait d'avoir préparé de nouveaux aliments lors de l'atelier cuisine lui permettra de les réutiliser à la maison.		

« J'ai refait la salade de fruits d'ailleurs ! (...) Ouais. Je l'ai refaite du coup à la maison. (...) Ouais. J'ai repris les mêmes fruits. » E22L64-68	E22 a refait chez elle la salade de fruits de l'atelier cuisine n°3.		
« Je l'ai refaite vendredi. Je n'en ai pas mangé beaucoup finalement. Parce que tout le monde est passé avant moi ! (<i>petit rire</i>) (...) Ouais. C'est un peu ça ouais ! Non ouais, ça m'a plu ! » E22L72-75	E22 a refait récemment la salade de fruit de l'atelier mais n'a pas pu en manger beaucoup, victime de son succès.		
« ... Et j'ai vu que bon, chaque fois... En fait... C'était peut-être ce qui a changé un petit peu dans ma tête, je me dis pourquoi les Français, les Européens, vous mangez tout un petit peu dans les assiettes et qu'on est beaucoup rempli, on est rassasié quoi et pourquoi chez nous on doit manger beaucoup... » E2L175-178	Questionnement de E2 sur les pratiques alimentaires européennes par rapport aux coutumes comoriennes	Questionnement induit par l'atelier	
« Je fais pareil, là j'ai reproduit pareil. Et j'ai bien lu... Et le but c'est de refaire après à la maison et de faire goûter aux enfants. » E13L196-197	E13 a refait le plat à l'identique à la maison ce qui a permis à ses enfants de goûter.		
« Ben une ouverture sur Mayotte déjà, sur le pays en lui-même sur les us et coutumes. » E20L82	L'atelier cuisine a fait réfléchir sur la chance d'avoir une diversité alimentaire en France pour faciliter l'équilibre alimentaire.		
« 'Fin, je trouve... Ça m'a aussi fait réfléchir sur la diversité des aliments qu'on peut avoir nous et dans des pays plus pauvres ou avec moins de choix où l'équilibre alimentaire est, je pense, plus difficile à respecter quand on a des habitudes alimentaires... » E20L84-86	E20 trouve que la découverte et l'échange avec autrui lors de l'atelier cuisine lui ont enrichi la vie.		
« Bah oui, mais c'est ce que j'ai découvert alors il faut que je vérifie. (...) Ben le lait de coco que je bois dans la noix de coco, souvent il est sucré. Il a un goût sucré... (...) 'Fin voilà, j'ai été très surprise, c'était une belle découverte parce que je me suis dit, « bah en fait, euh voilà »... Après ce que je euh... Euh je me suis posée la question à la maison. » E20L198-206	E20 a découvert lors de l'atelier que le lait de coco n'était pas sucré ce qu'elle a vérifié chez elle.		
« déjà que c'est... Je me suis fait la réflexion en rentrant, je ne saurais même pas situer Mayotte et du coup je suis allée voir sur la carte, c'est des trucs bêtes mais voilà. (...) Oui, c'est au même endroit. » E20L67-71	E20 ne savait pas où situer Mayotte, ce qu'elle a alors cherchée sur une carte en rentrant chez elle.		

« Nous, en France, on a cette chance-là, de pouvoir manger équilibré. 'Fin ça m'a fait, ça m'a fait aussi réfléchir... » E20L93-94	L'atelier cuisine, par la découverte d'une culture culinaire étrangère, a fait réfléchir E20 sur la chance que nous avons en France de pouvoir manger équilibré.		
« Non, non je peux pas changer ça, parce que mon mari et les enfants... (rire)... Ils ont l'habitude de manger comme ça... Oh non... » E2L182-183	Impossibilité de modifier les repas au domicile à cause des habitudes alimentaires de la famille.	Freins au domicile dans les modifications souhaitées, secondairement à l'atelier.	
« Et parfois je les prépare chez moi et mon mari n'aime pas. Lui il fait « ah chéri va me chercher du riz » tout le temps « va me chercher du riz, si je mange ça je peux pas dormir », c'est-à-dire qu'il aura pas le ventre plein quoi ! (...) Du coup je peux pas... » E2L194-199	Elle prépare parfois de la cuisine non comorienne au domicile mais n'est pas appréciée par son mari.		
« enfin pour moi je prépare des trucs » E2L199	Modification de l'alimentation pour elle mais pas pour sa famille.		
« Bah rien, rien, c'est que le problème, tellement je suis un peu physiquement fatiguée, rester debout longtemps dans la cuisine ça me fatigue. » E5L223-224	Il est difficile pour E5 de reproduire le repas à la maison du fait de sa fatigue physique.		
« Non non ! Ça fait pas longtemps que j'ai reçu. J'ai reçu la semaine dernière. Et comme j'ai beaucoup de rendez-vous... Justement pour ma santé, j'ai pas encore fait chez moi. » E7L66-67	E7 n'a pas eu le temps de refaire la recette à son domicile car a reçu la recette récemment et est très occupée par rapport à ses problèmes de santé.		
« Alors y'a aussi des jours où je vais essayer de me faire à manger correctement. (...) Mais ça dure pas longtemps. Ça dure pas longtemps. » E12L68-71	E12 essaye de faire à manger de façon équilibrée mais n'y parvient pas toujours.		

L'ATELIER CUISINE ET L'ESTIME DE SOI

Verbatim	Codages descriptifs	Sous-thèmes		
« en fait, parce que du coup surtout quand c'est leur médecin, parce qu'en général on invite leur médecin et ils sont très contents car ils sentent cette relation privilégiée « il y a mon médecin » voilà » e1L135-137	e1 a l'impression que les patients ressentent une relation privilégiée avec leur médecin.	Pour les soignés (présence de leur médecin et de participer à l'atelier)	Moment d'exception	Privilège ressenti de participer à l'atelier cuisine
« Et oui ils sont très contents en fait. Pour eux c'est un	e1 a l'impression que la présence des			

honneur de partager un repas avec leur médecin! En tout cas c'est d'après ce que j'ai vu jusqu'à présent. » e1L139-140	soignants est ressentie par les soignés comme un privilège apprécié.			
« Oui c'est bien ça change » E5L239	E5 trouve que la venue des professionnels est bénéfique car ça change.			
« Je pense que les patients ils ont dû être contents eux » e6L111	e6 pense que les patients ont été contents de voir des soignants.			
« Mais bon là franchement c'est une première bonne expérience, une première bonne expérience. » e6L152-153	Animer cet atelier cuisine a été une bonne première expérience pour e6.			
« Parce que j'aime bien être au contact avec les gens heu... Intéressants » E7L200	Souhait de E7 de participer de nouveau à l'atelier cuisine pour être au contact de gens intéressants.			
« Oui c'est le groupe ! Voilà le groupe ! Le groupe de (<i>nom du pôle</i>) ! » E7L205	Souhait de E7 de participer de nouveau à l'atelier pour être avec le groupe du pôle de santé.			
« Surtout que j'étais avec le collègue de mon... Médecin traitant (<i>rire</i>). » E8L158	E8 a aimé le repas surtout parce qu'il était à côté du confrère de son médecin traitant.			
« (<i>rapidement</i>) Et heu je voulais vraiment y participer quoi ! » E10L169	E10 voulait vraiment participer à l'atelier cuisine après qu'elle n'ait pu deux fois de suite y aller.			
« Ben moi heu... J'ai un bon souvenir de ce moment partagé avec les professionnels ! » E10L214	E10 a un bon souvenir du moment partagé avec les professionnels de santé.			
« Ben c'était la première fois hein » E12L222	C'était la première fois pour E12 qu'elle voyait son médecin traitant en dehors du cabinet médical.			
« Et puis après c'est bien il y a des médecins qui viennent manger aussi avec nous donc euh » E13L72-73	E13 apprécie que les médecins viennent manger le repas avec le groupe.			
« Pour qu'on en reparle parce que pour les gens c'est très important, je pense, quand même ce moment-là » e15L99-100	e15 pense que l'atelier cuisine est un moment important pour les patients qui nécessiterait qu'elle en reparle.			
« Des enjeux qu'on ne peut pas mesurer parce que... » e15L194	Les soignants ne peuvent pas mesurer les enjeux de leur présence			

	pour les patients à l'atelier cuisine.			
« En me disant bien, attends il se joue des choses importantes peut-être pour les patients là heu... Qui peuvent peut-être leur faire beaucoup de bien mais qui peuvent aussi les déstabiliser. » e15L197-199	e15 pense qu'il faut qu'elle raisonne en se disant qu'il y a des choses importantes qui se jouent pour les patients en bien ou en mal.			
« Ben non ça change pas, mais le fait d'être là, qu'elle soit là, c'est ça m'a touchée quoi. J'étais touchée par » E16L128-129	E16 a été touchée par la présence de son médecin à l'atelier cuisine.			
« Alors c'est quelque chose de relativement simple, c'est pratique, on peut faire son gros con de docteur, son gros con de docteur. C'est juste le fait d'être docteur ça apporte quelque chose. » e18L229-231	e18 pense que sa simple fonction de docteur apporte à l'atelier cuisine.			
« Et puis en fait euh le premier qu'on a fait c'était avec les femmes turques c'était notre premier groupe d'éducation thérapeutique, on avait avec une psychologue turcophone qui travaille avec nous maintenant mais qui était en stage autour de la mise en place des premiers cours d'éducation thérapeutique avec les dames Turques qui faisait la médiation culturelle, c'était très intéressant et euh on s'est rendu compte de façon globale que il se passait quelque chose. » e18L240-245	Les professionnels de santé se sont rendus compte lors du premier atelier cuisine que leur simple présence apportait quelque chose.			
« mais leur présence est importante. » e18L252-253	e18 considère que la présence des soignants est importante à l'atelier cuisine.			
« Ça a changé alors ça a changé, ce jour-là particulièrement. » E20L133	L'atelier cuisine a lors de cette journée, particulièrement marqué E20.			
« Et c'est la première fois que je viens au pôle santé pour découvrir des choses comme ça. » E21L6	C'est la première fois que E21 venait faire ce type d'atelier avec le pôle de santé.			
« Mais bon rien que la diététicienne et le médecin généraliste c'est quand même heu ! (<i>petit rire</i>) (...) C'est pas quelque chose qu'on voit tous les jours ! » E22L84-87	Avoir sa diététicienne et son médecin généraliste en même temps lors de l'atelier cuisine est inhabituel selon E22.			
« Oui j'avais déjà pas mal de gens oui. (...) Ben justement	E22 a apprécié avoir un bon nombre			

c'était bien. » E22L93-95	de ses soignants autour d'elle à l'atelier cuisine.			
« (rapidement) Non. (...) Non pas spécialement non ! Non, ça m'a fait plaisir, c'était sympa ! □ » E22L113-115	E22 a eu du plaisir à voir son médecin e15 à l'atelier cuisine.			
« mais aussi le fait qu'il y ait les médecins etc... Je trouvais ça sympa quand même de... De sortir du contexte « je viens au pôle de santé pour mes problèmes et voilà » (...) C'était sympa. » E22L170-174	E22 est venue à l'atelier cuisine parce qu'il y avait les médecins hors contexte habituel.			
« Après que chacun se soit resservi, il reste encore de quoi nourrir une dizaine de personnes, il y aurait-il eu un problème dans la quantité ? Cuisiner en grande quantité est peut-être lié à la signification festive que les participants veulent donner à l'atelier cuisine ? » OP3L154-156	Les participants ont cuisiné en trop grande quantité par rapport au nombre de convives, comme lors des repas de fête.			
« Oui parce que chaque atelier est différent. Différent par les patients, on ne prend pas les mêmes patients à chaque fois, par la diététicienne alors c'est pareil, en règle générale c'est e14 (<i>prénom nom</i>) mais quand elle est pas disponible du coup c'est une autre diététicienne » e1L179-181	Envie d'y retourner car chaque atelier est différent par ses patients et sa diététicienne.	Pour les soignants (moment particulier)		
« Moi j'ai fait avec trois diététiciennes. Et à chaque fois c'est des ateliers très différents. Elles ne travaillent pas de la même manière. » e1L182-183	Chaque atelier est différent entre les diététiciennes qui l'animent.			
« Voilà, ils sont tous différents. Ils ne peuvent pas être identiques parce que déjà ils ne se passent pas souvent dans la même cuisine, ça n'est pas dans le même environnement, c'est pas les mêmes patients et du coup ben vu que ça n'est pas les mêmes patients il n'y a pas les mêmes dynamiques à chaque fois » e1L186-189	Ateliers différents pour e1 car le local de cuisine varie et les patients sont différents amenant des dynamiques différentes.			
« Ben... On va dire pour participer à l'atelier » e1L191	e1 reviendrait pour participer à l'atelier.			
« être là » e1L191	e1 reviendrait à l'atelier pour être là.			
« Ça je sais que c'est pas le problème mais peut-être qu'avec d'autres gens ça aurait été différent. » e6L151-152	e6 pense qu'animer l'atelier avec d'autres gens aurait été peut-être différent.			
« Mais bon là franchement c'est une première bonne expérience, une première bonne expérience. » e6L152-153	Animer cet atelier cuisine a été une bonne première expérience pour e6.			

« Au bout de ce parcours, on a fait un atelier cuisine et y'avait sa compagne qui est aussi à risque cardio-vasculaire donc qui avait aussi fait l'atelier avec lui, le groupe FRCV (<i>Facteur de Risque Cardio-Vasculaire</i>), et qui elle avait arrêté de fumer déjà, suite à un AVC, quelques années auparavant. (...) Et, 'fin, c'était chargé d'émotion quand même parce que le risque il le connaît. » e14L199-204	Le moment de l'atelier cuisine où le patient a déclaré qu'il arrêterait de fumer était chargé d'émotion car il était accompagné de sa compagne ancienne fumeuse ayant fait un AVC et donc un patient très au fait des risques encourus.			
« Enfin ça ne m'avait pas traumatisé mais comme on en parle c'est quand même intéressant de se dire que c'est pas sans... Heu... C'est sûrement... » e15L161-162	Cette proximité avec le soigné n'a pas gênée e15 mais trouve intéressant de se dire que ce n'est pas anodin.			
« C'est tellement important le début, le milieu et la fin de quelque chose ! » e15L299	e15 pense que chaque moment du repas doit être pris en considération.			
« Donc j'y suis allée mais c'est vrai que moi le mardi ça m'arrange pas du tout, j'ai une activité à une heure et demi et j'ai, à laquelle j'ai envie d'aller et puis voilà. Mais j'y suis allée parce que j'avais deux patientes... » e17L20-22	e17 est allée à l'atelier n°2 car deux de ses patients y allaient même si cela ne l'arrangeait pas du tout.			
« Euh j'y participe en tant que médecin traitant et quand il y a des patients à moi qui sont, qui participent à l'atelier cuisine, je vais dans ce cadre-là pour partager le repas avec eux. Euh après c'est un peu de ma participation. » e18L8-10	e18 participe aux ateliers cuisine en tant que médecin traitant pour partager un repas avec ses patients qui y participent.			
« Autrement quand je vais à l'atelier cuisine c'est juste pour manger avec mes patients. » e18L16-17	En dehors de son rôle de coordination des ETP, e18 vient à l'atelier cuisine pour manger avec ses patients.			
« c'est pas allé plus loin mais on a mangé ensemble, c'est pas rien non plus. » e18L60-61	e18 estime que partager un repas avec E3 est déjà un moment important.			
« Mais autrement j'ai passé des grands moments de repas avec (<i>prénom d'un patient</i>), un de mes patients, qui est un travailleur handicapé qui est suivi au foyer (<i>nom du foyer</i>), qui avait préparé des endives, des endives aux jambons, une salade d'endive tout à fait délicieuse. C'était un moment un peu particulier... » e18L71-74	e18 trouve que l'atelier cuisine où son patient handicapé a préparé des endives était un moment particulier.			
« Et là on s'est retrouvés avec, je me suis retrouvé avec des patients où effectivement où ... Où... Spontanément j'aurais	Lors de l'atelier cuisine, e18 a mangé avec des gens avec qui il n'aurait			

peut-être pas mangé... C'était vraiment dans un acte thérapeutique que ça se faisait, c'était sympa. » e18L82-84	spontanément jamais mangé sans volonté thérapeutique.			
« Je vais pas faire un atelier cuisine toutes les semaines mais quand il y en a un, je trouve que c'est vraiment important d'y aller.» e18L393-394	e18 pense que c'est important d'aller aux ateliers cuisine.			
« Euh ben disons avant il y avait le repas portugais et le problème c'est que j'ai pas pu venir » E3L43-44	E2 a raté la première opportunité de participer à un atelier cuisine.	Opportunité (de pouvoir bénéficier de ce privilège)		
« Eh bien euh....Alors à quel moment je sais pas exactement mais je pense en gros quelques semaines avant l'atelier cuisine donc euh... e14 (<i>appelée par son prénom</i>) m'a demandé si je pouvais assurer l'atelier parce que... Elle ne pouvait pas. En général, c'était elle qui les animait ces ateliers euh voilà... » e6L6-9	Proposition d'animer l'atelier en remplacement de e14 non disponible pour celui-ci.			
« Et j'en ai profité à cette occasion que j'étais en arrêt pour participer. » E7L30	Opportunité de participer à l'atelier puisque E7 était en arrêt maladie.			
« Oui, oui oui, j'ai redemandé si je travaille pas et si j'ai pas... Bon ben après mon opération si je peux... Si y'a un autre atelier et si ça correspond à mes jours et ben, j'ai redemandé à participer ! » E7L196-198	E7 souhaite participer de nouveau à l'atelier en fonction de ses disponibilités.			
« Et me suis dit ben oui du coup j'ai fait le premier mais après ils en ont fait d'autres, mais je pouvais pas y aller puisque je travaillais. J'suis à plein temps. » E8L24-26	E8 a participé à un premier atelier cuisine après une invitation par le pôle mais n'a pas fait ceux d'après, du fait de son indisponibilité professionnelle.			
« Le prochain qu'il y'a ouais, si j'peux y aller ! (...) Parce que la plupart du temps c'est à partir de 10 heures du matin ! » E8L268-270	E8 retournerait au prochain atelier s'il est disponible.			
« Ben l'atelier cuisine, la raison principale c'était que déjà je voulais faire... Participer à cet atelier cuisine parce qu'on m'en avait déjà proposé 2 avant. » E10L160-161	E10 voulait participer à l'atelier cuisine car elle avait déjà raté 2 fois l'opportunité.			
« Et heu y'en avait 1 que j'avais refusé parce que j'avais déjà rendez-vous à ce moment- là. (...) Et un autre ben où le matin même j'avais appelé pour annuler parce que j'avais mon fils qui était malade et puis que... J'avais personne pour le gérer. » E10L163-167	E10 n'avait pas pu se rendre aux deux premiers ateliers proposés par indisponibilité.			

« Oui, sauf à défaut si j'ai pas le temps ou je suis pas disponible, oui ! (...) J'accepterais d'en refaire un. (...) Un atelier cuisine. » E10L378-382	E10 participerait de nouveau à un atelier cuisine si on le lui proposait de nouveau et si elle était disponible.			
« Non c'est bien. Moi j'ai, moi personnellement... Tant mieux parce que moi j'ai sauté sur l'occasion quand on m'a dit qu'il y a avait, qu'on m'a dit un plat d'origine orientale » E13L179-180	E13 a profité de l'occasion qui s'offrait à elle de participer à l'atelier cuisine orientale.			
« Alors moi je l'ai vu un petit peu comme heu... Le fait de revendiquer d'avoir le droit d'y aller. » e14L408-409	e14 voit le fait de devoir faire justifier la présence de chaque soignant à l'atelier cuisine comme une revendication d'avoir le droit d'y aller.			
« Ouais je crois que je suis venue parce que j'étais libre » e15L410	e15 est venue à l'atelier cuisine car elle était disponible.			
« Oui. Ben déjà y'a de la curiosité » E22L136	E22 a participé à l'atelier cuisine par curiosité.			
« Non, c'était plus par curiosité, mais 'fin c'est aussi heu... Curiosité » E22L170	E22 est venue à l'atelier cuisine par curiosité.			
« En tout cas tous les patients étaient très volontaires. Tout le monde a participé donc c'est vrai que c'était bien. » e1L77-78	e1 a trouvé les patients tous volontaires pour participer.	Des soignés (avec dépassement de certains)	Désir de bien-faire et stress de la responsabilité des participants	Investissement et engagement des participants
« Non c'était un peu stressant... (Rire) (...) C'était en fait, c'était un peu stressant c'est vrai » E2L104-107	E2 a trouvé la responsabilité du riz stressante.			
« parce j'avais peur que ça soit... Devienne mou, je sais pas comment expliquer. Comme du... Parce que parfois ça rate même à la maison, parfois c'est dur parfois c'est... Le contraire je sais pas comment on dit » E2L107-109	Appréhension de E2 liée à l'échec de la cuisson du riz qu'elle a déjà raté à la maison.			
« C'est mou... Et on voulait le faire juste pour que ce soit juste au milieu, pas trop dur pour... Et voilà... » E2L111-112	Souhait de E2 de donner une consistance parfaite au riz.			
« J'étais plus ou moins stressée oui. » E2L114	E2 était stressée de la responsabilité du repas.			
« Au final, ça s'est bien passé oui » E2L116	Malgré le stress ça s'est bien passé selon E2.			
« Ben disons que plus nombreux on va plus vite, il y a moins	Le fait d'être plus nombreux permet			

de choses à faire malgré qu'il y a pas mal d'étapes, euh... Il y a plus de mains, il y a plus de mains donc... Voilà » E3L113-114	d'aller plus vite malgré l'importance des tâches à effectuer.			
« de voir les personnes participer » e4L28	e4 apprécie voir les personnes participer.			
« D'abord là-bas il y en a plusieurs qui mettent le tout la main à la pâte si vous voulez. Mais des fois je trouve c'est bien » E5L213-214	E5 apprécie la préparation collective du repas lors de l'atelier.			
« Moi... Les personnes qui ont participé je les ai trouvées très entreprenantes, euh elles ont vraiment beaucoup participé eu... euh... Voilà voilà elles cherchaient vraiment à faire quelque chose sans rechigner donc là j'ai trouvé ça super bien » e6L27-29	e6 a trouvé les soignés très entreprenants et investis dans leur participation, ce qu'elle a apprécié.			
« Mais tout le monde mettait la main à la pâte et j'ai trouvé ça super bien. » e6L31	e6 a apprécié que tous participent.			
« On sentait déjà qu'il y avait un élan. » e6L77-78	e6 a pu sentir dès la marche pour l'atelier un élan des patients.			
« et ça j'aime pas c'est pas mon truc alors que là ça s'est fait tout seul. » e6L150-151	e6 n'aime pas être directive, et elle n'en a finalement pas eu besoin.			
« Ouais et bien... Il y a une bonne participation » E7L55	E7 a trouvé qu'il y avait une bonne participation de tous les participants lors de l'atelier.			
« Ben on a tous participé et puis ben y'avait pas... Heu... Tout le monde a participé, y'avait pas à dire que bon... « Fais ceci fais cela » ». E7L77-78	Tout le monde a participé spontanément.			
« Ils étaient bien attentionnés par les préparations, la cuisson, l'installation et tout. » E7L79-80	Tout le monde était attentionné, soucieux de bien faire selon E7.			
« Alors moi, je me suis occupée des... Des entrées, c'est-à-dire... Heu... Qu'est-ce que j'avais fait, on avait nettoyé tous les brocolis (...) Les tranches de saumon. On avait préparé l'entrée c'était des tranches de saumon avec les p'tits toasts de saumon (...) Avec les p'tits citrons dessus. » E7L82-88	E7 a participé à la préparation des entrées avec d'autres personnes.			
« Après il y a pour le riz, bon ben... On avait un peu plus de difficultés parce que dans l'atelier, bon les gens ils lavent pas	Les gens de l'atelier ne lavaient pas le riz mais comme une autre			

le riz, et y'avait une dame, une Martiniquaise ou j'sais plus. Heu... Et moi, on a l'habitude de laver le riz alors ils nous ont laissé faire (<i>petit rire</i>) s'occuper du riz. » E7L90-93	participante et E7 lavent le riz habituellement, les autres participants les ont laissé s'occuper du riz.			
« On a bien participé ! » E7L95	Le groupe a bien participé à l'atelier cuisine.			
« Non ben c'était pas mal mais j'ai préféré l'autre quand même. Je trouve qu'on avait un peu plus de... C'était un peu, on avait fait un peu plus de choses. » E8L36-37	E8 a préféré le premier atelier cuisine comparé à l'atelier cuisine n°1 car les participants avaient fait plus de choses.			
« (<i>rire</i>) Ouais parce qu'il fallait porter, attraper les trucs dans les placards ! (...) Du coup, elles pouvaient pas prendre ! » E8L88-90	E8 en tant que seul homme a porté ou attrapé des choses que les participantes ne pouvaient pas faire.			
« Ben j'les ai coupé, après j'suis allé les laver » E8L102	E8 a coupé et lavé les champignons lors de l'atelier.			
« Moi j'ai voulu descendre prendre des couteaux mais j'étais pas...Vu que j'étais en bus. Donc du coup j'ai pas pu y aller sinon ça fait longtemps que j'y serais allé ! » E8L215-216	E8 aurait voulu pouvoir aller chercher du matériel manquant lors de l'atelier mais n'était pas véhiculé.			
« Je me souviens qu'il manquait même un batteur. On avait pas de batteur là-bas j'étais allée avec e1 (<i>prénom</i>), elle m'avait accompagné jusqu'à chez moi. (...) Parce qu'il fallait monter les blancs en neige, pour la mousse au chocolat. » E10L99-102	E10 est allée avec e1 chercher son batteur pendant l'atelier, qui manquait pour la mousse au chocolat.			
« Que tout le monde met sa main à la pâte et... » E10L179	E10 a trouvé que tout le monde a participé à la préparation du repas.			
« Tout le monde a participé aussi ! J'veux dire 'fin voilà, y'avait pas quelqu'un qui regardait, qui faisait rien et puis nous on a mis la main à la pâte ou quoi ! Non vraiment tout le monde a participé ! (...) Et... Ça c'est le point fort. » E10L264-268	Un point fort selon E10 est que tout le monde a participé.			
« Donc du coup ben après on n'est pas restées longtemps hein ! On en a eu pour un quart d'heure quoi aller et revenir ! (...) 'Fin moi je me suis dit que j'avais dû louper quelques consignes quoi ! » E10L286-289	E10 pense qu'elle a dû rater quelques astuces culinaires du fait de son absence de courte durée, qu'elle regrette.			
« Ben pour moi j'ai participé comme j'ai pu. (...) Après heu... Est-ce que ça leur a apporté quelque chose, je veux	E10 a participé à l'atelier au mieux qu'elle puisse mais elle ne sait pas si			

dire... » E10L322-324	cela a pu apporter quelque chose aux autres.			
« Donc après quand j'suis arrivée ben... J'ai vite voilà quoi, je me suis lavée les mains, j'ai mis le tablier heu... (...) Voilà, j'ai voulu mettre la main à la pâte et du coup ben... » E10L333-336	E10 s'est rapidement préparée pour vite s'impliquer dans la préparation du repas après sa courte absence .			
« En fait j'ai demandé à ce que je peux... Ben comme je ramenais le batteur électrique ben c'est moi du coup qui ai monté les blancs en neige. » E10L336-338	Comme E10 a ramené le batteur électrique, c'est elle qui s'est occupée de monter les blancs en neige.			
« Donc du coup ben... Après j'ai essayé... Ben j'ai mis à griller le pain, j'ai tartiné, après j'ai aidé aussi à mettre en place dans les assiettes, comme on avait une présentation particulière. » E10L348-350	E10 s'est occupée de la préparation des toasts et de leur mise en place particulière dans les assiettes.			
« 'Fin c'était vraiment comme au resto quoi. (...) Voilà ! (<i>rire partagé</i>) En moins, stressé » E10L352-354	E10 a trouvé que la préparation du repas était comme celle des restaurants en moins stressant.			
« Et puis la deuxième c'est aussi une personne très dynamique et qui je pense a aussi bien voulu montrer ce que c'était cette cuisine et... » e11L110-112	Lors de l'atelier, e11 a rencontré une deuxième personne qui elle aussi voulait transmettre sa cuisine.			
« Non je pense parce que en fait les enfants se sont installés eux-mêmes, tous seuls là-bas et en fait après elle, je pense qu'elle s'est pas assise tout de suite, elle continuait beaucoup à cuisiner, ça n'était pas terminé. Et effectivement après ben étant à côté des enfants et le e18 de l'autre côté, il n'y avait pas tellement la place pour qu'elle vienne. » e11L156-159	e11 pense que la disposition de la table et l'éloignement des enfants de leur maman est un concours de circonstances du fait qu'elle était très occupée en cuisine.			
« moi j'aime bien, de participer de... » E13L11	E13 aime bien participer.			
« Ça m'a, ben tant mieux qu'elle soit là parce que j'avais peur que ça se repose sur mes épaules si il n'y a pas de personnes orientales comme moi. » E13L85-87.	E13 appréhendait que la préparation du repas repose uniquement sur elle du fait de ses origines.			
« il y a pas plus de personnes, de personnes qui ont fait plus de choses que d'autres » E13L138-139	Lors de l'atelier, tout le monde a participé de façon équitable.			
« Après, je me suis pas mise à table tout de suite, tout de suite parce qu'il y avait deux trois finitions à finir » E13L146-147	Lors de l'atelier E13 ne s'est pas mise à table tout de suite car il y avait des finitions à faire en cuisine.			

« eux ils avaient déjà commencé et ça me dérangeait pas. On leur disait "non non mais commencez" » E13L147-148	Les autres participants et les médecins ont commencé de manger sans E13 mais cela ne la dérangeait pas.			
« Et déjà bon c'était mon but, j'en parlais comme ça au médecin, j'apportais des choses ça serait bien qui ait quelque chose en place pour faire la cuisine pour et pis là je vois qu'y a, bah tant mieux parce que. » E13L166-168	E13 avait déjà évoqué avec son médecin son envie de faire et d'apporter quelque chose en lien avec la cuisine.			
« Après ben, plus on avançait plus... On a fait le gâteau, plus on regardait la dame qui, c'était sa recette et elle avait déjà un peu avancé le travail chez elle. » E13L223-224	Après les présentations, la préparation du gâteau à commencer avec E16 qui avait déjà commencé chez elle.			
« Non, non parce qu'on n'a pas le temps, on est là pour faire à manger. » E13L313	E13 trouve que lors de l'atelier il n'y a pas de temps pour approfondir les discussions.			
« Déjà faut aller vite, on est un petit peu top chrono, les médecins déjeunent... » E13L313-314	E13 trouve qu'il faut aller vite pour préparer le repas à temps pour les médecins.			
« J'espère un peu de stress, et l'idée de se dépasser un petit peu. (...) Du stress positif » e14L328-330	e14 espère avoir apporté du stress pour permettre aux patients de se dépasser lors de l'atelier.			
« Heu, il y a eu une dame qui est venue, qui ne voulait pas venir, qui est en très grande difficulté et notamment avec l'alimentation, qui a un trouble du comportement alimentaire important, qui a un trouble de la personnalité important heu... Qui a fait une tentative de suicide un mois avant l'atelier cuisine, très sérieuse, et qui est venue. Elle a pas voulu partager le repas, mais elle est venue » e14L330-336	Une des patientes de e14 en grande difficulté psychologique et face à l'alimentation est parvenue à participer en partie à l'atelier cuisine.			
« Et elle est satisfaite de ce qu'elle a fait elle, de ce qu'elle a fait là, qu'elle pouvait rester à l'atelier cuisine. » e14L341-343	La patiente de e14 est satisfaite d'avoir réussi à participer à l'atelier cuisine.			
« Y'a une autre dame qui est venue aussi, elle s'est dépassée pour venir, elle est bloquée chez elle avec une sciatique, elle	e14 évoque le dépassement d'une patiente venue malgré ses douleurs et			

vient plus se faire soigner heu... » e14L345-346	le fait qu'elle ne vienne plus se soigner.			
« Alors c'est une dame qui est aidante, qui est épuisée. Quand on parle de l'épuisement des aidants, clairement elle n'en peut plus avec sa maman. Et sa maman elle est du coup devenue un peu prétexte parce que je pense qu'elle est un peu déprimée 'fin... Un peu beaucoup et avec sa sciatique, que du coup tout ce contexte fait qu'elle reste chez elle et elle se concentre sur comment elle va aider sa maman et elle est plus du tout dans une démarche de s'aider elle. (...) Donc qu'elle soit venue et qu'elle ait... » e14L353-361	e14 apprécie que l'une des soignés n'étant plus dans le soin du fait de ses problèmes algiques et familiaux soit venue à l'atelier cuisine.			
« Mais du coup après j'ai tout géré moi-même et j'avais tout préparé » E16L14-15	E16 a finalement géré l'ensemble de la préparation du repas.			
« euh on était, on avait tous mis la main dans la pâte » E16L34	Tout le monde a participé à la préparation du repas selon E16.			
« Après on a commencé après ça on a mis à cuire la pâtisserie et puis après on a commencé le repas parce qu'après fallait qu'on mange avant que... Les médecins, les docteurs fallait que ils rentrent avant 14h et voilà, et il fallait qu'ils mangent avant. » E16L53-56	E16 raconte la préparation du repas avec comme contrainte de finir à temps pour les médecins.			
« Bah c'était de venir, c'était les médecins qui viennent goûter ce qu'on a préparé c'est quand même... Il fallait que...Voilà. » E16L111-112	Pour E16, il fallait que tout soit parfait lorsque les médecins viendraient goûter leur repas.			
« et bah si les autres ils ont envie de manger ils ont le choix mais moi j'avais encore des trucs à faire, préparer le thé et préparer, sortir les gâteaux il fallait que je termine d'abord ça » E16L114-116	E16 laisse libres les autres soignés de commencer de manger en même temps que les médecins alors qu'elle préparait la fin du repas.			
« moi j'avais le temps de manger et même si je mange pas c'est pas grave et je connais les plats, j'ai l'habitude j'ai déjà goûté. » E16L116-117	Pour E16, ce n'était pas important de manger car elle connaissait déjà les plats.			
« mais j'ai pu quand même manger une fois que j'ai tout fini. » E16L118	E16 a pu rejoindre les autres à table une fois que tout était prêt.			
« voilà ça m'a donné envie de pouvoir redonner le change, je sais pas comment. (...) Bah voilà, je me dis euh, je pourrais	L'atelier cuisine a donné envie à E20 de rendre la pareille en proposant les			

faire aussi. » E20L215-218	recettes d'un prochain atelier cuisine.			
« J'étais pas toute seule mais même si j'étais toute seule, je sais que je vais arriver à faire tout ce que j'ai à faire. » E21L23-24	E21 pense que même si elle avait été toute seule elle serait parvenue à faire tout ce qu'elle avait prévu pour l'atelier.			
« Et tout le monde participait. » E21L29	Tout le monde a participé à l'atelier.			
« J'arrivais à expliquer c'que j'fais et ce que je faisais c'était... (<i>en sourdine</i>) J'étais contente ! » E21L29-30	E21 a apprécié réussir à expliquer aux autres ce qu'elle faisait, lors de l'atelier.			
« Au moins de sortir de ma timidité parce que c'est vrai avec des gens que je connais pas... Des fois j'ai un peu peur ! Au moins d'arriver à sortir ma peur ! D'essayer d'au moins un peu ! (...) Parce que je suis trop enfermée. » E21L109-115	La présence de personnes inconnues lors de l'atelier lui a permis de surpasser sa timidité.			
« Ils sont à la maison. » E21L193	E21 a laissé ses enfants à la maison pour venir à l'entretien.			
« Ambivalence de E2 dans ce rôle, avec à la fois le plaisir de donner des conseils, de se sentir enseignante mais aussi la gêne de notre dépendance vis-à-vis d'elle pour la cuisson du riz. » OP1L91-93	Plaisir de E2 d'avoir un rôle d'experte du riz associée à une certaine appréhension de cette responsabilité.			
« e1 accompagne E10 jusqu'à son domicile pour ramener un batteur, des poêles plus petites, etc... » OP1L112-113	E10 est partie chez elle chercher les ustensiles manquants pour la préparation du repas.			
« E16 répondit que non mais la rassura en lui promettant de lui transmettre la recette. » OP2L35-36	E16 rassura E3 en lui promettant de lui transmettre la recette d'un plat algérien non préparé lors de cet atelier.			
« mais qu'elle était malgré tout très intéressée par la préparation » OP2L40-41	E23, en dépit de ne rester pour le repas de l'atelier, expliqua son intérêt de participer à sa participation.			
« E16 nous proposa d'enfiler des gants jetables, par mesure d'hygiène, comme « nous ne sommes pas à la maison » expliqua-t-elle. » OP2L49-50	E16 proposa aux participants d'enfiler des gants pour cuisiner par mesure d'hygiène.			
« E16 un peu gênée alors, accepta que les participantes les retirent, s'étant assurée que « toutes s'étaient lavé les mains	Gêne de E16 concernant sa proposition difficilement acceptée			

auparavant ». » OP2L53-54	par les participantes d'enfiler des gants pour cuisiner, acceptant alors qu'elles n'en mettent pas s'étant toutes lavé les mains.			
« Mais au vu de la grande motivation des participantes à apprendre la cuisine algérienne de E16 jusqu'à toucher la préparation culinaire, cette dernière oubliâ le port des gants de protection, renforçant ainsi son désir de satisfaire tout le monde. » OP2L56-58	E16, dans le désir de satisfaire le groupe, accepta qu'il ne soit pas mis de gants pour la préparation culinaire.			
« E16 faisait les boules de pâtes de sorte à ce qu'elles fassent exactement 30 grammes chacune. » OP2L89	Précisions de E16 dans la préparation de la pâtisserie dont elle était responsable.			
« Mais E16 ne put s'empêcher de les améliorer une fois réunies dans le plat. » OP2L97-98	Retouches spontanées de E16 des cornes de gazelles faites par les participants.			
« E16 a amené des douceurs algériennes qu'elle avait préparées chez elle pour faire découvrir des mets du pays « cher à son cœur ». » OP2L113-114	Port de pâtisseries algériennes par E16, préparées préalablement chez elle pour l'atelier.			
« E16 et E13 finissaient la préparation des plats principaux » OP2L141	E16 et E13 ont continué de finir la préparation du repas pendant que certains passaient à table.			
« Mais E16, toujours très observatrice du travail de chacun et soucieuse du détail, vint vite interrompre E24 dans son action, en lui expliquant que saupoudrer une par une les cornes de gazelle permet de mettre moins de sucre,» OP2L145-147	E16 est venue interrompre E24 dans son action pour saupoudrer de sucre glace les cornes de gazelles, n'utilisant pas sa technique permettant de mettre moins de sucre.			
« E16 ne s'est finalement assise que quelques minutes, occupée à finir le thé pendant que nous dégustions le repas, en nous répondant : « Je dois finir le thé pour que les médecins puissent vite partir travailler ». » OP2L164-166	Investissement important de E16 concernant sa volonté que tout soit prêt à temps pour les médecins pressés.			
« E21 a déjà préparé une partie du dessert. En effet, le gâteau au riz coco que nous devons manger, nécessite un temps de repos que nous ne pouvions pas faire lors de l'atelier. E21 a donc préparé à son domicile le riz pour que celui-ci gonfle tranquillement toute une nuit dans l'eau. Elle a aussi	Préparation culinaire en avance de certaines choses par E21, pour faciliter et accélérer la préparation du repas.			

découpé la viande pour que nous n'ayons plus qu'à la faire cuire. » OP3L49-52				
« E2 propose de faire cuire séparément quelques morceaux de manioc pour que nous puissions goûter le manioc sans sauce. » OP3L81-82	Proposition par E2 de faire cuire séparément quelques morceaux de manioc afin que nous puissions le goûter nature.			
« Rapidement, E20 propose d'aller à la médiathèque chercher des CD de musique mahoraise. » OP3L117	Proposition de E20 d'aller chercher de la musique mahoraise à la médiathèque pour l'atelier cuisine.			
« C'est vrai qu'il y a toujours un peu de stress par rapport à l'organisation parce que faut que tout soit bien organisé en temps et en heure » e1L67-70	e1 a ressenti du stress lié à l'organisation.	DES SOIGNAN TS		
« Ben moi je me sens comme organisatrice, en fait, voilà organisatrice » e1L92	e1 se sent organisatrice de l'atelier.			
« et puis de mettre tout en œuvre pour que ça se passe bien, qu'il manque rien » e1L92-93	Mission de tout mettre en œuvre pour le bon déroulement.			
« qu'au niveau organisation, tout soit positif. » e1L93-94	Ressenti d'obligation d'organisation parfaite.			
« Faut quand même être bien organisé puisqu'il y a le menu à préparer, les courses à faire, à anticiper, préparer la salle, vérifier qu'il ne manque rien. Voilà. » e1L194-196	Gros travail organisationnel en amont de l'atelier.			
« Mais moi ma mission principale c'est vraiment organiser ça et être là aussi... Enfin après dans la continuité, participer, leur donner un petit coup de main, et puis aussi voilà, partager le repas avec eux. » e1L203-205	Mission principale de e1 : organiser, être présente, partager le repas.			
« Ah oui... C'est e6 (<i>appelée par son prénom</i>) à un moment elle s'est mal sentie » E3L76-77	E3 a trouvé mal e6 à un moment de l'atelier.			
« On voyait que e6 (<i>appelée par son prénom</i>)... Euh... Tenait à ce que ce soit bien quoi, comme (<i>nom et prénom de la diététicienne du SAVS</i>) ma... » E3L101-102	Lors de l'atelier, e6 a vu que la diététicienne voulait que le repas soit bien.			
« et puis malgré qui y'a e6 (<i>appelée par son prénom</i>) qui a mangé à part, euh... Non à part ça, il n'y a pas d'autre chose » E3L124-125	e6 a mangé après que les autres aient été servis.			
« surtout qu'elle prend les choses en main donc euh... C'est	E3 a apprécié que e1 prenne les			

très bien » E3L246	choses en main.			
« Alors euh... je vais peut-être répondre un petit peu à côté mais je vais y venir. Au départ, je me suis dit zut ... Le thème c'est quand même un peu repas de fête puisque c'était en décembre et donc euh bon euh voilà j'ai toujours des idées mais après je me disais : « est-ce que ça va correspondre aux idées des gens » » e6L16-19	e6 avait des idées pour le repas sur le thème de fête mais s'est demandée si ça allait correspondre aux idées des gens.			
« donc euh la secrétaire a appelé les personnes qui allaient participer et qui ont aussi donné leurs idées » e6L19-20	La secrétaire du pôle en appelant les participants a pu obtenir leurs idées.			
« et à partir de ça, j'ai fait quelques petites recherches avec les recettes que j'avais et j'ai élaboré le menu et j'ai essayé de tenir compte de ce qu'elles demandaient. » e6L20-22	e6 a fait quelques recherches sur les recettes qu'elle avait et a élaboré le menu en tenant compte des envies des participants.			
« ce qui m'a le plus stressé. Déjà comme c'était la première fois qu'on avait cette salle on savait pas trop, mais il y a plein de choses qui manquaient, de toute façon vous avez pu voir... Des appareils électriques, des petits récipients euh... Etc... » e6L33-35	Ce qui a le plus stressé e6 est le manque de matériels dans le local de l'atelier.			
« Et puis voilà ce qui m'a le pl... Ça c'était un peu stressant parce que je me suis dit franchement on va jamais arriver » e6L35-37	Ne pas pouvoir y arriver a stressé e6.			
« et le plus stressant c'est de savoir qu'il y avait des gens extérieurs qui venaient manger, les médecins invités et tout ça, ça c'était le pire, parce que, en fait quand on est tous dans le bain, ben ma foi on sait d'où on vient, ce qu'on a fait, ce que ça nous a coûté, ce qui était difficile pas difficile, l'idée qu'on a eu. Tout le monde apportait ses idées etc... » e6L37-40	Stress intense lié à la venue d'autres personnes comme les médecins au repas car méconnaissent les difficultés rencontrées lors de la préparation de l'atelier contrairement aux participants présents dès le début.			
« Ça ce serait très bien passé même si il y avait beaucoup de stress au départ... » e6L40-41	e6 pense que tout ce serait bien passé malgré le stress initial s'il n'y avait pas eu de nouvelle personne au repas.			
« Par contre savoir qu'il y avait des personnes qui venaient à midi et demi et ben, là c'était vraiment l'enfer, pour moi. » e6L41-42	Savoir que des personnes venaient pour le repas à midi et demi a été l'enfer pour e6.			
« Après en sachant que ça s'est bien passé. » e6L47	e6 sait que l'atelier s'est finalement			

	bien passé sous ses rênes.			
« mais pour moi c'était l'enfer.» e6L48	Pour e6 l'atelier a été l'enfer.			
« Voilà donc beaucoup de stress mais pas à cause des personnes mais vraiment parce qu'il y a avait une échéance.» e6L65-66	e6 a ressenti beaucoup de stress lié à l'échéance et non lié aux personnes.			
« Ça n'aurait été que nous, on était tous dans le même bain, c'est pas un problème » e6L66-67	e6 pense que s'il n'y avait eu que les participants de la préparation du repas jusqu'à la fin, ça n'aurait pas été un problème.			
« mais savoir que d'autres personnes allaient arriver et que ce serait peut-être pas prêt alors ça... (Rire) » e6L67-68	Savoir que d'autres personnes arriveraient pour le repas et que ça ne serait peut-être pas prêt a été stressant pour e6.			
« Pour moi ça a été terrible mais voilà, c'est tout... (Rire) » e6L116-117	La présence de soignants a été terrible pour e6.			
« Euh voilà par contre, si on va dans la même salle je saurai vraiment je listerai tout ce qu'il faut parce que ça c'était vraiment pénible. » e6L142-144	Si le prochain atelier est de nouveau dans la même salle, elle listera tout ce qu'il faut pour la réalisation du repas pour prévenir le manque de matériel.			
« Après c'est bien d'avoir un peu de stress si non on y serait encore euh donc oui je pourrais le refaire... » e6L148-149	e6 trouve que le stress peut être bénéfique car il permet d'être plus efficace.			
« Ben c'est vrai qu'à un moment donné, c'est vrai que la diét' elle était un tout p'tit peu stressée parce que... » E10L357-358	E10 a constaté que e6 la diététicienne était un peu stressée lors de la préparation du repas.			
« Oui, parce que en fait... On manquait un peu de temps parce qu'au début, quand elle voyait que exemple il y avait pas le... Qu'il n'y avait pas le batteur... (...) Et puis je crois qu'il lui manquait autre chose aussi, il me semble que e1 (prénom) était retournée acheter à Super U... » E10L360-364	E10 a trouvé e6 la diététicienne stressée, lié au manque de temps de préparation et à l'absence de matériels.			
« Y'a un peu de challenge dans l'atelier cuisine ! (...) Moi, je le vis un peu comme ça à chaque fois. » e14L138-141	e14 vit comme un challenge chaque atelier cuisine.			
« Et donc e14 (appelée par son prénom) m'a dit qu'ils	e14 a utilisé une entrée achetée			

« avaient pas eu le temps évidemment et qu'il fallait bien mettre un petit peu de légumes... (Rire) Voilà c'est pas gênant... » e17L147-149	préparée par manque de temps et par souci d'intégrer des légumes au repas.			
« Personnellement j'ai pas mis la casserole au feu mais j'y ai participé, en goûtant un petit peu de temps en temps (rire). » e19L32-33	e19 a participé à une partie de la préparation du repas.			
« Bah, je sais pas. Non, on a fait ensemble. Un petit peu quand même. Vu qu'on a tout fait ensemble c'est un travail d'équipe. (2 secondes de réflexion). Ouais un petit peu... (Rire) » e19L56-57	e19 pense avoir pu apporter un peu d'aide puisque la préparation a été faite collectivement.			
« De maints essais (par e1 et e9) ont été faits pour mettre en marche le chauffage mais sans succès. » OP1L14-15	Malgré leurs efforts, e1 et e9 n'ont pas réussi à mettre le chauffage dans le local de l'atelier.			
« nous n'avons pas de batteur pour monter les blancs en neige et les récipients ne sont pas adaptés, si bien que e6 est très angoissée » OP1L110-111	Anxiété de e6 par le manque d'ustensiles de cuisine pour la préparation du repas.			
« Après c'est en fonction de la salle qu'on loue, des fois il manque des choses, donc voilà il y a... On arrive toujours à se débrouiller! » e1L70-71	Malgré la variabilité des locaux et du matériel, les participants s'en sortent toujours.	Du groupe (avec entraide collective)	Capacité d'adaptation des participants au groupe et aux conditions de l'atelier	
« Ah oui, bah au final ça s'est fait avec beaucoup d'aide voilà tout le monde... Y a mis du sien » e6L70-71	Finalement l'atelier s'est bien passé pour e6, grâce à l'aide de tout le monde.			
« Oui oui ! Oui pis on s'aidait heu... » E10L181	Entraides entre les participants lors de l'atelier cuisine.			
« On se partage les tâches... E13L58-59	Les tâches sont partagées lors de l'atelier selon E13.			
« Au contraire on est tous, on participe tous comme on peut comme on... Non... » E13L64-65	Au cours de l'atelier, tout le monde participe à son propre niveau.			
« Il y avait une personne qui participait à la vaisselle qui avait mal au dos, hop ben moi je réfléchis pas, bon aller hop j'y vais, on n'a pas une heure à se regarder qui... » E13L139-141	Présence de spontanéité et d'entraide collective lors de l'atelier.			
« Cette idée de... On poursuit un but commun qui est celui de tenter de réaliser un repas. » e14L137-138	L'atelier cuisine est propice à l'objectif commun de réalisation d'un repas.			

« Et on va inviter à manger, là en l'occurrence les soignants. Donc voilà y'a cette idée de concevoir en tant que diététicienne avec les patients. C'est un projet commun. » e14L141-143	Lors de l'atelier cuisine, e14 est dans un projet commun avec les patients de réaliser un repas pour les soignants.			
« Et et d'autres collègues, enfin d'autres personnes que je connaissais pas, elles étaient, c'était prévu pour préparer à manger le plat principal et tout. » E16L13-14	Les autres participants devaient s'occuper du plat principal pendant que E16 préparait la pâtisserie.			
« Et donc on avait... Il y en a qui épluchent les oignons, d'autres qui on avait fait les carottes aussi, on a fait bouillir les œufs parce que c'est à base d'œufs durs, de poulet, si on a pas de poulet on peut mettre de la viande, on peut ... » E16L56-58	Le groupe a préparé ensemble le repas.			
« Voilà, ils ont fait la vaisselle, j'ai pas touché à la vaisselle (rire). » E16L69	Les autres participants ont fait la vaisselle ce que E16 n'a pas fait.			
« On m'a donné un coup de main pour surveiller un peu parce que je pouvais pas être un peu partout à surveiller le poulet à rôtir » E16L71-72	Les participants ont aidé E16 à surveillé la cuisson des plats car elle ne pouvait pas tout faire.			
« A l'initiative de E8, l'une des premières choses que nous faisons après notre arrivée est de bloquer la porte qui sépare la salle à manger de la cuisine. » OP1L29-30	Le groupe a cherché rapidement après son arrivée à bloquer la porte lourde séparant la salle à manger de la cuisine.			
« Les marmites auraient probablement pu être portées par deux d'entre nous mais c'est sur E8 que nous nous reposons comme si nous avions défini son rôle au sein du groupe. » OP1L62-64	Le groupe a défini naturellement la place de E8, seul homme, au sein de l'atelier.			
« L'une des soignées, E23 demanda à E3 de lui tenir un de ses sacs. » OP2L20-21	Aide de E3 pour tenir le sac de E23.			
« E16 a néanmoins permis à E24 de se faire comprendre en la traduisant. » OP2L106-107	Aide de E16 pour que E24 se fasse comprendre au sein du groupe, du fait de leur langue commune.			
« Nous l'avons vue en effet aider E3, plutôt de tempérament inverse, à prendre des initiatives, ayant du mal à anticiper malgré sa bonne volonté. » OP2L121-123	Aide de E23 pour que E3 prenne des initiatives au sein de l'atelier.			
« E16 a demandé à E24 de s'asseoir près d'elle, probablement	E16 a proposé à E24 de s'asseoir à			

parce qu'elle pouvait faire le lien avec les autres du fait de leur langue commune. » OP2L157-158	côté d'elle au repas, afin de faire le lien avec les autres du fait de leur langue commune.			
« mais franchement les autres ils m'ont vraiment épatée par leur façon de s'adapter, franchement quand on débarque là c'est pas évident... » e6L55-56	Les autres hormis une soignée ayant moins participé, ont épatée e6 dans leur capacité d'adaptation dans un milieu inconnu.	Des soignés		
« leur façon de... S'adapter aussi aux manques, leurs idées, aller chercher des choses donc ils m'ont vraiment épatée. » e6L57-59	La capacité d'adaptation et les initiatives des soignés ont beaucoup épaté e6.			
« Ben on s'en est sorti mais on était obligé de chercher un fouet électrique... » E8L206	E8 trouve que les participants s'en sont bien sortis malgré le manque de matériels de cuisine.			
« je m'adapte facilement à un groupe de personnes. » E10L88	E10 s'adapte facilement à un nouveau groupe.			
« Comme ils étaient pas grillés et que y'avait pas de grille-pain, ben je les ai fait griller à la poêle anti-adhésive ! » E10L186-187	E10 a eu l'idée de préparer les toasts dans une poêle anti-adhésive en l'absence de grille-pain.			
« Toi t'es là oui ce côté-là pour aider, c'est pas pour la parole ou... Qu'importe, c'est pour se faire le manger... » E13L98-99	E13 apprécie avoir été là pour aider en tant que bras droit.			
« et puis je m'entends avec tout le monde. » E16L108	E16 s'entend facilement avec tout le monde.			
« Euh ben, moi j'ai fait les champignons dans une grande marmite (<i>grand sourire en racontant</i>) avec une grande louche (<i>mime la louche</i>) » E3L12-13	E3 s'est elle-même chargée de la cuisine des champignons dans une grande marmite et avec une grande louche ce qui lui a donné du plaisir.	Dans la participation	Valorisation des participants	
« Pas seulement préparer les champignons mais parce que j'avais une tâche à faire, une tâche à accomplir et ça m'a fait plaisir » E3L17-18	E3 a eu la satisfaction d'avoir une tâche allouée.			
« Et puis de le refaire soi-même c'est enrichissant. » E3L194-195	E3 souhaite participer de nouveau à l'atelier car elle trouve que refaire soi-même le repas est enrichissant.			
« Remanger des bonnes choses préparées par... Par nous quoi euh... Euh... Euh, par les personnes autour... »	E3 souhaite participer de nouveau pour manger de bonnes choses			

E3L213-214	préparer par le groupe.			
« Ben euh qu'on est déjà capable... » E3L217	E3 trouve que le fait de préparer le repas ensemble montre la capacité de tous.			
« Et c'est bien parce qu'on participe... On fait beaucoup de choses. » E5L46	E5 trouve bénéfique la participation à la production du repas.			
« Mais lui il m'a dit « Moi, c'est facile, j'ai déjà refait comme ça. » Bah j'ai dit champion hein ! (<i>elle fait un signe avec son pouce en même temps</i>). » E5L144-145	E5 considère E8 comme un champion comme il a trouvé facile de refaire le repas.			
« Tous on avait comme mission d'établir... De préparer un repas et de le manger de façon agréable. C'est ça notre mission à tous... » e6L90-91	Lors de l'atelier : mission commune de préparer le repas et de le manger de façon agréable.			
« Et puis bon ils étaient contents, voilà ! » E7L95	Les autres participants étaient contents de la préparation du riz dont était en partie responsable E7.			
« Oui, ouais ouais... Ouais parce que, eux ils savaient pas exactement comment faire, et après ils nous ont laissé tous les deux de... De s'occuper du riz ! » E7L98-99	Les autres participants ne savaient pas comment préparer le riz, E7 a donc préparé le riz avec une autre personne.			
« Et ça s'est bien passé quand même ! » E7L101	La préparation du riz s'est bien déroulée malgré le fait qu'elles n'aient été que deux.			
« Oui (<i>sourire gêné</i>). Bon ben peut-être que ça ça leur a apporté... Ils ont des connaissances de ça ! » E7L162-163	E7 suppose que sa préparation du riz a pu apporter des connaissances aux autres.			
« (<i>rapidement</i>) Mais c'est vrai que c'était pas mauvais ce qu'on a... » E8L95	E8 a trouvé le repas préparé par le groupe plutôt bon.			
« Oui. Et qui était vraiment très contente d'avoir fait transmettre ça » e11L110	Une des personnes rencontrées (E16) par e11 lors de l'atelier a été ravie de pouvoir transmettre son savoir.			
« Et... Et peut-être l'envie aussi de pouvoir réutiliser aussi ces ressources qui ont été mis en avant par ces personnes et donc aussi les valoriser d'une certaine manière, autrement. » e11L167-168	Pour e11 l'atelier cuisine permet d'utiliser les ressources des patients et de les valoriser.			

« Ouais je pense qu'ils viennent, pour certains pour montrer ce qu'ils savent faire. » e11L284	e11 suppose que certains patients viennent à l'atelier pour montrer leurs compétences.			
« Mais enfin, le plus qui ont, je leur tire mon chapeau, c'est les dames du Maghreb là ! (...) Elles sont douées, pour heu... » E12L206-208	E12 est admirative des personnes d'origine maghrébine qui ont supervisé la préparation du repas.			
« Et puis on partage après ce qu'on a préparé, c'est bien... Voilà » E13L68	E13 apprécie partager le repas de l'atelier après l'avoir préparé ensemble.			
« d'un sentiment de réussite à un moment, chez ces patients. » e14L330	e14 espère avoir amené un sentiment de réussite à un moment donné chez les patients lors de l'atelier.			
« l'affirmation de certaines personnes » e15L48	L'atelier cuisine permet à certains patients de s'affirmer.			
« Et que ça je pourrais lui renvoyer que... Qu'elle a au moins cette compétence-là ! (...) Pour elle qui doute de ses compétences par ailleurs. Ou... Elle ne doute pas de ses compétences ! Mais chez elle, y'a un terrain anxieux, elle est bouffée par l'anxiété en fait. » e15L255-258	e15 trouve intéressant de pouvoir montrer à E16 du fait de son terrain anxieux, qu'elle a certaines compétences objectivées lors de l'atelier cuisine.			
« et ils m'ont donné un coup de main mais j'ai préparé les plats et ça s'est bien passé. » E16L15-16	Les autres participants l'ont un peu aidée à préparer le repas et tout s'est bien passé.			
« Un peu de tout... De tout gérer... Voilà... (...) Parce que j'aime bien. » E16L24-26	E16 a géré la préparation du repas parce que ça lui faisait plaisir.			
« ils m'ont aidée à préparer mais bon je gérais quoi, je gérais bien » E16L34-35	Les participants ont aidé E16 à préparer le repas même si elle y arrivait bien.			
« C'est des petites pâtes, mais ça s'appelle tilitli mais c'est c'est des langues d'oiseaux que j'ai fait à la vapeur puis après dans la sauce. J'ai mis les cuisses de poulet à rôtir dans le four pis le tajine de zitounes, euh je dis de zitounes parce que c'est les olives (<i>rire partagé</i>) » E16L58-61	E16 explique ce qu'elle a préparé et de quoi il s'agit.			
« Ben ils ont épluché les carottes et les oignons et tout ça et moi j'ai fait le reste... » E16L67	Pour E16, elle a préparé l'essentiel du repas seule.			

« Et puis j'avais ramené d'autres gâteaux que j'avais préparés (<i>rire</i>) chez moi (<i>rire</i>) » E16L74-75	E16 avait ramené des gâteaux algériens qu'elle avait préparés préalablement chez elle.			
« Voilà, elles, elles étaient... Tout le monde était content. » E16L77	Les participants étaient contents de manger les pâtisseries préparées par E16.			
« Oui, ils étaient contents parce qu'ils ont appris quelque chose par rapport au plat et euh au... Par rapport à la préparation, aux cornes de gazelles. » E16L100-101	E16 a apprécié voir les participants contents de découvrir comment cuisiner des plats algériens.			
« Et pis j'aime bien donner et faire apprendre aux gens ce que je sais, et ça me fait plaisir » E16L155	E16 aime transmettre son savoir culinaire aux autres.			
« Non que je les remercie beaucoup voilà c'est tout, de m'avoir, d'avoir participé... » E16L158	E16 remercie le pôle de santé de lui avoir permis de participer en tant que soignée-experte.			
« Ah bah oui, oui je me suis même dit, ben tiens je pourrais même proposer quelque chose. Voilà. Je me suis dit que c'est vraiment un truc qui me fait plaisir donc euh... » E20L210-211	E20 souhaiterait pouvoir proposer une recette à l'atelier puisque cela lui procure du plaisir.			
« E8 tout au long de l'atelier est amené à nous aider du fait de sa grande taille et probablement aussi parce qu'il est le seul homme » OP1L59-60	E8, par sa taille et par le fait d'être le seul homme, a aidé le restant du groupe essentiellement féminin.			
« quelqu'un l'appelle pour vérifier la cuisson, elle lève les yeux au ciel (mouvement que je ressens comme une exaspération) mais malgré tout y va avec le sourire. » OP1L94-95	Valorisation de E2 dans son rôle de référente du riz.			
« Lorsque E3 a fini de rendre un service, e6 lui dit : « Super, E3! », cette dernière reprend : « Super E3! » avec la gestuelle des super-héros. » OP1L99-100	Valorisation de E3 par e6 mais aussi par sa propre blague.			
« E5 est flattée que AC ait cette connaissance. » OP1L147	Valorisation de E5 par la connaissance de AC concernant la signification de son prénom.			
« E16 a semblé honorée d'être la référente pour les pâtisseries. » OP2L68	E16 a été ressentie comme honorée d'être la référente des pâtisseries de l'atelier.			
« Toutes, après quelques difficultés, primes de l'assurance	Satisfaction du groupe concernant			

pour la confection des cornes et fûmes satisfaites de leur forme. » OP2L96-97	leur réussite de la confection des cornes de gazelles.			
« Pour ne pas démotiver les participants, elle a pris soin d'attendre la fin du repas pour dévoiler ses magnifiques gourmandises (qu'elle avait tout de même montrées auparavant en photo à E12), à la fois fière, modeste et respectueuse. » OP2L114-116	Fierté de E16 de montrer ses pâtisseries ramenées préparées depuis chez elle.			
« qu'on peut saupoudrer l'ensemble d'un coup, avec un grand sourire, très fière. » OP2L144	E24 montra avec un sourire fière sa technique pour saupoudrer les cornes de gazelles d'un seul coup.			
« A la demande de e14, E21 décide de l'ordre des différentes tâches que nous devons accomplir afin que le repas soit prêt à temps. » OP3L40-41	E21, en tant que patiente experte, décida de l'ordre des tâches à accomplir pour la préparation du repas, sous la demande de la diététicienne e14.			
« Alors que nous mettons un certain temps pour en éplucher un morceau, E2 et E21 en ont déjà épluché le double. » OP3L63-64	Efficacité de E2 et E21 à éplucher les maniocs par rapport aux autres participants.			
« Nous sommes toutes étonnées du fait que tous les fruits soient mûrs. Pour E21, c'est normal, elle a pris soin de les choisir ce matin. » OP3L92-93	Les fruits sont tous bien mûrs, ce qui surprend les participantes malgré le fait que E21 trouve ça normal en les ayant choisi elle-même.			
« Une fois l'ensemble des fruits préparés, E21 vient ajouter sa touche personnelle à la salade de fruits. » OP3L95-96	E21 a ajouté sa touche personnelle finale à la salade de fruits.			
« être contentes de nous préparer quelque chose pour nous » e4L28-29	e4 apprécie voir les personnes contentes de préparer quelque chose pour les professionnels.	Par la présence des soignants		
« Ben ils ont pu voir le repas élaboré par les patients et ça c'était intéressant... » e6L108	e6 trouve intéressant que les soignants venus pour le repas puissent voir ce que les patients avaient élaboré.			
« Qu'est-ce que ça change ça j'en sais rien... Euh un regard extérieur » e6L108-109	e6 pense que la présence des soignants permet un regard extérieur.			
« ils ont été contents que d'autres personnes viennent voir » e6L113-113 4	e6 suppose que les patients ont été contents que d'autres personnes			

	viennent voir leur repas.			
« justement, parce que ça aurait été entre nous, bah ouais on était dans la même galère là on a fait un repas on est bien contents, mais que d'autres personnes viennent c'était sûrement intéressant pour ces personnes. » e6L114-116	Le fait que de nouvelles personnes viennent pour le repas est intéressant pour les patients selon e6.			
« Comme ça ils voient ce qu'on a pu préparer » E13L76	Pour E13, la venue des médecins pour le repas permet à ceux-ci de voir ce que le groupe a pu préparer.			
« Je, crois qu'il faut se dire qu'il y a des enjeux pour le patient d'être sous le regard de son médecin d'une façon différente. » e15L234-235	Des enjeux pour le patient d'être sous le regard de leur médecin sont présents à l'atelier cuisine.			
« e14 (<i>appelée Mme nom</i>) m'a dit que voilà qu'elle m'avait vue ... Que j'étais. » E16L35-36	e14 a constaté lors de l'atelier que E16 était bien impliquée.			
« ils viennent euh manger, goûter ce qu'on a fait euh c'est... Sympa quoi (<i>rire</i>). » E16L120-121	E16 apprécie que les médecins viennent manger et goûter leurs plats.			
« Je comprends que ça donne de la reconnaissance pour le travail effectué pour la personne... Pour cette dame-là oui... Pour cette dame diabétique Portugaise, qui fait des efforts diététiques et qui... Oui... » e17L95-97	e17 pense que pour certaines patientes, sa présence peut apporter de la reconnaissance concernant leur travail réalisé.			
« Et <input type="checkbox"/> je sais qu'on avait eu un retour d'un patient qui était assez déçu que son médecin traitant soit <input type="checkbox"/> pas venu, là où lui il était investi » e18L252-253	Un patient a expliqué avoir été déçu que son médecin traitant ne soit pas venu à l'atelier cuisine alors qu'il s'y était investi.			
« Après je sais pas trop euh quelle pathologie ils ont et puis j'ai pas trop envie de rentrer là-dedans, mais si je vois qu'il n'y a pas trop de retenue par rapport au corps médical professionnel. Qu'ils arrivent à faire, à bien entreprendre leur atelier en présence de leur médecin et tout, c'est du bonheur, c'est que c'est en bonne voie. » e19L76-80	e19 pense que si les patients arrivent à entreprendre en présence de leur médecin lors de l'atelier cuisine, le soin est en bonne voie.			
« qu'ils ont aimé » E21L135	E21 était contente de voir que les médecins ont aimé le repas dont elle était responsable.			
« ravie finalement de satisfaire notre diététicienne e14 » OP2L130	E16 a semblé ravie de satisfaire e14 la diététicienne en ne rajoutant pas de matière grasse au plat.			

« Oui c'était facile de le faire que... Comme je te l'ai dit c'est la spécialité de notre pays, on mange presque tous les jours du riz. Moi j'ai commencé à le cuisiner depuis l'âge de... Peut-être 9 ans ou 10... (Rire)... On apprend à le cuisiner dès cet âge-là » E2L98-100	Faciliter à cuisiner le riz lors de l'atelier car c'est habituel et culturel pour E2.	Participants rassurés par les éléments connus	Appréhension à dépasser les règles préétablies et/ou inconscientes
« Donc j'ai essayé de voir un petit peu de quoi il s'agissait parce que j'en avais jamais fait et voilà je me suis lancée... » e6L9-10	e6 s'est lancée dans l'animation de l'atelier après avoir pris connaissance de son concept.		
« Bah je me suis dit que j'étais euh... Que je pouvais le faire en m'étant un peu renseignée et voilà... » e6L12-13	e6 s'est sentie capable d'animer cet atelier après s'être renseignée.		
« et donc après une fois qu'on a l'idée ... C'est tout à fait dans mes cordes » e6L13	e6 s'est sentie capable de l'animation de l'atelier après avoir eu l'idée.		
« Je pourrais le refaire maintenant que je l'ai fait... » e6L141	e6 pense qu'elle pourrait refaire l'atelier maintenant qu'elle l'a déjà fait.		
« si on me demande je dirais oui alors que là j'ai pas dit oui tout de suite, j'ai dit je vais étudier la situation » e6L148-149	e6 accepterait sans hésiter de réanimer l'atelier alors qu'elle avait réfléchi la première fois.		
« Voilà et puis ben... Pour moi ça s'est bien passé. J'ai bien... Parce que moi déjà j'ai une formation de cuisine. J'ai fait un stage de cuisine pendant 6 mois (...) Il y a déjà un peu longtemps » E7L32-35	L'atelier s'est bien passé pour elle parce qu'elle a déjà fait une formation de cuisine il y a longtemps.		
« C'est surtout l'dernier ! J'étais l'seul bonhomme ! (en riant) » E8L34	E8 a été marqué par le dernier atelier puisqu'il était le seul homme.		
« Pas grand chose ! Héhéhé (rire). J'me suis fait tout p'tit (rire) ! » E8L81	Le fait d'être le seul homme n'a pas changé grand-chose pour E8.		
« Ouais ! Déjà je connaissais le personnel du pôle santé donc ça... (...) J'crois quand j'suis dans un endroit où y'a du monde que je connais pas... » E8L149-151	Ça a fait plaisir à E8 d'être avec d'autres participants surtout qu'il connaissait le personnel du pôle de santé donc c'était plus facile que lorsqu'on ne connaît personne.		
« Ah ouais ! Ben, pas trop au début mais après ouais. » E8L153	E8 s'est senti à l'aise sauf au début.		
« C'était le seul homme. Ouais c'est vrai que c'était le seul homme ! Ouais, ouais. » e9L81	e9 a discuté avec le seul homme présent lors de l'atelier.		

« Mais, bon en tout cas lui il savait qui j'étais, moi aussi, donc on a pu discuter un petit peu puis... » e9L91-92	e9 et E8 se connaissaient donc ils ont pu discuter ensemble.		
« 'Fin ça faisait quand même un certain équilibre et du coup le risque c'est qu'il y ait... Que les soignants, on a plus de facilités à communiquer avec les soignants qu'on connaît, qu'on voit tous les jours... » e9L326-328	Au cours de l'atelier, il y avait presque autant de soignants que de patients donc risque que les soignants communiquent entre eux car c'est plus facile de communiquer entre personnes qu'on connaît et voit tous les jours.		
« Non je trouve que justement, pour un repas... Le risque que je me disais au début c'est que le risque en étant... Vraiment assez nombreux de soignants et finalement pas tant de patients c'est que ouais y'ait vraiment, on retourne facilement dans le « tac, on se connaît »... (...) Dans la facilité, c'est facile de discuter avec quelqu'un qu'on connaît, qu'on voit assez régulièrement... » e9L357-363	e9 appréhendait que le nombre important de soignants entraîne des discussions faciles entre eux lié au fait qu'ils se connaissent.		
« Donc heu... Avec des gens, des patients... Ou même des gens hein globalement si c'était pas des patients, des gens qu'on connaît pas... A table comme ça s'ils sont pas faciles d'accès on... On parle moins quoi. » e9L365-367	e9 pense qu'il est difficile de communiquer avec les personnes que l'on ne connaît pas et qui sont difficiles d'accès.		
« Je saurais pas dire si c'est le fait de soignants ou si c'est le fait qu'ils me connaissaient pas. (...) Spécialement donc heu... » e9L37-380	e9 ne sait pas dire si la gêne ressentie est liée à son statut de soignant ou parce que les patients ne le connaissaient pas.		
« Clairement, pour moi ils se comportaient pas... Je pense quand même qu'en étant entourés de soignants dans un endroit qu'ils ne connaissent pas avec des gens qu'ils connaissent pas, ils se connaissent pas forcément entre eux les patients... (...) Du coup oui je pense qu'ils se comportaient comme ils se comportent comme quand on est invité dans un repas où l'on connaît pas trop, y'a des gens... Bon, voilà. » e9L383-388	e9 pense que dans un lieu inconnu, entouré de personnes inconnues, il est difficile de se comporter naturellement.		
« Après les personnes que je connaissais moins, donc y'en a une qui était très effacée, celle qui avait ses deux enfants etc... Donc c'était plus difficile de rentrer en contact »	Pour e11, rentrer en contact a été plus difficile avec une personne qu'il ne connaissait pas.		

e11L121-122			
« Et voilà c'était plus facile pour moi de participer à ce thème-là. » E13L19	E13 trouve qu'il était plus facile pour elle de participer au thème oriental au vu de ses origines.		
« Ben, non c'est... Ça va parce que... Je connaissais personne. » E13L56	E13 trouve que l'atelier s'est bien déroulé malgré le fait qu'elle ne connaissait personne.		
« Ben ça, oui, on se sent... C'est bien parce bon qu'on est pareil, on sait comment plus ou moins les bases. » E13L92-93	E13 trouve rassurant d'être deux à connaître la cuisine orientale et ses bases.		
« Voilà, de faire, quelqu'un d'autre qui est de nos origines, c'est plus facile aussi pour nous. On se sent déjà plus à l'aise. » E13L95-96	E13 se sent plus à l'aise en présence d'une personne de même origine.		
« On se dit « ah tiens » si j'ai oublié ou si je fais pas comme elle ou je... On peut, ouais c'est vrai que c'est soulageant de voir quelqu'un en fait... Tant mieux que je connais » E13L96-98	E13 trouve que c'est rassurant qu'il y ait une personne de même origine.		
« Une personne qui a pris des cours elle saura pas, c'est tout bête de mettre un petit peu d'eau. Voilà elle saura pas, elle aura pas le réflexe, c'est plus facile pour nous. » E13L104-105	E13 trouve que c'est plus facile pour elle, du fait de ses réflexes liés à ses origines communes au plat, de participer à la préparation.		
« Et pis c'est bien parce que la personne elle connaît, donc on est plus à l'aise aussi, on va. » E13L126	E13 s'est sentie plus à l'aise pour faire la recette puisque l'autre personne connaissait aussi la cuisine orientale.		
« Ben on était à l'aise... Moi je me sentais comme à la maison... » E13L220	E13 s'est sentie comme à la maison lors de l'atelier.		
« Au début c'est vrai on se dit, ch'ai pas, les personnes je les connais pas. » E13L233	Appréhension de E13 au début de l'atelier du fait qu'elle ne connaissait personne.		
« et de... Je trouvais que le dernier atelier-là, par exemple madame E12 (<i>appelée par ses initiales</i>), elle était pas très... Elle a dû même se sentir mal à l'aise avec les autres, je sais pas hein ! (...) Je sais pas. Heu, à moitié. » e15L286-290	e15 trouve que sa patiente E12 n'était pas à l'aise avec les autres lors de l'atelier cuisine.		
« Oui enfin ils étaient à l'aise, justement, je me demande	e15 n'est pas convaincue que les		

s'ils étaient si à l'aise que ça ! Je me suis posée la question hein, » e15L316-317	enfants d'une des soignées aient été vraiment à l'aise même si ils ont beaucoup ri.		
« c'est pas parce qu'on rit qu'on est à l'aise des fois ! Je savais pas ! » e15L317-318	e15 pense que rire et être à l'aise ne sont pas forcément liés.		
« C'est comme chez elle qu'elle fait ! Sinon, elle ne se serait pas sentie aussi à l'aise, c'était comme ça qu'elle se sentait à l'aise ! (...) Elle était bien dans son truc, je pense, comme elle est ! Donc c'était bien. » e15L356-359	e15 pense que E16 s'est sentie à l'aise de gérer les choses puisqu'elle doit faire ainsi d'habitude.		
« Parce que ils riaient, ils riaient, mais ils étaient mal à l'aise, moi je trouve qu'ils étaient mal à l'aise ces gosses, je les ai pas sentis heu... C'est des gamins quoi, ils ont pas été forcément très mal à l'aise non plus hein... » e15L373-375	e15 n'a pas senti les enfants de l'une des soignées à l'aise lors du partage du repas.		
« Dr e11 (<i>nom</i>), il leur a un peu parlé il était à côté d'eux heu... Mais pareil, il est resté sur la superficie parce que... Je crois parce qu'il n'y a pas eu de... De présentation au départ, et qu'après du coup c'est bien difficile de... » e15L378-380	e15 trouve que la discussion entre les enfants et e11 est restée superficielle du fait de l'absence de présentation initiale.		
« Pour moi c'était pas, c'était pas je veux dire difficile, ou c'était pas quelque chose qui me... Que que euh j'avais je gérais bien le... » E16L37-39	Il n'était pas difficile pour E16 de cuisiner dans la mesure où elle maîtrise ce domaine.		
« Tajine d'olives donc c'était... Donc j'ai l'habitude donc pour moi c'était un jeu quoi. » E16L63	E16 a l'habitude de faire le tajine aux olives ce qui était donc facile pour elle.		
« Bien euh, au début j'ai eu un peu de mal à voir qui vous étiez tous parce qu'on était quand même, euh, nombreuses avec des horizons très différents mais ça m'a pas du tout gênée par contre. Euh, je trouvais qu'on était justement... Les gens étaient très simples d'accès. » E20L116-118	E20 n'a pas été gênée par la présence de participants inconnus puisqu'ils étaient simples d'accès.		
« Mais je pense que pour certaines personnes ça pourrait bloquer. » E20L254	E20 pense que le fait de ne pas avoir toutes les informations sur l'atelier pourrait bloquer certaines personnes.		
« C'est vrai au début j'ai... J'avais un peu peur parce que c'est... Comme j'ai jamais fait ça » E21L17-18	E21 appréhendait l'atelier puisqu'elle n'en avait jamais fait avant.		
« et j'sais pas comment les gens vont réagir à c'que je mange... (...) Chez nous, c'est différent, des fois j'ai peur de	E21 appréhendait la réaction des autres lors de l'atelier concernant ses		

ça. » E21L18-20	habitudes alimentaires et sa culture.		
« Mais après ça va aller, le jour où j'ai fait les courses, ça a passé vite. » E21L20-21	Malgré son appréhension, l'atelier cuisine s'est bien passé pour elle.		
« Oui ! J'ai pas l'habitude d'être... Mais comme je... Mais après je me sentais à l'aise. » E21L27	E21 n'a pas l'habitude de diriger, elle ne se sentait donc pas à l'aise au début.		
« Au début oui, j'avais un peu peur ! (...) Comme moi après, (<i>propos inaudibles</i>), comme je savais comment ça va partir, je dis c'est bon, là je vais être heu... » E21L32-35	L'appréhension de E21 a rapidement disparu puisqu'elle a su comment les choses allaient se dérouler.		
« Parce que comme y'avait des autres têtes que je connaissais pas du tout vraiment... » E21L38	E21 était un peu timide au début car elle ne connaissait pas tout le monde.		
« Non. Et puis, au bout d'un moment... » E21L40	E21 s'est sentie plus à l'aise au bout d'un certain temps.		
« Elle m'a dit « moi les gens je connais ». » E21L49-50	E21 a été rassurée par le fait que E2 connaisse d'autres personnes présentes à l'atelier.		
« Oui j'étais contente, j'étais avec quelqu'un qui connaissait un peu ce que je fais. » E21L67-68	E21 a apprécié être à l'atelier avec quelqu'un qui connaissait sa culture.		
« C'est pas même, vous êtes là j'étais pas toute seule parce que vous, vous étiez avec les autres aussi, y'avait e1 (<i>prénom</i>), y'avait... e14 (<i>prénom</i>) c'est ça ? » E21L72-73	E21 ne se sentait pas toute seule à l'atelier puisqu'elle connaissait des professionnels présents.		
« E8 viendra s'asseoir à côté de lui, ils forment ainsi un duo d'hommes au centre de la table. » OP1L137-138	E8 s'assied à côté du seul autre homme présent lors du repas.		
« E10 et e1, forment également un duo depuis l'arrivée de cette dernière. Elles s'isolent du groupe et se mettent en bout de table. » OP1L138-139	e1 et E10 se connaissant, discutent ensemble et s'asseyent à côté à table.		
« E7 et E2 se disent voisines puisque l'île des Comores et de La Réunion sont situées dans la même région du globe comme dans l'idée de vouloir créer une entité plus rassurante. » OP1L150-152	E2 et E7 se rapproche du fait de la proximité de leur pays d'origine.		
« Mais le fait que E16 et E13 viennent du même pays et de la même région, l'Est algérien, pourrait au moins partiellement, expliquer leur bonne entente concernant la préparation du repas, contrairement à E24 d'origine marocaine. » OP2L109-112	E13 et E16 sont assez proches lors de la préparation du repas, probablement du fait qu'elles viennent de la même région.		

« e4 connaissait également à présent, le concept de l'atelier lors de cette deuxième participation. » OP2L173	e4 semble plus à l'aise lors du second atelier, probablement parce qu'elle connaît le concept.		
« Nous découvrirons lors de l'entretien avec E21, que celles-ci se connaissent uniquement de vue et ne s'étaient jamais parlé. Le simple fait qu'elles soient d'origine proche les a rapprochées. Peut-être par le fait que E2 connaisse le centre et plus de monde a rassuré E21. » OP3L24-27	E21 et E3 se sont rapprochés lors de l'atelier du fait de leurs origines proches.		
« Après quelques appréhensions à la dégustation, tout le monde y goûte. » OP3L61-62	Certains participants ont appréhendé le fait de goûter quelque chose d'inconnu.		
« Et comme ils connaissent leurs soucis de santé, du coup ils disent ben voilà « il faut que je fasse attention à ça », enfin, ils en discutent rapidement. » e1L137-139	Le médecin connaît les problèmes de santé de son patient donc le patient fait attention à certaines choses.	Inhibition face aux codes inconscients	
« Euh... Voilà, après ce qui m'a le plus gêné... Je sais pas si ça se dit mais je vais le dire quand même (<i>rire</i>)... » e6L31-33	e6 ne sait pas si elle peut dire ce qui l'a gêné mais va le dire quand même.		
« Evidemment personne a dit quoi que ce soit » e6L46	e6 pense que personne n'a osé faire de réflexion sur l'atelier.		
« qui a dit moi je suis diabétique et elle a pas voulu manger de la mousse au chocolat alors que je pense qu'elle fait largement d'autres écarts mais ça c'est pas grave, je la connais un petit peu » e6L52-54	Une dame a dit qu'étant diabétique elle ne pouvait pas manger de la mousse au chocolat alors que e6 pense qu'elle fait largement d'autres écarts, la connaissant un peu.		
« mais ça a été très stressant. » e6L110-111	e6 trouve que la présence des soignants a été stressante.		
« Oui je pourrais le refaire, après je vais pas demander au pôle ou à e14 (<i>appelée par son prénom</i>) : est-ce que je peux refaire un atelier mais je peux le <input type="checkbox"/> refaire. » e6L143-144	e6 pense qu'elle pourrait réanimer l'atelier mais ne le demanderait pas elle-même au pôle ou à e14.		
« Bah... Je redoute personne ! Pourtant même e14 (<i>nom</i>) j'l'aime bien hein ! » E8L276	E8 ne redoute personne y compris les soignants, comme sa diététicienne (<i>e14</i>) qu'il apprécie.		
« Un petit peu peut-être. Ouais je pense qu'ils n'ont pas été naturels comme s'ils étaient qu'entre patients, probablement... (...) Mais bon ça c'est vraiment moi qui l'ai vécu. » e9L370-373	e9 a ressenti une gêne au cours de l'atelier des patients vis-à-vis de lui, du fait qu'ils n'aient pas été aussi naturels que s'il n'y avait eu que des		

	soignés.		
« Forcément... Oui je pense pas qu'ils se comportaient comme à la maison, comme un repas de famille quoi ! » e9L381-382	e9 pense que les patients du fait de sa présence ne se comportaient pas comme à la maison.		
« Ils étaient là, ils étaient... Non je sais pas, on leur a pas donné une vraie place. (...) Je sais pas comment dire. Je les ai pas sentis très bien... » e15L302-305	e15 n'a pas senti les enfants à l'aise du fait que le groupe ne leur ait pas laissé une vraie place.		
« Non non non, c'est professionnel. Moi je suis stagiaire, et puis il y a toujours cet ordre hiérarchique qui bouge pas je veux dire. » e19L93-94	Pour e19, l'ordre hiérarchique entre professionnels n'est pas modifié au cours de l'atelier cuisine.		
« (<i>Coupe la parole</i>) Ben oui bien sûr. C'est mes supérieurs. En même temps, on reste, c'est pas parce qu'on est supérieur qu'on peut pas faire des petites blagues ou voilà, mais chacun reste bien à sa place. » e19L97-99	Pour e19, l'ordre hiérarchique est inchangé lors de l'atelier cuisine même si l'ambiance peut être détendue.		
« Tout le monde se regarde, les yeux parfois pleins d'envie, ou complètement inhibés. E5 exprime clairement qu'elle n'a « pas le droit ». Seuls E8, AC et moi cédon à la tentation. E8 montre que le fait d'être regardé ne l'empêche pas de manger ce dont il a envie. Il ne s'inhibe pas devant le regard de l'autre. » OP1L72-75	Attitude plus ou moins inhibée des participants devant les cuillères de chocolats à lécher.		
« Il existe aussi une différence entre notre attitude (AC et moi) et celle des autres participants, puisque nous avons, sans nous en soucier, léché les cuillères de chocolat. Il n'existe pour nous aucune modification de notre attitude entre notre domicile et l'atelier, la notion de jugement n'étant pour nous pas ou peu présente. Est-ce le reflet de notre statut au sein du groupe (nous ne sommes ni diabétiques ni souffrant de trouble du comportement alimentaire), ou simplement le témoin de notre habitude à vivre en groupe et à passer outre le jugement ? » OP1L83-88	Attitude non inhibée des chercheuses face aux cuillères de chocolats comparé aux soignés, possiblement témoin de leur habitude à vivre en groupe et à dépasser les jugements.		
« Certains convives semblent attendre que tout le monde soit servi pour commencer le plat alors que d'autres ont commencé sans se poser de question. » OP3L146-147	Attitudes plus ou moins inhibées des participants pour commencer à manger en présence des autres convives.		

« Alors là j'en sais pas... Faut juger les autres (<i>rire</i>). (...) Faut poser cette question à les autres... » E5L152-154	E5 ne sait pas si elle a apporté quelque chose aux autres, et répond qu'il faut plutôt demander aux autres.	Appréhension à parler de soi, de ses problèmes et à se valoriser	
« Je sais pas, je sais pas, je peux pas dire si j'ai apporté quelque chose, je tiens pas lourd je ne sais pas... (<i>Rire</i>) Je ne sais pas hein... » E5L157-158	E5 répète qu'elle ne sait pas si elle a pu apporter quelque chose aux autres car elle ne pense pas que son opinion ait beaucoup de valeur.		
« On n'est pas dans la tête des autres. » E5L160	E5 ne sait pas ce qu'elle a pu apporter car elle n'est pas dans la tête des autres participants.		
« mais des fois je me dis, ah mon dieu qu'est-ce qu'on a mangé, est-ce que moi toute seule je peux préparer ça ici. Je veux pas faire comme je fais pour une personne. Des fois je me dis « est-ce que je vais arriver à faire ça ça ça ça. » » E5L214-217	E5 se demande s'il est capable de reproduire le repas chez elle seule.		
« j'ai pas... J'ai fait bien moins de choses qu'eux » e6L56	e6 trouve qu'elle a moins travaillé que les participants.		
« et les gens y ont largement bien plus travaillé que moi. Moi j'ai pratiquement rien fait... La vaisselle il faut faire ça on fait... » e6L70-71	e6 pense que les participants ont plus travaillé qu'elle et qu'elle n'a pratiquement rien fait.		
« et c'était pas mauvais, c'était pas exceptionnel mais c'était pas mauvais. » e6L109-110	e6 trouve le repas pas mauvais malgré le fait qu'il ne soit pas exceptionnel.		
« Je ne sais pas il faut leur demander » e6L129	e6 dit qu'il faut demander aux patients ce qu'elle a pu apporter à l'atelier.		
« euh ce que j'ai pu apporter ? Franchement... Qu'est-ce que j'ai pu apporter... » e6L129-130	e6 se demande ce qu'elle a pu apporter à l'atelier.		
« Je pense au niveau professionnel je leur ai pas amené grand chose. » e6L134-135	e6 pense qu'elle n'a pas amené beaucoup professionnellement.		
« Moi franchement je crois pas leur avoir apporté vraiment grand chose. » e6L139	e6 pense franchement qu'elle n'a pas apporté grande chose aux patients.		
« Heu moi je peux pas vous affirmer si eux ils étaient contents de ma présence ! » E7L156	E7 ne peut pas affirmer si les autres personnes étaient contentes de sa présence.		

« Aïe aïe ! C'est autre chose là ! » E8L4	Appréhension à se présenter.		
« Non, ça m'a pas fait grand chose (<i>en touillant et regardant son café</i>). » E8L83	Ça n'a pas fait grand chose à E8 d'être le seul homme lors du dernier atelier.		
« Ben là j'vais vous dire franchement, à part porter les... Pas trop, mais bon. » E8L85	E8 ne s'est pas franchement senti très utile en étant le seul homme.		
« Non, c'est pas... Ça j'men fous un p'tit peu. » E8L90	E8 apporte peu d'importance à avoir rendu service lors de l'atelier.		
« J'sais pas, j'ai pas demandé. » E8L222	E8 ne sait pas si il a pu apporter quelque chose aux autres car n'a pas demandé aux autres.		
« J'suis pas une as de la cuisine mais j'ai quelques spécialités. » E10L172	E10 ne se dit pas une experte cuisinière mais a tout de même quelques spécialités.		
« C'est à eux de répondre ! » E10L326	E10 pense que c'est aux autres de dire si elle a pu apporter quelque chose à l'atelier.		
« Hum... (2 secondes de silence) J'aime pas trop parler comme ça ! (<i>gênée</i>) » E12L16	E12 est gênée de se présenter.		
« Un coup de main heu... Un coup de main, comme on a fait un peu tous. » E12L199	E12 pense avoir apporté une aide lors la préparation du repas comme tout le monde l'a fait.		
« Autrement heu... Pas grand-chose non. (...) Oui ! Ben un coup de main quoi, oui ! » E12L201-204	E12 ne pense pas avoir apporté plus que son aide à la préparation du repas.		
« Peut-être je me sens ch'ai pas... Ils sont pas tous de mon avis peut-être » E13L308	E13 pense que tout le monde n'est pas forcément de son avis concernant l'atelier.		
« Voilà. D'un point de vue gastronomique j'amène rien, d'un point de vue diététique j'amène rien, d'un point de vue esthétique j'amène rien (<i>rire partagé</i>) après je sais pas trop, non non non » e18L262-264	e18 pense ne pas avoir apporté sur le plan alimentaire.		
« Si si mais bon je veux dire c'était déjà programmé, à part mon coup de main voilà » e19L59	Comme tout était prévu d'avance, e19 pense avoir uniquement pu apporter un coup de main à la		

	préparation.		
« Ben je sais pas. (<i>Rire</i>) (...) Non c'est pas facile. » E20L106-108	E20 trouve difficile la question sur ce qu'elle a pu apporter à l'atelier cuisine.		
« J'ai apporté de la musique ça c'est sûr parce que ça c'était matériel euh... (<i>Temps de réflexion de 2 secondes</i>). Je sais pas. » E20L108-109	E20 a apporté de la musique à l'atelier cuisine qu'elle considère uniquement matériel.		
« Oui mais j'ai pas beaucoup pu aider. » E20L114	E20 considère qu'elle n'a pas pu beaucoup aider lors de l'atelier cuisine.		
« Au moins de sortir de ma timidité parce que c'est vrai avec des gens que je connais pas... Des fois j'ai un peu peur ! Au moins d'arriver à sortir ma peur ! D'essayer d'au moins un peu ! (...) Parce que je suis trop enfermée. » E21L109-115	La présence de personnes inconnues lors de l'atelier lui a permis de surpasser sa timidité.		
« Peut-être. Je sais pas parce que comme il faut, c'est à eux de dire si j'ai apporté quelque chose, je peux pas... Pour dire moi si j'ai apporté quelque chose ! » E21L119-120	E21 pense qu'elle a peut-être apporté quelque chose à l'atelier mais préfère que les autres le confirment.		
« Et c'est vrai qu'au départ j'avais un peu peur que ça soit un cours de diététique ou quelque chose comme ça. (...) Et finalement pas du tout ! (...) C'est ça ! » E22L162-167	E22 appréhendait que l'atelier cuisine soit un cours de diététique.		
« (<i>2 secondes de silence</i>) Heu... Alors déjà par rapport au fait... L'atelier cuisine ben si ça avait trop tourné autour de la diététique, je me serais peut-être sentie pas très bien (<i>petit rire</i>). » E22L176-178	E22 ne se serait pas sentie à l'aise si l'atelier cuisine avait été trop tourné sur la diététique.		
« Je me voyais mal expliquer ça devant les autres 'fin... (...) (<i>rapidement</i>) Oui c'est ça. Et du coup je trouvais ça sympa. Mais ça ne m'aurait pas plu qu'on me dise « bon ben voilà, présente-toi, dis pourquoi t'es là » ! Ça j'aurais peut-être pas... (...) Oui voilà exactement. » E22L183-191	E22 n'aurait pas pu expliquer aux autres la raison de sa présence à l'atelier cuisine et ainsi au pôle santé.		
« (<i>en rigolant</i>) Je ne pense pas leur avoir apporté quoi que ce soit ! (...) Non ! Pour le coup non. Moi j'ai participé comme ça mais je pense pas que j'ai forcément heu... » E22L206-209	E22 pense avoir apporté uniquement sa participation à l'atelier.		
« Ouais... Ouais mais je pense pas que ça ait vraiment	E22 n'est pas convaincue d'avoir		

apporté quelque chose 'fin... Juste un peu connaître la Corée mais enfin... Je sais pas. » E22L216-217	apporté grand chose à l'atelier en parlant de son expérience en Corée.		
« Je pense en effet que la question elle est un peu dure (<i>petit rire</i>) ! » E22L219	E22 trouve la question sur l'apport personnel pour l'atelier un peu difficile.		
« La main devant le visage, timide, E21 dit qu'elle ne parviendra pas à présenter le repas et se retourne de nouveau vers E2 assise à côté d'elle » OP3L29-31	Inhibition de E21 face aux autres participants attendant qu'elle présente le repas de l'atelier cuisine.		
« et du coup ça les a un petit peu... Ils se sentent quand même bien entourés » e1L72-73	e1 a l'impression que les soignés se sentent bien entourés lors de l'atelier.	L'atelier cuisine est un moment de bien-être	Atelier cuisine et bien-être
« j'ai senti que j'ai pas pris de calories (<i>rire</i>), j'ai pas culpabilisé après quoi... » E2L32-33	Repas sain = pas de culpabilité.		
« J'étais à l'aise... Tout le monde était à l'aise » E2L47	E2 s'est sentie à l'aise au sein du groupe comme les autres.		
« Le tout, de la préparation au repas, euh... Euh j'ai tout aimé quoi... » E3L52	A apprécié l'ensemble de l'atelier, de la préparation au repas.		
« moi je me suis bien sentie. » E3L68	E3 s'est sentie à l'aise lors de l'atelier.		
« pour moi ça m'a fait du bien... » E3L191	L'atelier cuisine a fait du bien à E3.		
« Et oui oui, et puis j'aimerais bien reparticiper, ça me ferait plaisir... » E3L194	Désir et plaisir pour E3 de participer de nouveau à l'atelier cuisine.		
« et c'est vrai que quand on prépare un bon repas ça fait du bien, moi je me sens mieux quand c'est comme ça. (...) A tout point de vue, moralement, physiquement... Voilà... » E3L201-204	Se sent mieux moralement et physiquement en préparant un bon repas.		
« Oui... oui tout à fait... Très bien j'ai beaucoup aimé... J'ai beaucoup aimé. » E3L258	L'atelier cuisine procure beaucoup de plaisir à E3.		
« Ben oui... (<i>En même temps que B finit sa phrase</i>) C'est ce que je voudrais dire, j'ai dit je me trouvais bien... (...) Oui vraiment... » E5L105-108	E5 se sentait bien au sein de l'atelier.		
« Il y a pas de raison... On a bien toujours la fête mais bon... » E5L313	E5 a envie de retourner à l'atelier car aime la fête.		
« Ben non j'ai rien à ajouter ! (...) Parce que ça m'a fait très plaisir d'être à l'atelier cuisine ! » E7L224-226	N'a rien à ajouter concernant l'atelier parce que celui-ci lui a procuré beaucoup de plaisir.		

« Ah j'étais bien, j'étais à l'aise. (...) Oui oui. J'étais à l'aise. » E10L97-99	E10 s'est sentie bien à l'aise au sein du groupe.		
« je trouve ça,ça fait un petit ... On est vite à l'aise hein, on est bien » E13L59	Aisance rapide et bien-être lors de l'atelier.		
« Non, tout le monde était bien, on était tous à l'aise, tous bien » E13L138	E13 trouve que tout le monde était à l'aise lors de l'atelier.		
« Non non on était bien à l'aise... Il y a pas plus... » E13L143	Tout le monde était à l'aise lors de l'atelier.		
« Parce que c'est sympathique. » e15L34	e15 a participé à l'atelier cuisine car elle trouve que c'est un moment sympathique.		
« Et heu... Donc on est venus un peu comme ça, c'est sympathique » e15L74-75	e15 a trouvé l'atelier cuisine sympathique.		
« Je pense qu'elle était très heureuse et je pense que ça lui a fait du bien ! » e15L213	e15 pense que sa patiente E16 a été très heureuse et que l'atelier lui a fait du bien.		
« Heu... Même sans avoir changé des petites choses, je reparticiperais parce que c'est pas désagréable » e15L397-398	e15 participerait de nouveau à l'atelier cuisine parce que c'est un moment plutôt agréable.		
« Ben de la joie, du bonheur (<i>mmh</i>) » E16L87	L'atelier cuisine a apporté de la joie à E16.		
« parce que à part que j'étais contente et voilà et c'est important oui mais et voilà c'est important voilà » E16L106-107	E16 était contente lors de l'atelier ce qui lui paraît important.		
« C'est vrai que c'est bien de manger tous ensemble mais même si... » E16L117-118	E16 avoue que manger ensemble est bénéfique.		
« et qui qui était souriante, qui avait l'air bien c'est sûr. » e17L161	e17 a apprécié que sa patiente paraisse bien à l'atelier.		
« C'est sympa... (<i>Rire partagé</i>) » e18L191	e18 trouve l'atelier cuisine agréable.		
« Mais effectivement comme je trouve ça très sympa j'y vais sans trop me poser de question. » e18L196-197	e18 se rend à l'atelier cuisine sans se poser de question puisqu'il trouve ça sympathique.		
« Du coup personnellement j'en retire un immense plaisir (<i>rire</i>) (...) C'est le mot qui... Bras tendus. » e18L208-210	e18 a un immense plaisir à participer aux ateliers cuisine.		
« Alors oui, non non ça va se tourner là-dessus. Notamment,	Ce qui ressort souvent de ce type		

on voit bien dans les groupes d'ETP, c'est souvent le mot qui ressort avec les patients, de dire cette dimension de plaisir. » e18L212-214	d'atelier comme pour les ETP, c'est la notion de plaisir selon e18.		
« Ben très à l'aise... J'ai pas... Non j'ai vraiment passé un très bon moment. C'était serein, c'était apaisant. » E20L77-78	E20 a trouvé l'atelier cuisine apaisant.		
« Mais ça m'a beaucoup plu ! Du début jusqu'à la fin ! » E21L129	E21 a apprécié l'atelier cuisine dans son intégralité.		
« Hum ... Un atelier qui m'a marqué... Ben le dernier qu'on a fait il était très bien, c'est celui qu'on a fait à Noël, heu... C'était un repas un petit peu exotique. » e1L76-77	e1 a été marqué par le dernier de Noël, qui était un repas un peu exotique.	Plaisir de cuisiner, de bien manger, et de découvrir	
« J'aime bien apprendre à faire la cuisine... Autre chose que le riz quoi » E2L217	Souhait de participer de nouveau à l'atelier cuisine car aime apprendre à cuisiner autre chose que le riz.		
« bah moi, moi ça m'a plu » E3L13	Satisfaction de cuisiner les champignons		
« A part ça euh... Ben... J'ai ressenti la même chose quelque chose de bon, de... D'attirant... Donc voilà. » E3L109-110	Atelier cuisine n°1 ou l'atelier cuisine du SAVS = quelque chose de bon et d'attirant.		
« Ben... Au repas c'est surtout pour manger quoi E3L162	Repas = surtout pour manger.		
« Euh... Pour bien manger » E3L213	Souhait de reparticiper pour bien manger.		
« en général, les gens sont contents qu'on leur fasse à manger » e6LL108-109	Les gens sont généralement contents qu'on leur prépare à manger.		
« et puis c'est... Pour moi c'est intéressant ! » E7L35	Atelier cuisine = intéressant du fait de son intérêt personnel pour la cuisine.		
« D'ailleurs elle était pas mauvaise... » E8L67	La mousse au chocolat était bonne.		
« puis heu... Couic couic. (<i>geste main à la bouche comme pour manger</i>) Goûter c'qu'on a mangé, héhéhé (<i>rire partagé</i>). » E8L92-93	E8 est venu à l'atelier aussi parce qu'il est gourmand et donc déguster ce que le groupe a cuisiné ensemble.		
« (<i>rapidement</i>) Ah si ! P'is j'ai léché le plat, héhé, héhé, héhé, (<i>rire</i>) de mousse au chocolat ! » E8L105-106	E8 s'est aussi occupé de lécher le plat de la mousse au chocolat.		
« Non mais franchement elle était trop bonne ! (...) (<i>en même temps</i>) Surtout qu'c'était bon ! Surtout qu'avec les	E8 a trouvé la mousse au chocolat très bonne avec les poires.		

poires là c'était trop bon ! (...) J'men rappelle plus combien y'en avait, 2 ? 3 ? 3 je crois. » E8L108-114			
« Et d'habitude la mousse au chocolat j'aime pas trop mais là heu... (...) Çaaa oui! » E8L114-117	E8 n'aime habituellement pas la mousse au chocolat contrairement à celle de l'atelier.		
« (en même temps) Non et puis j'aime bien faire la cuisine donc heu... » E8L131	E8 a participé à l'atelier cuisine car aime cuisiner.		
« Non j'aime bien, j'ai toujours aimé faire la cuisine ! » E8L141	E8 a toujours aimé cuisiner.		
« Ben j'ai dû reprendre au moins 3 fois de la mousse au chocolat qu'était dedans! (...) (rapidement) Ce qui m'a étonné d'ailleurs... (...) Non franchement j'suis pas... » E8L171-175	E8 répète que ça l'a étonné de reprendre de la mousse au chocolat n'aimant pas habituellement ça.		
« Comme ça parce qu'on apprend toujours quelque chose hein ! » E8L189	Raison de participation de nouveau à l'atelier pour E8 : apprendre de nouvelles choses.		
« Et du coup je pense que... Mais il était... Il aime bien cuisiner aussi donc c'est lui qui a pas mal cuisiné je crois sur cet atelier. » e9L81-83	e9 pense que E8, seul homme, est venu à l'atelier parce qu'il aime cuisiner.		
« Heu... Et il a du coup je pense dans ce cadre-là aussi du coup, parce que je pense qu'il aime bien cuisiner. » e9L210-211	e9 pense que E8 a été orienté à l'atelier cuisine parce que ce dernier aime cuisiner.		
« Heu, après heu... Bah ce qui m'a plu, ben c'était bon, quand même ! Je trouve que c'était bien cuisiné ! Et puis ouais, on a quand même... » e9L557-558	e9 a apprécié le repas qui était bien cuisiné lors de l'atelier.		
« Puis j'me suis dit moi j'aime bien cuisiner hein ! » E10L169-170	E10 est venue à l'atelier aussi parce qu'elle aime bien cuisiner.		
« J'aime bien découvrir en fait. » E10L172-173	E10 aime découvrir des recettes.		
« Même le riz y'avait du riz sauvage qu'on avait fait, avec de l'ananas. Y'avait des morceaux d'ananas. Heu... En général j'ai un bon souvenir de... Le brocoli que j'avais mangé, ben j'ai apprécié. » E10L221-223	E10 a un bon souvenir du repas notamment du riz sauvage avec l'ananas ainsi que du brocoli.		
« Alors un point fort... Ben c'est que... Tout était bon donc tout a été presque mangé hein ! » E10L261-262	Le point fort de l'atelier selon E10 est que le repas était bon.		
« Alors moi en fait, j'ai pas du tout assisté à la préparation.	e11 n'a jamais assisté à la		

En fait à chaque fois j'arrivais pour manger moi (<i>petit sourire de gourmand</i>). (...) J'arrivais pour manger » e11L55-58	préparation du repas mais venait uniquement pour manger.		
« Ben j'ai bien aimé celui oriental. Parce que ça a quand même beaucoup de saveurs hein. (...) Avec les épices, le... Le curcuma c'est ça hein ? » E12L119-122	E12 a aimé le repas oriental de l'atelier n°2 car celui-ci avait beaucoup de saveurs.		
« Moi j'ai préféré justement, j'étais partante de voir sa recette. Comme je fais et elle sa façon. Moi j'étais plus demand... plus curieuse de voir comme elle, elle fait» E13L110-111	E13 était curieuse de découvrir une autre façon de cuisiner le plat oriental que la sienne.		
« Moi je veux apprendre d'autres plats, d'autres... Des choses basiques... » E13L209	E13 souhaite apprendre à cuisiner d'autres plats.		
« Ah non mais elles étaient contentes et puis voilà. » E16L103-104	E16 a senti les participantes contentes d'apprendre lors de l'atelier cuisine.		
« C'est un petit peu ça... Où les gâteaux arabes étaient absolument à tomber par terre quoi, c'était incroyable. » e18L36-37	e18 se rappelle du dernier atelier cuisine où les gâteaux arabes étaient très bons.		
« Eh bien c'est... J'aime bien, je trouve ça extrêmement très sympa et puis on y mange bien. » e18L192-193	e18 trouve l'atelier cuisine agréable et le repas est bon.		
« et e9 (<i>prénom</i>) il est venu il était barbouillé, il a trop mangé. Tout l'après-midi on a consulté, on a consulté, et à chaque que je le croisais il me faisait (<i>main sur le ventre pour montrer qu'il a trop mangé</i>). » e18L218-221	e9, venu à l'atelier cuisine n°3, a raconté l'après-midi de cet atelier à e18 au cabinet qu'il avait trop mangé.		
« On y mange bien et beaucoup en général ça fait partie du plaisir. » e18L221	Pour e18, le fait de manger en quantité et en qualité fait partie du plaisir de l'atelier cuisine.		
« Le plaisir c'est d'être là-bas, parfois de trop manger, on regrette après » e18L225	e18 regrette parfois d'avoir trop mangé lors de ce moment de plaisir qu'est l'atelier cuisine.		
« et puis manger de la bonne bouffe (<i>rire</i>) » e19L105	e19 souhaiterait retourner à l'atelier pour manger un bon repas.		
« Ben moi j'ai... (<i>grand rire</i>) Des choses qui m'ont vraiment plu, ben la nourriture ! Oui, moi j'ai bien aimé heu... (...) Ouais ouais j'ai bien aimé. » E22L60-64	E22 a beaucoup apprécié les plats mahorais de l'atelier cuisine.		

« Ouais ! C'est pour ça que ça m'a bien plu aussi ! (<i>sourire</i>) » E22L243	E22, de par ses études, aime découvrir d'autres cultures comme lors de l'atelier cuisine.		
« Mais c'est la seule chose que je savais et quand je suis arrivée et que j'ai vu repas mahorais là je me suis dit : « waouh » ça, ça va me plaire. » E22L248-249	Le thème mahorais a été la bonne surprise pour E22 lorsqu'elle l'a découvert à l'atelier cuisine.		
« E3, parlant de makrouit depuis son arrivée à l'atelier, demanda si nous allions préparer ces mets. » OP2L35	Lors de l'atelier, E3 souhaitait découvrir comment faire des makrouit.		
« La plupart des participantes étaient étonnées et peu motivées par le port de ces derniers, alors qu'elles se réjouissaient de mettre la main à la pâte. Nous avons pu percevoir une certaine frustration de ces dernières (et de nous-mêmes d'ailleurs) de ne pas pouvoir sentir les textures. » OP2L50-53	Toutes les participantes souhaitaient découvrir les textures des aliments en cuisinant lors de l'atelier, ce que le port de gant leur empêchait.		
« Toutes les participantes regardaient émerveillées cette préparation. » OP2L62-63	Toutes les participantes étaient ravies de cuisiner.		
« tout le monde le fit à la seconde. » OP2L65	Les participantes se précipitent pour cuisiner, montrant leur désir d'apprendre.		
« Nous en avons déjà tous bien mangé, et seuls quelques gourmands se réservent car la plupart sont déjà bien repus. » OP3L149-150	La plupart des participants ont été bien repus à la fin de l'atelier cuisine n°3.		
« Après en professionnel, je je vis avec un grand plaisir le fait de faire de la médecine comme j'envisage la médecine... Voilà ça m'apporte cette satisfaction-là de dire que ce soin c'est le soin que j'ai envie de faire. (...) Et je suis très content de pouvoir le faire. » e18L200-206	e18 apprécie de pouvoir faire de la médecine telle qu'il l'envisage lors de l'atelier cuisine.	Un plaisir pour les soignants d'exercer comme ils le souhaitent.	
« Après de travailler c'est le plaisir d'être dans plein de choses différentes. Et là effectivement, c'est vraiment le plaisir de travailler comme ça, entièrement. » e18L214-215	e18 prend du plaisir à travailler dans le cadre qui est celui de l'atelier cuisine.		
« alors que cette pratique professionnelle c'est un plaisir qu'on ne regrette pas après, comme de trop manger. » e18L225-226	e18 ne regrette jamais sa pratique professionnelle dont l'atelier cuisine fait partie.		
« C'est engageant, c'est pas facile, mais c'est quelque chose	Pour e18, s'exposer en tant que		

d'assez agréable à faire même si c'est dense après il y a la routine qui vient mais au début c'est vraiment fatigant. » e18L383-385	professionnel lors de l'atelier cuisine est agréable bien que fatigant.		
« Mais voilà au niveau professionnel c'est quelque chose dont j'aurais du mal à me passer. » e18L390	e18 aurait du mal à arrêter de s'exposer professionnellement face aux patients sur des temps longs.		
« mais comme je vous dit moi je suis venu pour moi alors après les gens les autres ça... » E8L226-227	E8 est venu à l'atelier pour lui et non pour les autres.	L'atelier cuisine permet aux soignés de prendre le temps de s'occuper d'eux.	
« Mais comme je vous dit maintenant, c'est moi d'abord et les autres après hein. » E8L232	E8 dit qu'il pense à lui en priorité et non aux autres.		
« Déjà on s'occupe de soi, on arrive hop on oublie un peu la maison les enfants, le mari, on est déjà un moment pour nous déjà on pense à nous c'est bien. » E13L221-223	Pour E13, l'atelier cuisine permet de s'occuper de soi et d'oublier le quotidien.		
« Ça sera un jour pour moi » E13L275	Pour E13, l'atelier est un jour pour elle.		
« Ça m'oblige de sortir à la maison, de... De ... Qu'il se débrouille sans maman à la maison ce jour-là (rire) » E13L275-277	Pour E13, l'atelier lui permet de sortir de chez elle et de laisser sa famille se débrouiller sans elle.		
« Donc euh je... Ce qui a été très bien quand je suis rentrée chez moi le soir, plutôt détendue puisqu'on avait fait ça le matin, donc que je m'étais occupée de moi le matin euh l'après-midi je suis allée travailler. » E20L139-141	E20 est rentrée chez elle après l'atelier cuisine, détendue de cette journée où elle s'était occupée d'elle.		
« Quand je suis rentrée à 7 heures, j'ai retrouvé le reste de la famille dans un stress énorme parce que comme j'étais pas là le matin et que j'étais indisponible, ils ont dû gérer des trucs énormes et moi j'ai pas du tout été atteinte par ça, ce qui aurait facilement pu me mettre la migraine parce que, euh, ben, il a fallu faire des trucs en quatrième vitesse et du coup mon mari a absolument tout géré parce que j'étais pas disponible et ça c'était formidable (large sourire). » E20L141-146	E20 a apprécié faire une activité la rendant indisponible, l'épargnant ainsi des problèmes familiaux.		
« Il m'a dit « c'était bien ? ». « Très bien » (avec un large sourire). Donc euh je ça m'a en tout cas remis à l'idée de dire que j'étais pas disponible. » E20L148-149	L'atelier cuisine a permis à E20 de se rendre compte qu'elle ne se disait pas assez indisponible à sa famille.		
« Donc là, euh, ça a permis en tout cas ce jour-là de me	E20 a apprécié que l'atelier cuisine		

préserver et ça c'est énorme ! (rire) » E20L154	lui ait permis de se préserver.		
« Eh ben la prochaine fois que je voudrais un moment, vraiment leur expliquer que je ne suis pas disponible parce que le terme c'est vraiment celui-là : pas dire « j'ai rendez-vous » mais « je ne suis pas disponible ». Et je pense que je n'exprime pas assez clairement ma disponibilité et du coup je me fais happer par le quotidien. » E20L157-160	L'atelier cuisine a fait prendre conscience à E20 qu'il faut qu'elle donne sa disponibilité pour ne pas se faire happer par le quotidien.		
« C'est de la résistance. (en même temps que B finit sa phrase) (rire) » E20L162	E20 va dorénavant faire de la résistance à sa famille qui la sollicite parfois au détriment de ses activités personnelles.		
« Même si celui-ci n'aura pas été très efficace, il aura eu l'effet d'amener e6 à s'arrêter, à se reposer quelques instants. E10 demande alors à AC si elle peut -être aussi massée, puis elles inversent leurs rôles, AC apprenant à E10 comment faire un massage de la main. » OP1L113-116	Partage de massages de la main entre participants pour détendre lors du stress de la préparation du repas.		

L'ATELIER CUISINE ET LA SOCIALISATION

Verbatim	Codages descriptifs	Sous-thèmes	
« et c'est vrai que c'est une journée assez sympathique. » e1L67	e1 trouve la journée de l'atelier cuisine est sympathique.	Ambiance chaleureuse « comme à la maison »	Lieu convivial
« Mais sinon c'est un moment très sympathique de partager ce repas avec les patients » e1L71-72	Partager le repas avec les patients est un moment sympathique selon e1.		
« C'est surtout partager le repas avec les patients qui est sympa. » e1L191-192	Partager le repas est un moment sympathique selon e1.		
« C'était bien, il avait une bonne ambiance » E2L38	Bonne ambiance lors de l'atelier selon E2.		
« Je sais pas pour les autres mais moi je connaissais personne et pourtant ... C'était comme si on s'était connus depuis longtemps » E2L47-49	Personne de connue avant l'atelier mais impression de connaître tout le monde selon E2.		
« Ben euh c'était la bonne humeur quoi... C'était... C'était chaleureux... » E3L62	Elément marquant de l'atelier : bonne humeur et chaleur au sein de l'atelier.		
« Quand tout le monde s'est mis à table c'était très	E3 a apprécié quand l'ensemble des participants s'est		

bien. » E3L64	mis à table.		
« Moi je trouve que... C'est disons... Plus convivial que de manger tout seul. » E3L214-215	E3 souhaite participer de nouveau pour la convivialité de manger à plusieurs.		
« Euh moi c'est plus l'ambiance générale. » e4L26	e4 a été marqué par l'ambiance générale.		
« 'fin c'est plus l'ambiance générale que j'ai appréciée que... » e4L29-30	e4 a apprécié l'ambiance générale de l'atelier.		
« moi je me sens bien je me sens accueillie, 'fin comme si un peu on allait chez des amis et que c'était eux qui nous préparaient... C'est très convivial comme... Comme atelier» e4L46-48	L'atelier cuisine est un lieu d'accueil agréable et convivial comme chez des amis selon e4.		
« donc c'est le premier contact... Franchement... Bien ... » e6L76-77	e6 a trouvé que le premier contact avec les patients était bon lors de la marche pour le local de l'atelier avec les patients.		
« Voilà... Donc premier contact simple. » e6L78	e6 a trouvé simple le premier contact avec les patients.		
« une bonne entente ». E7L55	Convivialité entre les participants lors de l'atelier selon E7.		
« C'était détendu ouais. Ouais. Enfin moi j'avais l'impression que c'était détendu mais. » e9L314	Impression d'atmosphère détendue lors de l'atelier selon e9.		
« Voilà. Heu sinon... Ben c'était un moment convivial. » E10L85	L'atelier cuisine était un moment convivial selon E10.		
« Je savais que ça allait être un moment convivial quoi ! » E10L177	E10 savait que ça allait être un moment convivial.		
« On a tous mangé ensemble. » E10L216	Tout le monde a mangé ensemble.		
«Ça a un côté convivial.» E10L243	La discussion avec tout le monde lors du partage du repas était conviviale.		
« Très bien... Très très bien et du coup on a rigolé il y avait... Non c'est c'est moi j'aime bien c'est une bonne ambiance.» E13L63-64	E13 a apprécié la bonne ambiance au sein de l'atelier.		
« on a rigolé » E13L138	Lors de l'atelier, le groupe a plaisanté.		
« C'est ça on dirait qu'on se connaissait déjà. » E13L141	E13 a eu l'impression de déjà connaître les gens lors de l'atelier.		
« Ben on était à l'aise ... Moi je me sentais comme à la maison ... » E13L220	E13 s'est sentie comme à la maison lors de l'atelier.		
« Voilà, chacun à ... Rigolade et pis après on est à	L'ambiance détendue lors de la préparation des gâteaux		

l'aise. Après ça y est c'est parti on va commencer à faire le plat principal, à éplucher les oignons, on pleure, on découpe, voilà, il y a pas de... » E13L229-231	a permis le bon déroulement de l'ensemble de la préparation.		
« Non ça va... Non très bien très, bien accueillies. On a bien, on a fait connaissance. On est vite à l'aise, les diététiciennes aussi, les ... Infirmières 'fin. » E13L331-332	E13 a trouvé qu'elle avait été bien accueillie par l'équipe et vite mise à l'aise.		
« Heu... J'espère de la convivialité. » e14L326	e14 espère avoir amené de la convivialité lors de l'atelier cuisine n°2.		
« Et c'est super parce que y'avait vraiment beaucoup à manger et cette notion de partage et de surprise était intéressante » e14L411-412	e14 trouve intéressant le partage et l'effet de surprise liée à la venue non prévue de certaines personnes.		
« Ben, ça peut leur apporter... D'abord un peu de convivialité » e15L345	e15 pense que l'atelier cuisine peut apporter aux soignés de la convivialité.		
« c'est comme si ces personnes je les connaissais déjà. » E16L41-42	E16 était à l'aise comme si elle connaissait les participants de l'atelier cuisine.		
« et euh il y avait une bonne ambiance » E16L152-153	E16 retournerait à l'atelier cuisine car il y avait une bonne ambiance.		
« Oui c'était chaleureux » e17L113	e17 a trouvé le temps du repas chaleureux.		
« Ah oui, j'irai de moins bon cœur, j'irai sur le mode c'est du travail, c'est thérapeutique faut que j'y va si c'était effectivement pas sympa. » e18L196-197	Si l'atelier cuisine n'était pas aussi sympathique, e18 participerait uniquement comme professionnel de santé.		
« je suis un bon convive je suis jovial ne serait-ce que de, voilà c'est ce que j'apporte plus d'un point de vue concret et matériel. » e18L266-267	e18 pense apporter sa jovialité à l'atelier cuisine.		
« Ah bien bien bien. Je suis arrivée tout de suite là il y avait une très bonne ambiance quoi. » e19L45-46	e19 a trouvé que l'ambiance a été rapidement agréable dans l'atelier cuisine.		
« Non tout le monde rigolait » e19L48	L'ensemble du groupe riait ensemble lors de l'atelier cuisine.		
« C'était jovial, c'était bon enfant. » e19L66	e19 a trouvé l'ambiance joviale lors de la préparation du repas.		
« C'est thérapeutique le rire (rire), voilà. » e19L88	Pour e19, le rire est thérapeutique.		
« Oui... Oui oui (...) Ben l'ambiance » e19L103-105	e19 souhaiterait retourner à l'atelier pour la bonne ambiance.		

« Euh ben comment... Très bien bien (<i>rire</i>). On était très bien accueillis. » E20L47	L'atelier cuisine s'est bien passé pour E20 qui s'est sentie bien accueillie.		
« Non mais mais voilà, je pense que je suis d'une humeur joyeuse donc voilà, ma bonne humeur... Voilà. » E20L111-112	E20 pense avoir apporté sa bonne humeur au sein de l'atelier cuisine.		
« Oui je me sentais à l'aise, après c'était convivial. » E21L86	E21 s'est sentie à l'aise grâce à la convivialité de l'atelier cuisine.		
« E3 la regarde en faisant un geste de bienvenue et l'invitant à entrer sans comprendre tout de suite que cela est impossible. Echanges de perplexité et de sourires, c'est E3 qui va lui ouvrir avec un large sourire semblant ravie. » OP1L21-23	E3 vient ouvrir avec entrain et sourire la porte à AC, par impossibilité de l'ouvrir de l'extérieur.		
« quoiqu'avec une perceptible pointe de tristesse. » OP2L118	Départ de E23 après la préparation du repas tel qu'elle l'avait préalablement décidé, mais semblant triste de quitter l'atelier cuisine.		
« Les professionnels de santé et les soignés se sont bien « mélangés » à table. » OP2L150	Mélange à table entre soignants et soignés.		
« Ils ont amené de la fraîcheur et une ambiance plus familiale au repas partagé. » OP2L163	Fraîcheur et ambiance familiale au repas grâce à la présence d'enfants.		
« Les discussions sont de plus en plus enjouées ; il règne ainsi une ambiance très détendue dans l'atelier » OP3L114-115	Ambiance détendue au sein de l'atelier cuisine avec discussions enjouées.		
« E2 et E21 continuent de danser en nous montrant l'absence de difficulté... Mais personne en dehors d'elles n'y arrive ce qui vaut quelques fous-rires. » OP3L125-127	Danses enjouées mahoraises de E2 et E21, avec facilité déconcertante pour les autres participantes, source alors de fous-rires.		
« Heu oui on a beaucoup discuté, ben surtout du menu, enfin des recettes, de la cuisson... Les idées... » e1L101-102	Discussion entre les participants principalement de la cuisine selon e1.	Facilitateur d'échanges	
« et puis ce côté famille, où l'on écoute les gens. » E1L104	Côté familial de l'atelier par son écoute selon e1.		
« Voilà, il y a certaines personnes qui vont parler un petit peu de leurs soucis, famille, des choses comme ça donc heu... » e1L104-105	L'atelier cuisine est un lieu de discussion ouvert selon e1.		
« Oui ...De tout et de rien... » E2L51	Discussion variée lors de l'atelier selon E2.		

« Non ... Pas spécialement des trucs ... C'était juste des conversations qu'on avait tous ensemble » E2L148-149	Pas de discussion duale entre E2 et e4 mais discussion de groupe.		
« Non... Non... On parlait du repas... Du repas » E2L151	Conversations principalement autour du repas pendant l'atelier selon E2.		
« c'est pour ça que c'est bien d'avoir des contacts comme ça, avec d'autres personnes, pour préparer quelque chose, c'était sympathique » E3L37-38	Préparer quelque chose avec d'autres personnes est bénéfique et sympathique selon E3.		
« De cuisine tout ça... Euh... Des personnes qui ont des enfants euh... Et puis euh... Et puis euh bon ben des personnes qui ont des enfants et euh... Pis... La grossesse de AC (<i>appelée par son prénom</i>) aussi on a parlé... » E3L74-76	Lors de l'atelier discussion de cuisine, des enfants, de la grossesse de AC.		
« Ben euh... Une présence, euh moi j'aime quand il y a du monde surtout pour parler... Pour euh, pour échanger... Pour échanger. » E3L174-175	Présence des soignants est appréciée par E3 car elle apprécie qu'il y ait une présence supplémentaire pour parler.		
« Pour échanger, pour parler pour... Parce que j'ai pas parlé... Peut-être pas avec e1 (<i>appelée par son prénom</i>) mais avec d'autres personnes du groupe. » E3L179-180	E3 n'a pas parlé avec e1 mais avec d'autres personnes du groupe.		
« Comme je vous ai dit de parler de leur famille, de leur quotidien... » E3L184	Partage et échange autour du quotidien lors de l'atelier cuisine.		
« Ben parler beaucoup plus avec les autres, euh certains parlaient très très peu en séance » e4L33	Personnes plus ouvertes lors de l'atelier : parlent plus avec les autres que lors des séances d'activités physiques adaptées de e4.		
« et là par le biais de la cuisine, ça leur a permis de s'exprimer d'échanger avec d'autres » e4L33-34	La cuisine est un outil d'échange avec les autres.		
« qui viennent là pour partager. (...) Les patients qui participent... » e4L78-80	e4 pense que les patients viennent à l'atelier pour partager.		
« On parle, on dialogue... C'est bien, ben c'est... Je trouve ça c'est bien. » E5L83	E5 a pu parler avec les autres femmes, ce qu'elle trouve bien.		
« Oui on a parlé là-bas on a discuté un peu avec tout, non ? » E5L275	E5 pense avoir parlé avec tout le monde.		
« Oui (<i>en même temps que B finit sa phrase</i>). Non non... On a parlé un peu de tout, mais je me rappelle plus de quoi... (...) Oh mon dieu pas du tout... » E5L279-282	E5 acquiesce qu'elle a parlé de tout avec les autres participants lors de l'atelier, mais ne se rappelle plus des sujets de discussion.		
« Mais si on a bien rigolé on a bien parlé mais... Mais	Les participants ont bien parlé et rigolé sans que E5 se		

c'est bien, mais qu'est-ce qu'on a parlé je sais pas ... Je vous assure. » E5L284-285	rappelle des sujets de discussion.		
« Mais les autres je connaissais pas. On a fait la connaissance... » E7L116	E7 a fait la connaissance des autres participants qui lui étaient inconnues lors de l'atelier.		
« De comment ils avaient cuisiné, comment ça c'était passé la cuisine, on a parlé pas mal de cuisine du coup avec tout le monde. » e9L293-294	Beaucoup de discussions autour de la cuisine avec tout le monde lors du partage du repas.		
« Donc du coup non les patients ils étaient quand même inclus dans la discussion quoi. » e9L350	e9 pense que les patients étaient quand même inclus dans la discussion.		
« 'Fin on discutait on échangeait... » E10L200	Les participants discutaient et échangeaient lors de la préparation du repas.		
« Oui oui. Ben j'me souviens, on était en bout de table. J'étais à côté de e1 (<i>prénom</i>) et y'avait une professionnelle à côté, bon je pourrais pas vous dire qui c'est exactement. » E10L228-229	E10 a pu discuter avec e1 et une autre professionnelle du pôle.		
« Non non ! On s'est tous mélangés en fait. » E10L237	Soignants et soignés se sont mélangés lors du partage du repas.		
« on est facilement dans ben... On va vers les autres on se tutoie facilement aussi. » E13L58	E13 trouve que l'atelier cuisine est propice à aller vers les autres et à se tutoyer.		
« ouais, c'est bien, on crée vite des liens » E13L70	E13 trouve que partager le repas permet de créer rapidement des liens.		
« Après on a plus mis la main à la pâte à faire les cornes de gazelle, c'est sympa, on rigole un peu, comment, son gâteau il est pas bien, ça nous a ... Ben après on était un peu coincé entre guillemet pas trop, et pis après ça y est... » E13L225-227	La préparation collective et conviviale des gâteaux a permis aux gens de se désinhiber.		
« En tout cas oui tout à fait, ça les a mise dans le lien. » e14L259	Pour e14, l'atelier cuisine a permis de mettre les femmes turques en lien.		
« elle a pu dire des choses et je suis contente. Au moment où on faisait la vaisselle. » e14L348	e14 a apprécié que l'une des soignés ait pu verbaliser des choses au cours de la vaisselle.		
« Dans l'atelier cuisine, s'est discuté au moment du repas ce projet-là, qui a été initié un peu par la psychologue quand-même, en disant « ça serait bien de vous revoir », « et si on faisait un groupe de parole ». Et les femmes ont dit « ben non nous on préférerait se	L'atelier cuisine a permis aux femmes turques de discuter du moyen de se revoir par la suite, aidé par les professionnels de santé présents.		

balader » » e14L259-262			
« En plus elles étaient, elles étaient toutes gentilles donc euh. Il y avait pas, tout de suite, il y avait pas de soucis. » E16L42-43	E16 a trouvé les participantes toutes gentilles ce qui a facilité le déroulement de la préparation du repas.		
« Et donc après ça s'est bien passé, on s'est présenté et on a bu le café et puis après on a commencé » E16L51-52	E16 a trouvé que l'atelier cuisine s'était bien passé après les présentations de chacun.		
« Parce qu'il y a de l'ambiance, parce qu'on peut rigoler travailler euh travailler connaître d'autres personnes que voilà, d'autres cultures. » E16L81-82	E16 apprécie le travail en groupe parce que c'est un moment convivial et d'échange.		
« Et puis, je sais pas, se libérer. Il y a peut-être des gens qui n'arrivent pas à parler, qui arrivent pas à aller... Qui ont la phobie de la foule euh, qui arrivent pas à s'ouvrir. Et... Déjà que c'est des gens qu'on connaît pas forcément, qui nous connaissent pas forcément ils arrivent quand même à parler, à s'ouvrir, à rigoler. » e19L85-88	e19 pense que l'atelier peut être un lieu d'ouverture pour les personnes introverties.		
« Voilà, ben c'est pareil le fait qu'on soit plusieurs, on engage facilement la conversation. » E20L58	E20 a apprécié que la préparation du repas se fasse à plusieurs participants permettant d'engager facilement les discussions.		
« On sentait qu'il y avait des gens plus timides que d'autres, ça permettait de... La dame qui était un peu timide, l'était pas énormément à la fin. Elle l'était énormément au début et puis bon à la fin... Voilà quoi, plus trop quoi. » E20L78-80	E20 trouve que l'atelier cuisine a permis à certaines personnes de s'émanciper de leur timidité.		
« Non, de trouver déjà des gens qui m'ont mis tout de suite à l'aise, d'essayer mais comme avec ma timidité j'ai essayé... » E21L126-127	E21 a apprécié rencontrer des gens qui ont su la mettre à l'aise pour dépasser sa timidité.		
« Parce que j'ai trouvé des gens qui sont vraiment ouverts, on a parlé, on a rigolé... » E21L131	E21 a apprécié que les gens soient ouverts lors de l'atelier.		
« Ouais. Ouais c'est... Non j'ai trouvé ça... 'Fin c'était convivial et puis y'a tout le monde qui parle avec tout le monde... C'est bien. » E22L236-237	E22 a apprécié l'atelier cuisine de par sa convivialité rendant aisée la discussion.		
« Voir certaines personnes s'ouvrir que moi en séance je voyais pas du tout s'ouvrir pareil, c'est plus des petites	e4 a apprécié voir certaines personnes s'ouvrir alors que ça n'est pas le cas dans le cadre de ses séances.		

choses comme ça. » e4L30-31			
« Alors ils sont arrivés au pôle après on a marché pour aller... On s'est découvert en marchant pour aller tout près » e6L74-75	Découverte du groupe lorsqu'il se rendait sur les lieux de l'atelier.		
« Le dialogue se met rapidement en place autour du menu, e6 demande si tout le monde peut manger de tout » OP1L45-46	Le dialogue au sein du groupe se met rapidement en place autour de la préparation du repas.		
« Au cours de cette activité, transformation du vouvoiement, qui aura duré environ 15 minutes, en tutoiement, témoin du rapprochement de chacun » OP1L50-51	Lors de la préparation, tutoiement rapide entre les participants.		
« Est-ce le contraste que nous ressentons entre la personnalité habituelle de E3 (qui semble plutôt réservée et introvertie, ce que nous avons pu entrevoir au cours de l'atelier car elle s'est mise à plusieurs reprises en retrait, assise sur une chaise) et cette réaction très spontanée ? » OP1L106-109	Changement du comportement de E3 au sein de l'atelier, d'une attitude introvertie à une réaction très spontanée.		
« C'est en disposant le dessert (poire sur la mousse au chocolat) qu'elle dit « chez moi, les nerfs c'est comme la levure » et elle précise « ça me fait gonfler » alors que nous avons dû parler quelques instants plus tôt de l'angoisse de e6 dans la préparation du repas. Elle exprime ainsi son mal-être et ses problèmes de santé, mais ne semble pas attendre de réaction particulière de la part du reste du groupe. » OP1L118-122	Confessions de E10 sur ses problèmes de santé lors de la préparation du repas.		
« E3 répondit: « Oui, mais c'est pas un rat qu'il y a là-dedans ? ... Non mais c'est une blague », très pince sans rire, sa petite brève humoristique permit d'amorcer les conversations. » OP2L21-23	Echanges humoristiques entre E3 et E23 à l'arrivée à l'atelier cuisine, amorçant les conversations.		
« mais E24 me montra par des gestes du fait de la barrière de la langue » OP2L143-144	En dépit de la barrière de la langue, E24 se fit comprendre par sa gestuelle.		
« E12 a engagé la conversation avec moi lors du repas, alors qu'elle était à ma gauche, faisant une certaine rupture avec cette même personne, rencontrée quelques heures plus tôt qui était assez introvertie et qui était à	Engagement de la conversation par E12 avec E lors du repas, E12 pourtant plutôt en retrait auparavant.		

l'écart. » OP2L174-176			
« e14 demande à E20 comment s'est passé son mariage qui a eu lieu récemment. Elle s'est mariée religieusement alors qu'elle s'était mariée civilement il y a plus de 20 ans. Nous discutons des raisons de ce mariage religieux si tardif. E20 semble épanouie dans cette discussion et ce choix. » OP3L53-55	Discussions de groupe autour de E20 et des raisons de son mariage religieux récent, 20 ans après son mariage civil.		
« Tout en préparant les bananes, E21 explique à E qu'elle est en France depuis 16 ans et que de ce fait elle n'a pas vu son père depuis ce temps-là. Elle retourne d'ailleurs au pays cet été et a hâte de le revoir. Elle indique à E l'âge de ses enfants, de 17 ans à 23 mois, de plusieurs pères. » OP3L70-72	Echange de E21 à E sur son arrivée en France et sa famille (ses enfants et son père non vu depuis longtemps).		
« Un peu plus tard, E20 et E22 s'échangeront sur un bout de papier ce que nous saurons après (durant l'entretien de E20) être leurs adresses mail pour pouvoir se transmettre des recettes. » OP3L110-111	Echange d'adresses mail entre E20 et E22 lors de l'atelier afin de s'envoyer des recettes.		
« Enfin pas qu'avec moi, entre eux aussi. Du coup voilà, ça c'est assez appréciable aussi. » e1L97-98	e1 a apprécié le rapprochement des patients au cours de l'atelier apprécié.	Rompres l'isolement des soignés	
« J'aimerais bien me faire des amis » E2L63	E2 désire se faire des amis.		
« Et ça me fera sortir de chez moi... (rire)... Ça me fera changer... Des fois rencontrer des gens aussi et... » E2L217-219	E2 souhaite participer de nouveau car l'atelier permet de la faire sortir de chez elle et rencontrer des gens.		
« Et puis en plus je me suis fait des amis donc... (...) A part ça, je me suis fait des amis, donc voilà. » E3L20-23	E3 s'est fait des amis lors de l'atelier cuisine.		
« Euh quand j'étais là-bas à la cuisine ça m'a fait plaisir de les rencontrer » E3L25-26	Lors de l'atelier, plaisir de rencontre.		
« Ben c'est toujours agréable d'avoir d'autres contacts, d'autres liens avec... Euh la société... Voilà... » E3L31-32	Satisfaction pour E3 d'avoir d'autres contacts et d'autres liens avec la société.		
« Et puis... Ben c'est sympathique d'avoir du monde autour de soi. » E3L130	La présence des soignants est une présence autour de soi ce que E3 trouve sympathique.		
« C'est bien parce que moi je suis toute seule » E3L186	Parler du quotidien lors de l'atelier est bénéfique pour E3 car solitude quotidienne.		
« je cherche plus ou moins... Comment vous dire euh	E3 apprécie parler du quotidien car recherche la		

euh... Euh... Ben de la présence quelqu'un à qui parler pendant un moment ». E3L186-187	présence de quelqu'un pour parler.
« ça fait une présence de plus et c'est bien quoi » E3L245	La présence de E1 est une présence de plus bénéfique selon E3.
« Oui... Oui et comme je suis seule, ça m'a... Ça m'... Ça m'... J'étais moins seule au repas. » E3L260-261	Apprécie l'atelier cuisine car il permet à E3 d'être moins seule.
« Euh... Déjà qu'on a le contact avec... » E5L79	E5 a été marqué lors de l'atelier par le contact avec les gens.
« Au moins que'que chose comme ça, au moins on peut se retrouver si vous voulez, on peut se retrouver... Ça c'est bien, c'est intéressant... C'est intéressant... » E5L85-86	L'atelier permet de se retrouver, ce que E5 trouve intéressant et bénéfique.
« Bah pour nous qu'on est un peu seul comme ça et tout euh... Ben c'est un peu la solitude » E5L88	E5 trouve que de se retrouver entre femmes est intéressant car les femmes sont un peu seules.
« Ben au moins on se contacte, on parle on discute. » E5L309	E5 retournerait à l'atelier pour avoir des contacts et discuter avec d'autres participants.
Il y a pas... Vie sociale c'est très important quand même» E5L318	La vie sociale présente lors de l'atelier est très importante pour E5.
« Ah ben oui! Ben ça me fait voir du monde ! » E8L273	E8 acquiesce qu'il aime l'atelier car lui permet de voir du monde.
« Il a été orienté sur l'atelier cuisine je pense, à visée socialisation. (...) Globalement lui il est isolé, donc c'est... » e9L211-213	Le patient de e9 était aussi orienté vers l'atelier cuisine à visée de socialisation parce qu'il est isolé.
« Heu... Après c'est plus lui, le côté socialisation ça... » e9L407	Pour l'un des patients de e9, le côté socialisation de l'atelier aurait eu un intérêt.
« Heu... Ou alors si y'a un problème de socialisation, que c'est une personne qui est à l'aise avec la nourriture ou qui sait cuisiner par exemple. (...) Peut être qu'alors j'y penserai.» e9L454-458	e9 penserait à adresser un de ses patients à l'atelier cuisine s'il y avait un problème de socialisation et que ceux-ci aimeraient cuisiner.
« Moi je suis une personne sociable, j'aime bien être entourée, faire de nouvelles connaissances » E10L87-88	E10 se décrit comme une personne sociable qui aime faire connaissance avec de nouvelles personnes comme lors de l'atelier.
« Mais... C'est d'avoir des contacts ! (...) Voilà, ouais. Hum. Parce que c'est vrai quand on est à la retraite, bon. » E12L168-172	L'intérêt de E12 pour l'atelier est d'avoir des contacts qu'elle a moins depuis sa retraite.

« C'est ouais... C'est très ... Ouais et pis ça remet un peu des relations avec des personnes, c'est toujours... » E13L65-66	E13 trouve que l'atelier cuisine permet d'avoir de nouvelles relations.
« Je trouve c'est bénéfique aussi bien pour l'apprentissage cuisine que voir du monde de ... De... » E13L66-67	E13 trouve que l'atelier cuisine est aussi bénéfique pour apprendre la cuisine que de voir du monde.
« Et pis de sortir de chez soi. » E13L67-68	L'atelier cuisine permet aussi de sortir de chez soi.
« Ça me fait déjà sortir de chez moi ... Toujours, pourtant je vais encore chercher les petits à l'école... Je j'ai pas trop de temps et tout. » E13L274-275	L'atelier permet à E13 de sortir de chez elle.
« et puis de voilà... De de voir du monde » E13L277	L'atelier permet à E13 de voir du monde.
« mais je sais pas je trouve que c'est apprendre à connaître d'autres personnes. » E13L309-310	E13 trouve que l'atelier permet de faire connaissance avec d'autres personnes.
« Ben peut-être qu'il y en a qui ne sont pas là pour se faire des amis mais c'est un plus... Pourquoi pas ? » E13L328-329	E13 pense que se faire des amis lors de l'atelier cuisine est un plus.
« C'est, en plus de savoir ce qu'elles deviennent pis voilà... » E13L343-344	E13 souhaiterait avoir des nouvelles des autres participants.
« et ils sont... Là en train de chercher du lien social, mais c'est pas sûr qu'ils veulent rencontrer les médecins dans une autre... » e15L149-150	Selon e15, les patients sont à l'atelier cuisine pour chercher du lien social mais pas forcément avec leur médecin.
« du lien pour ceux qui n'en ont pas. » e15L345-346	e15 pense que l'atelier cuisine peut apporter du lien social aux soignés qui n'en ont pas toujours.
« Pour revoir les personnes que... Avec qui on avait fait l'atelier » E16L152	E16 retournerait à l'atelier cuisine pour revoir les participants.
« Elle est là si, en fait elle est là parce qu'il y a un soutien diététique et d'activité physique pour l'aider à sortir de chez elle, et l'aider à sortir de sa solitude mais, le côté diététique, nutritionnel est pas, est pas central du tout. » e17L100-103	e17 pense que sa patiente vient à l'atelier plus pour le côté socialisation que pour la diététique qui lui semble secondaire du fait des ses pathologies lourdes.
« Ça m'a quand même oui, fait plaisir de voir cette dame, qui a une grosse problématique médicale qui était sortie de chez elle » e17L160-161	e17 a apprécié voir sa patiente habituellement en difficulté, sortir de chez elle et être bien dans l'atelier.
« Pour ce que je sais de son histoire je pense que c'est très bénéfique qu'elle puisse sortir de chez elle, c'est	e17 pense qu'il est très bénéfique que sa patiente ait pu sortir de chez elle pour l'atelier.

très... » e17L162-163		
« Oui oui oui, si si effectivement. Cette dame qui est sortie de sa solitude euh... » e17L199	e17 reconnaît que l'atelier a permis à l'une de ses patientes de sortir de sa solitude.	
« Mais elle était venue pour tout ce qui était, bon voilà, toute la partie sociale, dans le sens socialisation, rencontrer du monde, participer à l'élaboration collective du repas mais elle n'est pas restée manger, ma patiente. » e18L67-69	La patiente de e18 a participé à la partie socialisation que ce dernier estime être celle de la production en groupe du repas de l'atelier.	
« Voilà je crois que c'est vraiment le plaisir de partager la socialisation, c'est le terme qu'on utilise beaucoup c'est le lien social au cœur du soin, voilà c'est des gens qui peuvent être vraiment en retrait. » e18L354-356	e18 prend plaisir à partager le temps social qu'est l'atelier cuisine avec ses patients parfois isolés.	
« De se rencontrer. » E20L51	L'atelier cuisine a permis à E20 de faire des rencontres.	
« Ben maintenant je vais rencontrer cette dame dans la rue, je vais forcément engager une conversation plus facilement qu'avant. » E20L51-53	E20 pense que quand elle recroisera E21 dans la rue, elle engagera plus facilement une conversation avec elle.	
« On s'est retrouvées avec E22 (<i>prénom</i>) sur un échange de recettes voilà, on s'est e-mailées depuis. (...) Oui, elle m'a envoyé une recette coréenne je lui ai envoyé une recette vietnamienne (<i>rire</i>). » E20L59-63	E20 et E22 se sont échangées des recettes par mail depuis l'atelier cuisine.	
« Oui voilà, ça permet de rencontrer des gens » E20L73	L'atelier cuisine a permis à E20 de rencontrer des gens.	
« Je la vois mais moi je connaissais pas son prénom c'est là que j'ai découvert. » E21L47-49	E21 a découvert lors de l'atelier le prénom de la personne qu'elle voit dans son quartier.	
« Oui, c'est la première fois qu'on s'est parlée carrément moi et elle. (...) A l'atelier. (...) Non c'est la première fois que j'ai parlé vraiment avec elle mais de voir sur le chemin « bonjour bonjour », chacun son chemin. » E21L60-65	C'était la première fois lors de l'atelier que E21 parlait avec E2, qu'elle croisait seulement dans son quartier.	
« Oui, j'ai vraiment aimé! De partager des choses que je partage pas avec mes enfants, de partager des choses avec d'autres gens, je sens que... » E21L89-90	E21 a apprécié partager des choses avec d'autres personnes que ses enfants.	
« nous l'avons trouvée un peu triste que l'atelier soit fini, cherchant à continuer à discuter avec nous, malgré sa certaine retenue lors de la préparation du repas. » OP2L199-201	Perception de tristesse de E12 que l'atelier cuisine soit fini, cherchant à continuer à discuter avec AC et E jusqu'à leur voiture.	

« c'était, et ... Tout le monde a participé et... Voilà » E2L38-39	Tout le monde a participé selon E2.	Appartenance à un groupe
« on était là... » E2L47	Identification de la présence d'un groupe par E2.	
« Voilà donc et puis euh... Ben on s'est tous... On s'est toutes b... » E3L20	E3 s'inclut dans un tous et rectifie avec toutes.	
« c'est pour ça que c'est bien d'avoir des contacts comme ça, avec d'autres personnes, pour préparer quelque chose, c'était sympathique » E3L37-38	Préparer quelque chose avec d'autres personnes est bénéfique et sympathique selon E3.	
« Bien intégrée, il n'y a pas eu de problème, j'ai même fait des photos avec des personnes, et ça m'a fait plaisir » E3L67-68	E3 a apprécié s'être sentie bien intégrée au sein du groupe (ont même fait des photos ensemble).	
« Le fait que tout le monde puisse participer ensemble » e4L27-28	e4 apprécie le fait que tout le monde ait participé ensemble.	
« Oui ben la préparation ! On s'est bien toutes bien accordées pour faire ce qu'on devait faire les unes et les autres quoi. » E12L126-127	E12 a apprécié la préparation du repas de l'atelier n°2 car le groupe était bien accordé.	
« il y a pas de... On n'est pas mis à l'écart. » E13L64	E13 n'a pas ressentie de mise à l'écart lors de l'atelier.	
« et pis non après c'est, c'est, c'est ça va dans tous les sens, après chacun... Et les tâches il n'y avait pas de chef et chacun était... Non chacun était » E13L233-235	Pour E13, tous les participants étaient au même niveau lors de la préparation.	
« Puis pour créer aussi de la cohésion sociale et fédérer. » e14L252	L'atelier cuisine permet de créer du lien social et fédérer selon e14.	
« Faut savoir que ce groupe de femmes turques continue de se voir ! Il a été constitué lors de l'éducation thérapeutique du patient. Y'a eu cet atelier cuisine où notamment les enfants de certaines femmes sont venus partager le repas, heu... » e14L252-255	Le groupe de femmes turques créé lors du premier atelier cuisine continue de se voir e14.	
« Donc il y a eu quelque chose de fédérateur à ce moment-là et elles font un groupe de marche. Elles se retrouvent régulièrement pour marcher, ensemble. » e14L255-256	Lors de l'atelier cuisine, les femmes turques ont décidé de créer un groupe régulier de marche.	
« Ben ben bien, moi j'étais bien, moi je m'intègre vite voilà » E16L41	E16 n'a pas eu de difficulté à se sentir bien intégrée au sein du groupe.	
« Ouais j'étais bien, moi j'aime bien travailler en groupe euh... Ouais. » E16L79	E16 apprécie travailler en groupe comme lors de l'atelier cuisine.	

« Moi j'aime bien travailler en groupe j'aime bien » E16L107-108	E16 aime travailler en groupe comme lors de l'atelier cuisine.	
« Pour les patientes qui collaborent ensemble... Oui. » e17L108	e17 pense que l'atelier peut avoir un intérêt pour les patientes qui collaborent ensemble.	
« Bah on a tout fait ensemble, le découpage des légumes, des fruits euh. » e19L30	Lors de l'atelier, le repas a été fait par l'ensemble des personnes présentes.	
« Ah bah pas du tout étrangère, pas du tout. » e19L48	e19 s'est sentie intégrée dans le groupe de l'atelier.	
« et puis non c'était un bon, un vrai travail d'équipe. » e19L48-49	Pour e19, la préparation du repas a été faite en équipe.	
« Oui. Ben la nourriture forcément mais même le fait d'être ensemble c'est bien. » E22L123	E22 a apprécié être avec un groupe lors de l'atelier cuisine.	
« C'est sympa de... Parce que c'est vrai quand je venais j'étais pas toute seule. Donc je voyais le médecin et je repartais au final. Et là c'est vrai que ça fait plus heu... On est ensemble quoi c'est... Parce que j'ai pas trop participé aux activités de groupe qui sont proposées. » E22L123-126	E22 a apprécié l'activité de groupe de l'atelier cuisine, ce qu'elle n'avait jamais fait dans sa prise en charge au pôle santé.	
« Donc c'était la première et c'est vrai que ça m'a quand même plu. (...) Ouais, c'était sympa ! Hum » E22L128-130	E22 a apprécié l'atelier cuisine qui était sa première activité en groupe avec le pôle santé.	
« E10 sera attentive à AC pour le restant de l'atelier du fait de sa grossesse en cours, ainsi elle refusera que celle-ci déplace les tables ou porte des choses lourdes lorsque nous rangerons la salle. » OP1L47-49	E10 a été attentionnée envers AC, enceinte au moment de l'atelier.	
« Ce passage du vouvoiement au tutoiement a été suivi de l'évocation implicite ou pas du repas que "nous" préparions ensemble. L'évocation de cette entité "nous" au travers de "notre" repas, c'est se différencier de ceux qui ne participent pas ce jour-là en tout cas à la préparation du repas. » OP1L52-55	Naissance rapide de l'entité « nous » au sein des conversations pendant la préparation du repas.	
« On peut supposer qu'ils sont là et forment un groupe, non de soignés, mais de partenaires avec pour objectif la préparation du repas. » OP1L123-124	Formation d'un groupe de partenaires lors de la préparation du repas.	
« Le fait que peu de personnes ne parlent de leur problème médical, peut témoigner de la formation d'un	Formation d'un groupe amical au sein de l'atelier cuisine, renforcée par le fait que certains se connaissent	

groupe, non de soignés, mais plutôt de voisins, « d'amis », surtout que certains d'entre eux se connaissaient déjà. Il peut alors se créer plus facilement des liens amicaux. » OP1127-129	déjà.				
« E5 nous appelle : « ma chérie », nous invite à venir manger chez elle. » OP1L160-161	E5 appelle AC et B par un nom affectueux pour les inviter à venir manger chez elle a posteriori de l'atelier.				
« Puis nous avons commencé, toujours toutes ensembles, la préparation du plat principal » OP2L70	Préparation collective du plat principal.				
« AC, E12, E13, E3 et moi-même fîmes alors les cornes en mettant la farce à l'intérieur. » OP2L90	Préparation collective des cornes de gazelles.				
« E3 eut l'air d'apprécier l'aide de E23 ; elles formaient ainsi un groupe énergique et équilibré. » OP2L123-124	Groupe semblant énergique et équilibré entre le positionnement de E3 et celui de E23.				
« Nous avons perçu E24 contente de manger aux côtés de E16 et E13, se sentant probablement intégrée. » OP2L158-159	Intégration ressentie de E24 au sein du groupe grâce à E16 et E13 parlant sa langue pour faire lien avec les autres.				
« Non...Non... Malheureusement (<i>rire</i>)... Non » E2L54	E2 regrette n'avoir revu personne depuis l'atelier cuisine.	Effet social éphémère de l'atelier	Limites de la socialisation		
« Ce serait bien si on s'était revus et...Je crois... (<i>Rire gêné</i>) » E2L56	E2 croit que se revoir hors de l'atelier aurait été bénéfique.				
« Par exemple, moi j'ai pas des amis ici et ce serait bien si j'avais... (<i>hésitation</i>) Garder contact avec quelqu'un au... Ce serait bien... (<i>Phrase inachevée</i>) » E2L58-59	E2 aurait aimé garder contact avec les personnes de l'atelier, n'en ayant pas dans le quartier.				
« Non, j'ai pas revus, que j'ai pas revus depuis mais... » E3L25	Elle n'a pas revu les personnes rencontrées lors de l'atelier.				
« Et c'est vrai que je ne les ai pas vus depuis... Depuis le repas les personnes à part vous... Mais euh... » E3L30-31	E3 n'a pas revu les autres participants hormis B lors de l'entretien.				
« Non je ne les connaissais et je ne les ai pas revus depuis... » E3L70	E3 ne connaissais pas les gens avec qui elle a fait des photos et ne les a pas revus.				
« Non, à part ça, non. » E5L129	E5 n'a fait que croiser dans la rue les participants depuis l'atelier cuisine.				
« En fait on sait rien, c'est tout juste si on va les ... Si je les croise je vais la reconnaître, c'est celle qui était... Non on n'a pas eu le temps... » E13L342-343	E13 pense qu'elle ne connaît pas suffisamment les gens rencontrés lors de l'atelier pour discuter avec eux si elle les recroise.				
« Mais là je me demande si elles collaborent vraiment	e17 doute que les patientes collaborent encore ensemble				

ensemble, encore ensemble vraiment... » e17L108-109	depuis l'atelier et donc de l'intérêt du travail en groupe.	Freins au lien social liés à certains soignés	
« Non... (<i>Rire gêné</i>) ... J'ose pas » E2L66	E2 n'a pas demandé aux personnes de l'atelier de garder contact par inhibition.		
« Non... Je sais pas euh... Je sais pas parce que peut-être que j'ai pas eu l'occasion j'aurais peut-être dû leur demander leur numéro de téléphone ». E3L84-85	E3 suppose qu'elle a manqué d'occasion ou qu'elle aurait dû leur demander leur numéro de téléphone pour revoir les autres participants.		
« A condition que... On peut pas frapper à toutes les portes mais si on est invité oui on peut... Je suis invitée oui c'est vrai... » E5L320-321	Nécessité d'être invité pour rencontrer des gens selon E5.		
« Non mais à la fois si y demandent à, à me voir ou bien... Moi ça me dérange pas ! » E7L211	E7 ne souhaite pas particulièrement revoir des personnes du groupe sauf si c'est à leur demande.		
« C'est bien de savoir des choses, de comprendre des choses mais moi ça me dérange pas d'être en contact avec d'autres personnes du groupe de l'atelier ! » E7L213-214	E7 trouve que l'objectif de l'atelier cuisine est d'apprendre des choses et non de faire des rencontres.		

RELATION SOIGNANT-SOIGNE

Verbatim	Codages descriptifs	Sous-thèmes		
« Et puis que les gens soient à l'aise, soient bien » e1L96	Souhait de e1 de permettre aux participants de l'atelier cuisine d'être bien.	Les soignants sont impliqués dans la prise en charge de leurs soignés	Sensibilité particulière des soignants	Contexte spécifique à la relation soignant-soigné
« Donc il faut que je sois là. Bon on est que deux salariés ici, du coup c'est moi qui est chargée de ça. » e1L194-195	Nécessité pour e1 d'être présente à l'atelier car cela fait partie de son rôle.			
« Mais je m'en suis bien sortie puisque j'ai eu deux personnes qui quand elles m'ont vu ça les a gênées et du coup je les ai rassurées en disant que voilà j'étais soumise au secret professionnel, je n'avais pas de jugement à donner etc... » e1L224-227	Obstacle vite rompu par l'assurance de e1 aux soignés qu'elle était soumise au secret professionnel et qu'elle ne donnait pas de jugement.			
« Du coup, maintenant, après ces personnes sont venues spontanément sans problème, elles savent que voilà, qu'il n'y a pas de jugement à l'extérieur ou même de dévoilement de leur	Patients rassurés du professionnalisme, du respect du secret professionnel et de l'absence de jugement de e1.			

« vie dehors donc voilà... » e1L227-229				
« Oui... Enfin... Mais de toutes façon même dans l'activité physique, on est ... On se sent à l'aise avec elle... Elle nous met à l'aise... » E2L132-133	E2 se sent déjà à l'aise lors des cours d'éducation physique avec e4.			
« Euh... Euh quand je parle d'autonomie je veux dire, parce qu'elles sont... Elles sont plus aptes à faire ce repas... (<i>Elle fait un signe d'ouverture avec les bras</i>) » E3L146-147	Pour E2, les soignants sont ouverts pour le partage du repas avec les soignés.			
« Quand ils viennent en consultation même si l'on essaye d'élargir un peu le sujet, ou parler d'autres choses, globalement ils viennent pour un problème... » e9L119-121	Lors des consultations, les patients viennent pour régler un problème même si e9 essaye d'élargir les sujets de discussion.			
« C'est sûr qu'on aurait pu rapidement entamer une petite discussion... D'ailleurs je me rappelle que e4 (<i>prénom</i>) et e1 (<i>prénom</i>) avait pas mal discuté entre elles du coup... » e9L330-332	Lors de l'atelier, e9 aurait pu discuter essentiellement avec des soignants comme l'ont fait e4 et e1.			
« C'est pas de la discussion entre soignants... A part un moment je m'en rappelle où e4 (<i>prénom</i>) et e1 (<i>prénom</i>) ont pas mal discuté entre elles un moment. » e9L343-344	Au cours de l'atelier, e9 a essayé de discuter essentiellement avec des soignés.			
« C'est quelqu'un quand même on parle de pas mal de choses... Donc je pense que... Lui vis-à-vis de moi notre relation aurait, je pense pas forcément beaucoup évoluée de par ce fait-là. » e9L403-405	e9 pense qu'il n'y aurait probablement pas eu d'évolution de sa relation avec son patient car les discussions sont nombreuses en consultation.			
« En sachant que comme j'étais un petit peu un des plus vieux dans le cabinet, le plus vieux ! (<i>sourire partagé</i>) Y'avait beaucoup de gens qui n'étaient pas forcément... Dont j'étais pas forcément le médecin traitant mais que je connaissais bien, donc heu... Auquel cas j'suis allé. » e11L65-67	e11 participait parfois à l'atelier s'il s'agissait de personnes qu'il connaissait bien, sans que ce ne soit leur médecin traitant.			
« Et puis y'a une autre chose, une autre famille	e11 regrette de ne pas avoir partagé de			

pour laquelle j'ai regretté de ne pas avoir accepté de manger chez les gens, tu vois » e11L189-191	repas avec une famille qui l'avait sollicité.			
« Ouais, alors celle-là, dans cette histoire, j'ai... Pour finir sur cette famille yougoslave, j'ai assisté à l'enterrement de ce monsieur, qui a fini donc en insuffisance respiratoire à domicile, qui est resté jusqu'au bout à la maison et... J'ai découvert à travers les projections qui a eu dans la présentation de finalement dans son cursus de vie, au crématorium, un... Et bien toute l'importance de la... De la table, de la place du repas, de la place de la nourriture et de la convivialité à travers la table. (...) Donc j'ai un peu regretté ayant vu aussi ce... En disant ben... J'ai peut-être raté quelque chose aussi en n'acceptant pas, au moins une fois quoi. » e11L205-214	e11 regrette de n'avoir jamais accepté de partager un repas avec un patient yougoslave décédé, vu l'importance qu'il portait à la convivialité du repas, ce dont il s'est rendu compte à son enterrement.			
« Mais donc je mettais un peu de distance, justement pour essayer... Je n'acceptais pas pour justement pour ne pas risquer d'être trop non plus trop proche quoi. » e11L228-229	Malgré tout, e11 a essayé de ne pas systématiquement accepter les invitations pour éviter une trop grande proximité avec ses patients.			
« Mais... Bon, y'a certaines situations où finalement j'ai un peu regretté quoi. » e11L231	Dans certaines situations, e11 regrette de s'être retenu d'accepter les invitations des patients.			
« Heu... Oui non non elle m'a dit ben venez vous asseoir là. » E12L158	Le médecin de E12 lui a demandé de s'asseoir à côté d'elle lors du repas.			
« Ben, parce que... Sur (<i>village de E12</i>), non c'est pas... Comme ça déjà en discutant, on m'avait dit y'a un groupe de médecins sur (<i>ville pôle santé</i>), qui sont très, très ouverts, qui dialoguent bien. (...) Par bouche à oreilles » E12L276-280	E12 a choisi son médecin traitant à (<i>ville du pôle de santé</i>) plutôt que dans son village car ont la réputation d'être très ouverts.			
« On était bien entourés, elles sont elles-mêmes aussi elles sont bien souriantes, ça y	E13 a apprécié que les soignants soient souriants et partagent avec tout le monde.			

fait aussi. Elles sont bien, elles partagent avec tout le monde. C'est, il y a pas une qui reste dans son coin, c'est...C'était bien. » E13L331-335				
« Oui. On est partis de là. C'est vrai qu'il y a quand même une volonté pour les diététiciennes en tout cas de voir le soin autrement et... » e14L43-44	Les ateliers cuisine se sont poursuivis car la ou les diététiciennes avaient la volonté de voir le soin autrement.			
« Alors. Je pense que, avant tout par curiosité, aussi expérimentale de... » e14L124	Raison de création des ateliers cuisine par le pôle de santé par curiosité, pour expérimenter un autre concept de soin.			
« Parce qu'on est face à des difficultés d'acceptation des soins ou de... Face à des difficultés, en tant que professionnels hein. Face à des patients qui ont... N'arrivent pas finalement à changer leurs habitudes et on peut le comprendre hein ! » e14L124-127	e14 pense que la mise en place des ateliers vient d'un constat des professionnels quant aux difficultés d'adhérence aux soins des soignés.			
« Donc, je pense qu'il y a cette curiosité d'essayer de faire autrement pour voir si ça fonctionne mieux et qu'est-ce que c'est mieux fonctionner, c'est pas forcément que le patient fasse ce qu'on dit hein, mais c'est que sa santé aille mieux en fait. » e14L132-134	e14 pense que les professionnels du pôle sont curieux d'expérimenter une nouvelle stratégie thérapeutique pour que la santé des patients aille mieux.			
« Juste ma présence quoi ! (...) (<i>en même temps</i>) Mon intérêt, pour ça ! Voilà, quelque chose comme ça, » e15L364-366	e15 pense avoir tout de même montré son intérêt pour l'atelier cuisine par sa présence.			
« Et ces rapports de cordialité ou de proximité m'ont jamais vraiment perturbé... C'est-à-dire, je... Je paie régulièrement le café à mes patients en consultation, il m'est arrivé de, de faire des consultations sur des bancs sur la place, c'est pas le problème de d'être dans cette proximité-là euh » e18L90-94	Les rapports de proximité présents lors des ateliers cuisine ne perturbent pas e18 car ils ne sont pas différents de ceux qu'il entretient déjà avec ses patients.			
« et j'allais dire c'est pas me forcer à être dans ce rapport-là avec le patient sous prétexte que	e18 ne se force pas pour être dans un rapport de proximité avec ses patients lors			

c'est thérapeutique. » e18L94-95	de l'atelier sous prétexte que c'est thérapeutique.			
« Euh je suis tout à fait dans ce rapport-là avec le patient très spontanément et ça ne me pose pas de problème. Après concrètement ben ouais je sais qu'il a problème d'hygiène c'est là, après le fait de le savoir je peux pas l'occulter complètement non plus » e18L97-99	e18 est dans un rapport de proximité spontanée avec un de ses patients, ce qui ne lui pose pas de problème même s'il a conscience qu'il a un problème d'hygiène.			
« Je sais pas si c'est une question d'adaptation, je dirais ... » e18L108	e18 se demande si les soignants ont besoin de s'adapter lors de l'atelier cuisine.			
« Je me souviens d'une rencontre, j'étais tout jeune, j'étais remplaçant et j'avais été amené à aller dans une réunion publique pour parler de santé publique ou je sais pas trop quoi, il y avait un vieux médecin généraliste qui disait « on soigne toujours avec ce qu'on est. » » e18L124-127	e18 se rappelle d'une phrase d'un ancien médecin généraliste qu'il trouve juste : « On soigne toujours avec ce qu'on est. »			
« A moi ? Alors je sais, je saurais pas le qualifier particulièrement parce que j'ai pas de rupture entre le temps de la consultation et, et ces temps-là. » e18L133-134	e18 peut difficilement qualifier la relation qu'il a avec les soignés lors de l'atelier cuisine dans la mesure où il y a peu de rupture avec le type de relation qu'il entretient déjà avec ses patients en consultation.			
« Je vis pas les choses très différemment de ce que je les vis en consultation. » e18L136	e18 ne vit pas l'atelier cuisine différemment de ses consultations.			
« Un truc que j'aime beaucoup c'est quand les patients se laissent aller et qu'ils s'oublient et qu'ils me tutoient, bah il y a quelques vieux patients qui ont cette habitude-là ou des vieux maghrébins qui me tutoient de façon naturelle et puis il y a des gens qui sont dans le vouvoiement et puis dans le temps de la consultation, ils sont tellement à l'aise qu'ils finissent par me tutoyer. » e18L146-150	e18 apprécie quand les patients sont tellement à l'aise avec lui en consultation qu'ils oublient de le vouvoyer.			
« Ils sont là, oups excusez-moi docteur, Fin je	Même si e18 est partisan du vouvoiement,			

<p>relève pas particulièrement euh parce que moi je suis vouvoyeur, je les vouvoie toujours et ils me vouvoient toujours. Mais de temps en temps le seul fait que ça fourche et qu'ils se sentent suffisamment à l'aise pour me vouvoyer, c'est qu'effectivement on arrive à établir une relation qui qui permet qui est suffisamment de confiance, conviviale pour qu'on puisse échanger. » e18L150-155</p>	<p>un soigné qui oublie de le vouvoyer est signe qu'il est suffisamment à l'aise pour une relation de confiance avec son soignant.</p>			
<p>« Un moment de déblocage comme ça... Pour des patients à moi je dirais que ... J'ai pas pas... Difficile à dire. Parce que quand c'est pour des patients dont je suis le médecin traitant euh... Euh y'avait pas cette réserve qui fait qu'ils se seraient libérés pendant l'atelier. » e18L166-168</p>	<p>Il est difficile pour e18 de témoigner de la libération de sa relation avec ses patients lors de l'atelier cuisine puisqu'il n'existe habituellement pas de réserve.</p>			
<p>« Comme si il fallait se demander ce qu'on allait y chercher, en fait euh ... Rien. » e18L192-193</p>	<p>e18 ne vient pas à l'atelier pour chercher quelque chose de particulier.</p>			
<p>« Après voir avec eux s'ils peuvent s'y retrouver personnellement » e18L252</p>	<p>e18 laisse les autres soignants réfléchir si leur présence à l'atelier cuisine est compatible avec leur façon de travailler.</p>			
<p>« Non, non mais pour moi c'est quelque chose qui reste de vraiment très important ça c'est sûr. » e18L377-378</p>	<p>Participer à l'atelier cuisine est très important pour e18.</p>			
<p>« On est dans une posture professionnelle pendant un quart d'heure vingt minutes, c'est faisable, de l'être pendant une heure et demie c'est quelque chose d'un petit peu engageant et c'est quelque chose d'important. » e18L382-384</p>	<p>S'exposer en tant que professionnel autant de temps est important et demande de l'engagement selon e18.</p>			
<p>« e1 émet des doutes en plaisantant avec e14 sur le fait qu'elle parvienne à laisser son travail en France : « Ah bon, tu ne vas pas rédiger de rapport ? ». e14 avoue qu'elle a du</p>	<p>e1 doute sur la capacité de e14 à laisser son travail en France pendant ses vacances.</p>			

mal à ne pas travailler en vacances mais qu'elle va essayer. » OP3L104-106				
« Heu... Ben c'est vrai que les soignants qui sont souvent venus aux ateliers cuisine c'est des soignants du cabinet du (<i>nom cabinet proche du pôle santé</i>). La plupart, enfin... Il y en a trois qui font partie de la direction donc on les voit souvent ici. » e1L153-155	Les soignants venant régulièrement à l'atelier sont du même cabinet et plusieurs font partie de la direction du pôle.	Les soignants entretiennent un lien particulier avec le quartier ou y sont investis		
« Et j'habitais le quartier jusqu'à ce week-end et là je viens de déménager dans un autre quartier mais voilà donc je connais bien le quartier puisque j'ai grandi ici et... » e1L210-212	e1 connaît très bien le quartier car elle y a grandi.			
« Ben c'était un peu la condition pour accéder au poste de médiatrice. En fait il fallait avoir plus de 30 ans et habiter le quartier. » e1L214-215	Condition pour le poste de médiatrice du pôle : - habiter le quartier - avoir plus de 30 ans			
« Et du coup moi je rentrais dans les critères et heu... Et voilà le fait d'habiter le quartier c'est très intéressant puisque je connais plus ou moins tout le monde. Même s'il y en a que je connais que de vue. » 220-222	Recrutement de e1 en tant que médiatrice du pôle par sa connaissance du quartier car intéressant de connaître la plupart de ses habitants.			
« Mais du coup ça facilite les choses, comme on va dire à 90% » e1L222	Pour 90% des cas : la connaissance du quartier facilite travail de e1.			
« C'est vrai aussi que moi je fais aussi mes courses sur le quartier, donc je rencontre aussi des gens en dehors du cabinet » e1L71-73	e1 rencontre également ses patients en dehors du cabinet puisqu'il fait ses courses dans le quartier.			
« Ouais une personne qui vit sur le quartier, qui est là... Qui est en plus pas mal impliquée au niveau associatif sur le quartier, du coup ben... » e1L76-77	L'atelier cuisine est l'occasion pour e1 de se présenter comme une personne du quartier et impliquée dans les associations du quartier.			
« Oui, j'habite sur le quartier oui (...) Depuis 30 ans. » e1L79-81	e1 habite dans le quartier depuis 30 ans.			
« Alors là, heu... Oui. Il y avait des personnes que je connaissais, qui étaient pas directement	Présence lors de l'atelier de personnes dont e1 n'était pas le médecin traitant mais			

<p>donc des gens dont j'étais le médecin traitant, mais que je connaissais au niveau du quartier, et donc heu... Du cabinet. » e11L100-102</p>	<p>qu'il connaissait du quartier.</p>			
<p>« On fait quand même assez souvent des choses de manière conviviale, soit à titre personnel, soit à titre associatif, et bon... » e11L168-170</p>	<p>e11 réalise déjà à titre personnel ou associatif des rencontres conviviales.</p>			
<p>« Moi au tout début où je me suis installé ici, on a eu au cabinet une forte communauté réunionnaise. (...) Et on a été très... 'Fin moi j'ai été très présent auprès de cette communauté réunionnaise. On a été invité aussi régulièrement aux fêtes de la communauté ou des familles, mariages, baptêmes, etc.» e11L171-176</p>	<p>Au début de son installation, e11 a eu une forte patientèle d'origine réunionnaise, raison pour laquelle il a été très présent au sein de cette communauté et même lors d'évènements familiaux.</p>			
<p>« Non, on est allé, on a fait des repas réunionnais » e11L182</p>	<p>e11 a partagé de nombreux repas dans la communauté réunionnaise.</p>			
<p>« Disons pas... A leur domicile quand on allait à... Parce que c'est aussi des personnes où y'avait des personnes âgées qui bougeaient plus beaucoup donc c'est aussi en allant à leur domicile » e11L185-187.</p>	<p>e11 ne mangeait pas systématiquement au domicile des patients mais cela arrivait souvent pendant les visites.</p>			
<p>« Donc du coup pour ce type de familles-là, deux familles différentes, on a beaucoup fait de repas pour lesquels on les a sollicité, pour préparer notre repas chez nous hein donc... Après c'était un groupe d'amis... » e11L187-189</p>	<p>Sollicitation fréquente d'une famille réunionnaise par e11 pour des repas personnels, ce qui a transformé leur relation « professionnelle » initiale en une relation amicale.</p>			
<p>« Du coup y'a énormément de rencontres, d'invitations les uns et les autres et donc ce côté convivialité de la table, ça m'allait bien quoi. (...) C'est bien ma culture en tout cas, voilà. » e11L223-226</p>	<p>Pour e11, le partage convivial de la table avec ses patients lui convenait très bien du fait de sa culture.</p>			
<p>« Je pense que je n'aurais pas pu être mieux ailleurs, qu'ici. » e15L6</p>	<p>e15 ne pense pas qu'elle aurait été mieux ailleurs que dans ce quartier pour exercer</p>			

	son métier.			
« Ah d'accord, alors ça sera intéressant de savoir ce qu'ils pensent, 'fin si je leur ai apporté quelque chose. » e6L138-139	e6 pense que ça serait intéressant de savoir ce qu'elle a pu apporter aux patients en leur demandant lors de leur entretien.	Les soignants sont sensibles au ressenti de leurs soignés		
« Une bonne compréhension aussi parce qu'ils nous expliquent bien. » E7L57	Au pôle, bonne compréhension car bonnes explications.			
« Mais bon... e14 (nom) et e18 (nom) savent très bien comment j'suis ! (...) Donc du coup, non mais ça se passe bien ! » E8L281-283	La relation de E8 avec ses soignants (e14 et e18) se passe bien puisqu'ils connaissent sa personnalité.			
« Seulement actuellement on sait pas bien faire ! Aider quelqu'un qui a... Une hypertension artérielle, un diabète, qui a déjà fait un AIT (<i>Accident Ischémique Transitoire</i>), qui veut pas prendre son traitement pour le cholestérol, ben on est un peu... Démunis face à ça. » e14L127-130	e14 explique la mise en place des ateliers cuisine dans une volonté de pallier aux difficultés rencontrées pour des patients ayant une maladie chronique dans le système de soin conventionnel.			
« Alors c'est vrai que j'ai toujours l'oreille attentive à ce qui pourrait être thérapeutique. C'est ma quête hein ! C'est ma névrose à moi ! » e14L176-177	e14 est toujours très attentive à tout ce qui pourrait être thérapeutique lors de l'atelier cuisine.			
« 'Fin c'est hyper-intrusif hein, moi j'aimerais pas du tout que quelqu'un me dise quoi manger, comment dormir et comment bouger ! » e14L276-277	e14 trouve très intrusif de conseiller une modification des habitudes de vie à une personne.			
« Même si nous on n'a pas de table qui nous sépare parce qu'on n'est pas séparé par une table avec les patients, » e15L157-158	Lors des consultations, il n'y a pas de table séparant e15 de ses patients dans un souci de proximité.			
« parce que la patiente m'a dit « e14 (prénom) m'a dit que vous seriez là ! » Et là ben je me suis dit ben je vais y être ! » e15L410-411	e15 est venue à l'atelier pour répondre à l'attente de sa patiente.			
« et puis parce qu'un autre atelier précédent, dont m'avait parlé une patiente, c'était l'atelier portugais plutôt... (...) Autour de la cuisine portugaise, il y a une patiente qui m'avait dit qu'elle aurait aimé me voir... Qu'elle y avait	e17 est allée à l'atelier n°2 car une patiente qui ne l'avait pas vue lors d'un atelier précédent lui avait dit qu'elle aurait aimé l'y voir.			

participé et... » e17L22-27			
« Quand même il y a beaucoup d'investissement des patients et si ça se reproduit il faudrait que j'y aille. » e17L27-28	e17 reconnaît que les patients sont très investis dans l'atelier et que c'est une raison pour laquelle il faut qu'elle s'y rende.		
« Par euh, par... Euh par euh... Par respect pour ces deux patientes, » e17L87	e17 est venue à l'atelier par respect pour ses patientes.		
« et puis je peux comprendre que ça leur fassent plaisir. » e17L87-88	e17 est venue à l'atelier car elle pense que cela peut faire plaisir à ses patientes.		
« On est face à des gens plus démunis intellectuellement, ou culturellement et ça c'est assez tentant je pense parfois d'être dans, d'en profiter inconsciemment, de rester dans cette stature de celui qui sait et qui, qui a le pouvoir quoi et, ça c'est quelque chose auquel je pense de plus en plus je trouve. » e17L230-233	e17 trouve qu'il est plus facile avec des populations précaires qui sont démunis de profiter de son pouvoir médical.		
« Et j'allais dire voilà, du coup c'est ce qu'on peut apporter, c'est ce qu'on essaye de faire, je suis bon public, j'essaie de faire, j'ai toujours un ou deux patients, donc j'essaie toujours de venir dès que possible. » e18L246-249	e18 essaye de venir à l'atelier cuisine où des patients à lui participent pour que sa présence puisse leur apporter.		
« Du coup on met tout en œuvre pour faciliter l'accès aux soins. » e1L34-35	Tout est mis en œuvre pour faciliter l'accès aux soins.	Le pôle santé, un lieu stimulant dans la prise en charge médicale des soignés	Le pôle santé et ses soignants, moteurs dans la prise en charge des soignés
« c'est parce que je venais ici, je... Je suivais d'autres activités et puis... On m'a proposé... » E2L8-9	Participation de E2 parce qu'elle vient déjà au pôle pour d'autres activités.		
« Parfois on prépare des trucs pour le Dr... Parfois c'est des réunions avec des médecins, je sais pas si t'as déjà participé et... (<i>je fais non de la tête</i>). Chez nous les abeilles, ils font la commande avec les abeilles, le groupe dont je fais partie et je voyais que l'on préparait des trucs... (<i>temps d'hésitation</i>) Disons français disons pas comoriens quoi (<i>rire</i>) » E2L191-194	Elle participe à la préparation de repas non comorien pour des rencontres entre les médecins du pôle.		

« Et donc normalement une petite passerelle, un petit coup de pouce pour que les personnes puissent reprendre. » e4L8-9	Rôle de e4 : Aide pour reprendre l'activité physique.			
« Ouais, vers d'autres activités. Nous, on propose deux activités, la gym et la marche, mais voilà, après c'est plus des activités qu'on a choisies pour ici » e4L11-12	Rôle de e4 : Essayer de faire reprendre aux patients d'autres activités en dehors des deux proposés par le pôle.			
« Oui il y a des activités dedans... E5L37	C'est le pôle de santé qui lui a proposé l'atelier cuisine comme d'autres activités.			
« C'est bien au moins j'ai des activités avec eux... » E5L46-47	E5 a essentiellement des activités avec le pôle.			
« Oui voilà. (...) Pour le... oui la fin de l'année dernière... 2014 je crois, j'ai fait cinq ou six séances de... Des exercices spo... De le sport quoi (<i>B acquiesce</i>). C'est bien. Ca m'a plu... Ça m'a plu en plus c'était... Ça se passe l'après midi de 17h-17h30 et on sorte à 19h (B : D'accord) ou 18h30 à peu près comme ça. Ca m'a plu celui là, oui, c'était bien. » E5L49-54	E5 a participé et a apprécié les activités d'APA du pôle.			
« Non c'est pas la même chose mais il y a des activités, des sorties aussi avec ça, on fait un peu de tout. » E5L63-64	Le centre culturel et le pôle de santé sont différents mais possibilité d'activités et de sorties avec les deux.			
« Oui... Oui... Mais ça va, on entend des choses comme ça... Mais après pendant l'été il y en a des sorties. C'est vraiment bien oui, c'est intéressant moi je trouve c'est bien. » E5L136-137	E5 participe aussi à des sorties organisées par le pôle, ce qu'elle trouve bénéfique et intéressant.			
« Même avant oui... Oui puisqu'on a fait ça avec... Il y en a une qui vient me voir là, une diététicienne qu'elle vient me voir ici, elle me dit : « voilà qu'est-ce que vous mangez par exemple à midi le soir le matin ». Donc elle m'a appris aussi, je suis passée par là et cette personne elle se déplace ici à la maison. » E5L197-200	Son changement concernant la diététique a été débuté en amont de l'atelier, lorsqu'E5 a rencontré la diététicienne qui est venue à domicile.			

« Et c'est par eux après ben j'ai appris beaucoup de choses. » E7L49	E7 a appris beaucoup de choses grâce au pôle.			
« Voilà bon par exemple la cuisine, heu... Je fais de la gym, je fais du sport voilà, et bien j'aime bien être... » E7L203-204	E7 aime bien participer à des activités.			
« Heu... Des ateliers, j'en ai fait un, c'était... Je sais plus comment ça s'appelle, Thé Paroles ? Je crois que ça s'appelle Thé Paroles. Oui voilà, c'est autour d'un thé on s'exprime. (...) Voilà j'avais participé une fois à ça. » E10L133-138	E10 a déjà fait d'autres ateliers proposés par le pôle, comme Thé Paroles, où l'on s'exprime autour d'un thé.			
« Parce que j'avais participé aussi à un groupe, j'étais venue 2 fois. C'était le lundi soir. (...) On parlait. Y'avait la psychologue Mme (<i>nom psychologue</i>) et Mme e14 (<i>appelée par son nom</i>). Voilà c'était sur... On... On nous montrait un peu les différentes façons de... 'Fin comment notre corps réagit par rapport à notre mental... (...) Les différentes phases quoi ! Des fois y'a les TCA, les Troubles du Comportement Alimentaire heu... (...) Comment ça ça peut venir... » E10L144-155	E10 avait déjà participé à un groupe où elle était venue 2 fois, où les participants parlaient avec une psychologue et e14, pour évoquer les troubles du comportement alimentaire.			
« (<i>rapidement</i>) Par contre je suis arrivée à m'arrêter de fumer avec le pôle de santé. (...) (<i>rapidement</i>) J'ai fait les petits ateliers là sur 5 jours. (...) Ouais ! Et puis voilà moi je fume plus hein. (...) Ben ça fera deux ans au mois de juillet. (...) Deux ans au mois de juillet. » E12L53-59	E12 a réussi à arrêter de fumer il y a deux ans avec les ateliers du pôle de santé.			
« Alors, pour heu... Pour la cigarette, ça s'est pas trop mal passé. » E12L63	Le sevrage tabagique de E12 s'est bien passé avec le pôle de santé.			
« moi je suis plutôt pour le sucre... Le diabète. Donc il y a des cours, il y a des cours que j'étais plu... J'ai assisté au cardio mais c'est toujours intéressant, donc moi j'ai pas	E13 trouve intéressant et est demandeuse de participer à des cours même si ceux-ci ne traitent pas directement de sa pathologie.			

trop, c'est pas trop nécessaire pas pour moi mais bon, je suis demandeuse. On n'en connaît pas assez, c'est toujours bien, c'est enrichissant.» E13L37-40				
« et souvent quand c'est juste pour remplir une demande de logement par exemple, les gens prenaient rendez-vous, il y avait un délai d'un mois quelque chose comme ça, et là ils viennent ils savent que c'est rapide, on le fait sur rendez-vous. » e1L42-44	Facilitatrice pour certaines demandes sociales par sa rapidité et disponibilité.	Le pôle santé, un lieu de ressources psycho-sociales pour le soignés		
« Donc les rappeler, les inviter... Heu... Leur proposer le menu ou leur demander des idées de menu. » e1L55-56	e1 est l'interlocutrice entre le patient et le pôle.			
« Donc après moi je les écoute, ça leur fait du bien d'en parler. Bon ça reste assez court mais dans une petite discussion ça arrive souvent. » e1L109-110	Ecoute active brève mais fréquente de e1 aux soignés.			
« quand ils viennent, quand ils arrivent en salle d'attente pour patienter, ils boivent un café et puis des fois on prend cinq minutes où ils se vident un petit peu, ça leur fait du bien. Voilà. » e1L111-112	Accueil chaleureux au pôle propice à la parole entre soignés et soignants.			
« Voilà, tout en restant dans le cadre bien sûr mais ils sont quand même très... Enfin pour eux je suis... Voilà je ne vais pas dire la sauveuse, mais j'essaye de les aider au mieux et du coup ça les rassure. » e1L118-120	e1 se positionne comme une personne ressource pour ses soignés.			
« Des fois ils arrivent ils ont pas le moral. Ils ressortent je fais en sorte qu'ils repartent avec le sourire, en dédramatisant leurs problèmes » e1L120-121	e1 se sent missionnée de les reconforter si les soignés n'ont pas le moral.			
« Quand ils ont besoin ou quoi, ils savent qu'ils peuvent venir il n'y a pas de souci. On n'est pas rigide donc ils savent que s'ils ont besoin de quoique ce soit... Même par rapport	Le pôle est un lieu de recours pour les soignés selon e1.			

à l'atelier, il y a des dames qui vont demander des recettes du menu » e1L125-127				
« Et du coup ben voilà moi j'ai fait le lien avec la diététicienne et on a pu avoir les recettes, que je leur ai transmises. » e1L129-130	e1 a un rôle de passerelle entre la diététicienne et les patients.			
« Ah ouais ouais ! Pour changer d'air ! » E8L250	E8 va au pôle santé pour se changer les idées.			
« (<i>en même temps</i>) : Sortir d'ici là ! » E8L252	E8 va au pôle santé pour sortir de son quartier.			
« et mes principales missions c'est d'accompagner les personnes en activité physique et de les remettre en lien avec des associations sportives... ceux qui viennent au pôle ici ; donc on a une passerelle qui dure deux mois pas plus. » e4L3-6	Mission de e4 : accompagner les personnes en activité physique et les remettre en lien avec des associations sportives sur une durée de 2 mois.	Le pôle santé, un lieu de ressources pour les soignants dans la prise en charge des soignés		
« mais après ils peuvent reprendre les activités qu'ils veulent et le but c'est essayer de les accompagner dans cette démarche, c'est pas toujours simple d'arriver à reprendre avec une maladie comme ça » e4L12-14	Objectif du travail de e4: accompagner les patients vers la reprise de l'activité physique, parfois complexifiée par la présence d'une maladie.			
« Parce que déjà j'avais un problème de perte de poids, et j'ai été partout, par tous les nutritionnistes, par l'hôpital et tout. Et... Comme les... Comment s'appelle... Les rendez-vous c'était trop long... » E7L41-45	E7 a été adressé au pôle santé par son médecin pour son problème de poids, avec une prise en charge difficile.			
« Et c'est le Dr (<i>nom médecin traitant</i>) qui m'a proposé (<i>nom du pôle</i>). » E7L47	C'est son docteur qui lui a proposé d'aller au pôle santé.			
« C'est un monsieur que j'avais vu qui était... Adressé initialement par l'assistante sociale de la CARSAT... » e9L183-184	Son patient lui a été adressé par une assistante sociale de la CARSAT.			
« Heu... Parce qu'il était... C'est un patient douloureux chronique en fait, et socialement en grande difficulté. » e9L186-187	Son patient lui a été adressé par l'assistante sociale parce qu'il avait une douleur chronique et était socialement en grande difficulté.			

« Du coup il a... Je l'avais vu ici au début au cabinet et puis le temps de faire, de prendre connaissance et tout, et puis finalement je l'avais adressé pour un accompagnement santé au niveau du pôle de santé. » e9L187-189	e9 a adressé son patient secondairement au pôle pour un accompagnement santé après avoir fait sa connaissance en consultation.			
« Parce qu'il y a une problématique douloureuse, une problématique sociale quand même compliquée, et psychologique sous-jacente qui était aussi compliquée. Donc du coup heu... Il a été pris en charge par un accompagnateur santé là-bas. » e9L191-193	L'association de la problématique douloureuse et psycho-sociale de son patient nécessitait un accompagnateur santé au pôle.			
« Donc c'est je pense dans ce cadre-là, que ce patient finalement a été orienté sur plusieurs ateliers entre guillemets mais il a été orienté sur le groupe Thé Paroles. (...) Un groupe d'échanges de paroles quoi. Le groupe Douleur Chronique. » e9L197-200	Le patient de e9 a été orienté sur plusieurs ateliers du pôle et notamment le groupe Thé paroles traitant des douleurs chroniques.			
« Heu... Il a vu l'infirmière douleur et il y a eu mise en place d'un TENS (<i>NeuroStimulation Electrique Transcutanée</i>), heu... Il a vu la psychologue, très régulièrement » e9L202-204	Dans le cadre de sa douleur il a vu l'infirmière pour la mise en place d'un TENS ainsi que la psychologue régulièrement.			
« Toujours du pôle. Il a été orienté après sur le CMP (<i>Centre Médico-Psychologique</i>) parce que l'idée quand même était de l'orienter sur le CMP car il y avait des freins quand même nombreux à ça. » e9L206-208	Le patient de e9 a été orienté secondairement par le pôle sur le CMP devant les freins rencontrés lors de sa prise en charge au pôle.			
« Non, parce que je pense que c'est l'assistante sociale de la CARSAT qui l'a adressé ici car elle savait qu'on fonctionnait en pôle, pour cette ressource là... Donc du coup elle a dû se dire que ça pouvait être assez adapté à sa prise en charge comme il avait pas de médecin traitant. » e9L257-260	Le patient de e9 a été adressé par l'assistante sociale car le patient n'avait pas de médecin traitant et qu'elle savait que le médecin travaillait avec le pôle et les ressources du pôle semblaient adaptées.			
« En fait, globalement, les patients que j'adresse à (<i>nom du pôle santé</i>) c'est des	e9 adresse au pôle des patients en situation complexe, difficile à prendre en charge.			

<p>patients qui pour moi sont... Difficiles à prendre en charge, et puis qu'ont des problématiques complexes. »e9L421-423</p>				
<p>« Voilà. J'essaye de leur dire quand, quand je vois que c'est compliqué, que la personne est emprise de difficultés que... Que voilà, que le problème n'est pas que médical, que du coup va falloir quand même... Enfin y'a d'autres choses qui pourraient être bénéfiques pour le patient. Du coup je l'oriente là-bas en lui parlant des possibilités qu'il y a, des choses de groupe, des choses individuelles. Mais je dis pas « allez là-bas pour faire l'atelier cuisine » quoi. » e9L427-432</p>	<p>e9 explique aux patients en difficulté (qui n'ont pas qu'un problème médical), les différentes ressources au pôle mais pas spécifiquement de l'atelier cuisine.</p>			
<p>« Il va être pris en charge par la diét', la voir une ou deux fois... (...) C'est plus à elle heu... De l'adresser à l'atelier cuisine » e9L452-454</p>	<p>S'il y a un problème diététique le patient verra la diététicienne qui elle, l'orientera sur l'atelier si besoin.</p>			
<p>« C'est vraiment... Les gens que j'adresse là-bas c'est vraiment des gens avec une problématique complexe avec du coup plein de choses qui viennent interférer avec leur santé » e9L461-462</p>	<p>e9 adresse au pôle les patients avec des problématiques complexes interférant avec leur santé.</p>			
<p>« et je me dis que, s'ils sont d'accord, aller là-bas, y'a des outils qui vont leur permettre d'améliorer leur santé parce que y'a d'autres champs qui sont pris en compte comme heu... L'isolement, les difficultés psychologiques... Et que du coup, y'a tout dans le même lieu, ça peut être intéressant » e9L463-466</p>	<p>Le pôle santé est un lieu permettant d'améliorer la santé en offrant différents outils prenant en charge la complexité des patients sur le même lieu en complément des consultations.</p>			
<p>« Donc elles préfèrent, du coup avec l'assistante sociale, elles ont préféré de trouver quelque chose et puis les gens qui peut m'aider aussi. (...) A sortir de... » E21L154-</p>	<p>L'infirmière de PMI et l'assistante sociale ont orienté E21 vers le pôle pour qu'elle y trouve du soutien.</p>			

157			
« Heu, non en fait. J'ai commencé à me faire soigner avant de partir en Corée. (...) Et en revenant de Corée, ça n'allait toujours pas, et ensuite on m'a proposé d'aller au pôle santé. (...) Donc voilà. Je suis revenue il y a un an et ça fait 8 mois que je suis au pôle santé. » E22L11-16	E22 se faisait déjà soigner avant son séjour à l'étranger et en l'absence d'amélioration à son retour, elle a été adressée au pôle de santé.		
« Ouais, c'est... Oui il y a pas de raison » E5L234	E5 trouve qu'il n'y a pas de raison que les professionnels du pôle de santé ne viennent pas manger.	Estime des soignés pour les soignants du pôle santé	
« enfin pour... Ils sont été invités quoi. » E5L236-237	Les professionnels du pôle viennent pour le repas car ils sont invités.		
«Et le médecin, nous les patients qu'on va là-bas... Enfin nous c'est grâce à ce métier qui nous renvoie là-bas. C'est pour ça je me suis dit ils l'ont invité quoi...» E5L248-249	E5 pense que les médecins sont là car c'est grâce à eux que les patients bénéficient des activités du pôle.		
« Ici encore, bon maintenant ne travaillant plus au cabinet depuis 9 mois bientôt, heu... Les gens aiment bien aussi me redire un petit peu où ils en sont, est-ce que ça va, ce qu'ils ont fait... » e11L86-88	Les anciens patients de e11 lui donnent des nouvelles au pôle ou dans le quartier malgré sa retraite.		
« Pour d'autres, pour, parce que, ben parce qu'ils ont établi quand même un lien déjà avec leur professionnel un peu déjà différent quoi. Je pense que c'est... Beaucoup ça que de... » e11L287-288	e11 suppose que certains patients viennent à l'atelier en raison du lien qui les unit à leur soignant.		
« Ils ont du mérite les gens, les personnes qui s'occupent de ça ! » E12L235-236	E12 trouve que les organisateurs de l'atelier cuisine ont du mérite.		
« Tandis que avec Mme (<i>nom ancien médecin de ville pôle santé</i>) ou Mme e15 (<i>nom</i>), c'est vraiment... Par contre, quand Mme (<i>nom ancien médecin de ville pôle santé</i>) est partie, y'en a une autre qui s'était installée. (...) Et ben j'ai pas eu le feeling avec elle, je suis	E12 a choisi son médecin du fait du bon déroulement de leur relation.		

retournée avec Mme e15 (<i>nom</i>). » E12L285-289			
« Ils me disaient « venez manger, venez manger » moi je leur ai dit je vais pas manger parce que les docteurs ils allaient partir et moi il fallait qu'ils mangent d'abord euh les premiers » E16L112-114	E16 souhaitait que les médecins mangent à temps même si c'était sans elle.		
« Ben oui, les médecins qui viennent, parce que c'est pas n'importe qui » E16L120	E16 considère les médecins comme des personnes importantes.		
« On s'entend bien déjà moi et mon médecin parce que on se connaît ça fait déjà un moment. » E16L133-134	E16 trouve qu'elle s'entend bien avec son médecin car elles se connaissent depuis longtemps.		
« Non j'ai rien à cacher à mon médecin, on parle de choses et d'autres... Non quand ça va pas je parle à mon médecin.... Je peux pleurer devant elle, je peux raconter... C'est non non ... » E16L137-140	E16 n'a pas de limite dans la discussion avec son médecin en consultation habituelle.		
« Si le, je pense que pour les patients s'ils voient que leur médecin traitant est intéressé par ça, ça donne encore plus de peut-être plus de valeur, ils entendent encore plus le message nutritionnel, le nutritionnel... » e17L257-259	e17 pense que l'intérêt des patients pour le message nutritionnel est corrélé à l'implication de leur médecin dans l'atelier.		
« A la fin du repas, nous avons la possibilité de reprendre du dessert. E8 reprend volontiers du dessert à plusieurs reprises tout en disant et répétant « Si e14, (<i>diététicienne, appelée par son prénom</i>) était là, je me ferais taper sur les doigts, je ne pourrais pas reprendre de dessert alors j'en profite ». E8 se sent complètement libéré du fait de l'absence de e14, sa diététicienne. Il existe donc probablement une relation particulière entre E8 et sa diététicienne qui l'incite à vouloir lui faire plaisir, partageant ainsi des objectifs communs ; mais en son absence le contrat	Relation particulière entre E8 et sa diététicienne e14, E8 ne souhaitant pas décevoir cette dernière en se resservant du dessert.		

tacite n'a pas lieu d'être respecté. » OP1L130-135			
« son médecin traitant était e15 (assise à sa gauche) qu'elle appréciait beaucoup, en m'expliquant qu'elle n'avait pas trouvé un aussi bon médecin plus près de chez elle. » OP2L177-178	e15 est appréciée de sa patiente E12, qui n'a pas trouvé un aussi bon médecin plus prêt de chez elle.		
« mais c'est vrai que j'ai plus l'impression que c'est eux qui nous apportent quand même des choses » e4L77-78	Lors de l'atelier, e4 a l'impression de plus recevoir que d'apporter.	L'atelier cuisine, un lieu propice au don du soigné à son soignant, favorisant ainsi leur lien	Relation soignant-soigné hors contexte
« De... De lui faire quelque chose de l'ordre du cadeau » e14L154	L'atelier cuisine permet au patient d'offrir quelque chose à son soignant référent en l'invitant au repas.		
« mais aussi parce qu'au départ ça venait du patient alors est-ce que c'est dans la culture turque ? Heu, en tout cas y'a des patients qui nous offrent des choses à manger régulièrement, en dehors des ateliers cuisine. On a des patients qui viennent du Portugal qui nous ont ramené des fromages portugais, on a des personnes algériennes, quand elles reviennent de Constantine elle nous ramène systématiquement des nougats » e14L155-159	L'idée du concept de don ou de cadeau à son soignant lors de l'atelier cuisine vient de certains patients de cultures variées non savoyardes qui ont l'habitude de le faire.		
« Mais c'est très rare qu'un patient heu... Je dirais de ma culture à moi, savoyarde, m'amène quelque chose manger ou m'amène un cadeau quelconque ! (...) C'est pas dans la culture. » e14L160-164	Les patients de même origine que e14, savoyarde, lui offre très rarement des cadeaux car ça ne fait pas partie de cette culture selon e14.		
« Donc y'avait cette idée, en tout cas au départ avec les femmes turques et ça s'est reproduit avec les femmes algériennes qui lors du dernier atelier cuisine ont fait des gâteaux, 'fin il y a une femme qui avait fait des gâteaux au préalable et elle les a amené. Y'a une idée	L'idée de cadeau aux convives s'est reproduite lors des autres ateliers cuisine comme lors du l'atelier cuisine n°2 où l'une des femmes d'origine algérienne a ramené des gâteaux.		

de don. » e14L164-167			
« Et... Et je pense que ça c'est du soin aussi, c'est vécu comme thérapeutique. » e14L169	e14 pense que permettre aux patients de faire un don aux soignants est vécu comme thérapeutique.		
« Oui je lui ai même préparé une assiette de gâteaux » E16L123	E16 a préparé une assiette de gâteaux spécialement pour son médecin.		
« elle avait pris avec elle et elle était aux anges. » E16L123-124	E16 a senti son médecin très contente des gâteaux qu'elle lui a offert.		
« je suis contente de rendre un service euh, c'est euh ... » E16L156	E16 a aimé rendre service lors de l'atelier.		
« des fois les patients nous amènent des cadeaux des choses comme ça... Il y a un moment je trouve ça bien aussi dans ces ateliers c'est que c'est pas comme si ils viennent en consultation ils nous font un cadeau il y en a beaucoup qui font ça. Là en fait il y a une part de travail qu'ils fournissent, c'est cette part travail qui est offerte aux soignants, et du coup le soignant par sa présence prend acte de ça. » e18L252-257	Pour e18, le repas de l'atelier cuisine peut être considéré comme un cadeau fait par le soigné à son soignant dont ce dernier prend acte par sa présence.		
« Le fait de dire : je suis là je vois ça et je participe à ça c'est peut-être là qu'il y a quelque chose de thérapeutique mais... Voilà, c'est l'idée que... C'est ça c'est la présence qu'on apporte, c'est ça. » e18L257-259	Selon e18, le fait que le soignant par sa présence puisse recevoir un cadeau du soigné lors de l'atelier cuisine est thérapeutique.		
« Oui plus ouvertes et on est mis en confiance grâce à ça. » E3L152	Les soignants sont plus ouverts lors de l'atelier permettant aux soignés d'être mis en confiance selon E3.	Modification du comportement des soignants face à leurs soignés en hors contexte	
« Moi j'étais là, j'étais autour de tout le monde » e6L55-56	e6 était présente autour de tous.		
« Euh le plus simplement possible, je les connaissais pas à part la dernière dame qui est arrivée. » e6L73-74	e6 a vécu la première rencontre avec les patients le plus simplement possible.		
« et en même temps... Moi je marche vite,	e6 a ralenti sa marche habituelle pour capter		

j'essayais de ralentir évidemment, j'essayais de capter leur état d'esprit, leurs réflexions, euh tout ça » e6L75-76	l'état d'esprit et les réflexions des patients.		
« Quand même. Et le risque c'est que ben il y ait les patients qui soient d'un côté qui discutent entre eux et que les soignants soient de l'autre côté quoi. » e9L334-335	e9 médecin évoque le risque de la présence de trop de soignants au cours du repas et ainsi de discussions essentiellement entre eux.		
« Mais après c'est sûr qu'on essayait quand même d'inclure, enfin de poser des questions, d'inclure... » e9L340-341	Au cours de l'atelier les soignants essayaient d'inclure et de poser des questions aux soignés.		
« Ouais on a essayé de bien répartir c'est ça en fait. (...) On était... Globalement sur tous les côtés de la table... » e9L353-355	Lors du repas, les soignants ont essayé de se répartir autour de la table.		
« Mais pour nous, ça nous bouscule un peu aussi ! (...) Pour la mienne et la tienne aussi je crois ! » e14L169-172	Les cadeaux offerts par les soignés aux soignants les interpellent du fait de leur culture parfois différente.		
« Heu... Voilà. Et je pense que ces endroits, ces ateliers cuisine et comme tous ces trucs, c'est quand même des endroits où... Je crois que nous les professionnels faut qu'on s'oblige à rester vraiment professionnel » e15L146-148	e15 pense que dans les lieux inhabituels de rencontre avec les patients, les professionnels de santé doivent s'efforcer à rester comme tels.		
« et à voir... Voilà, voir jusqu'où on peut aller avec les patients, ils sont quand même là en tant que patients malgré tout » e15L148-149	e15 pense que les patients sont là en tant que tels et les professionnels doivent respecter certaines limites à ça.		
« Qu'on y aille comme un moment à la fois de détente mais à la fois on est professionnel, ce qui est moyen le cas hein, moi je suis dans un espèce d'intermédiaire comme ça, » e15L189-190	e15 trouve que les soignants doivent rester professionnels même si l'atelier cuisine est un moment de détente.		
« Alors qu'est-ce que je changerais ? Donc déjà de changer moi, d'y aller en étant bien... En gardant bien ma réserve ! » e15L196-197	e15 pense qu'elle devrait garder sa réserve en tant que professionnelle lors de l'atelier cuisine.		
« Pour que la maman puisse rester ! » e15L266	Les enfants sont venus à l'atelier cuisine pour que la maman puisse rester pour le repas.		

<p>« Mais ça pourrait vouloir dire ça ! Mais si ça le dit, faudrait qu'on réfléchisse à ce qu'on fait ! Bon, je sais pas, on n'a pas trop réfléchi... A la fois c'est très réfléchi sûrement mais... Moi personnellement, j'ai pas trop réfléchi ! » e15L392-394</p>	<p>e15 pense que les soignants devraient plus réfléchir quant à leur positionnement au sein de l'atelier cuisine pour être bénéfique dans le soin du patient.</p>		
<p>« Je sais qu'au moment du repas j'ai voulu m'asseoir à côté d'elle mais j'ai pas pu il y avait du monde enfin je... Là où elle s'était mise il y avait déjà du monde » e17L59-60</p>	<p>e17 a voulu s'asseoir à côté de sa patiente mais il n'y avait plus de place.</p>		
<p>« Ben tout le monde a veillé à ce qui se lave bien les mains parce que c'est un monsieur qui est sous neuroleptique depuis euh... 35 ans qui a des gros problèmes de fuite urinaire, qui se fait pipi dessus et tout ça, donc euh...voilà.» e18L75-77</p>	<p>La participation d'un des patients de e18 a été particulière puisque les soignants ont veillé à ce qu'il respecte les règles d'hygiène du fait de sa pathologie.</p>		
<p>« Après effectivement dans l'espace de la consultation on est tranquillement je dirais chez nous avec notre positionnement de soignant et le soigné qui vient. Là, les lignes s'élargissent, on est dans un espace de soin qui n'est plus aussi tranché et où effectivement on perd quelque part un petit peu cette sécurité de, de positionnement professionnel habituel. » e18L109-112</p>	<p>Pour e18, l'atelier cuisine est un espace de soins moins tranché que la consultation où le professionnel perd sa sécurité habituelle.</p>		
<p>« Mais quelque part on ressent ça quand on sort de l'hôpital, c'est-à-dire quand est à l'hôpital avec une blouse blanche dans un milieu hospitalier où c'est des gens qui sont là et qui viennent quelque part chez toi, après quand tu sors, tu viens en médecine de ville tu vas quelques fois chez les gens et t'as plus la blouse blanche, t'es dans un espace où tu perds un petit peu de sécurité dans le positionnement professionnel très carré très</p>	<p>Pour e18, la perte de sécurité dans le positionnement professionnel au cours de l'atelier cuisine est la même que lorsqu'on passe d'une pratique médicale hospitalière à une pratique libérale.</p>		

cadre avec ses codes et ses... Sécurités aussi. » e18L113-118			
« e14 a respecté la cuisine de E16, malgré ses discrets jeux de mains pour la rendre plus diététique (comme pour l'huile de la salade méchouia prête à l'emploi qu'elle a un peu vidée). » OP2L127-129	Respect de e14 la diététicienne concernant la préparation culinaire pas forcément diététique de E16.		
« E24 et ses enfants sont repartis avec e1, pour que ces derniers soient reconduits sur les bancs de l'école. » OP2L186-187	e1 a reconduit E24 et ses enfants à l'école après le repas de l'atelier cuisine.		
« Tout au long de l'atelier, e14, la diététicienne, a laissé E21 diriger l'ensemble de la préparation et est intervenue que pour donner quelques conseils diététiques. » OP3L13-14	e14 a laissé E21 la « patiente-experte » diriger la préparation pour ne donner que quelques conseils diététiques.		
« et du coup ça les a un petit peu... Ils se sentent quand même bien entourés » e1L72-73	e1 a l'impression que les soignés se sentent bien entourés lors de l'atelier.	Bénéfice de la présence du soignant en hors contexte	
« mais après j'ai vu sur les premiers ateliers cuisine où il y avait à chaque fois deux ou trois médecins, les gens sont très contents » e1L134-135	e1 a l'impression que les patients sont très contents de la présence de leur médecin.		
« Oui, c'est bien qu'ils soient venus après... Manger » E2L123	E2 trouve bénéfique la présence des soignants pour le repas.		
« Ben... C'est rassurant... C'est rassurant » E3L129	E3 trouve la présence des soignants rassurante.		
« et puis si on a besoin de parler, on peut parler si on veut quoi... » E3L129-130	La présence des soignants offre la possibilité de discussion si nécessité et volonté.		
« Oui, oui et même de la voir ça fait plaisir donc euh... Voilà. » E3L256	E3 était heureuse de voir e1 à l'atelier cuisine.		
« C'est bien oui oui oui c'est bien, non moi je trouve c'est bien, bien sûr. » E5L251	E5 trouve que la présence des professionnels est bénéfique.		
« Ben c'est bien justement oui, oui oui je te dis que c'est bien oui... Tu m'as déjà dit... Non ça	La présence des professionnels de santé lors du repas est bénéfique selon E5.		

va... Je te dis que c'est bien. » E5L302-303			
« 'fin je pense que c'est positif » e6L110	e6 pense que la présence des soignants est bénéfique.		
« (<i>en même temps</i>) Mais c'est vrai que tout le temps voir la même personne, au bout d'un moment ça... On va pas dire que ça me soule mais... Faut changer quoi ! » E8L278-279	E8 aime voir d'autres soignants que les siens comme lors de l'atelier.		
« Heu... Je pense que ça casse un petit peu la... L'avantage c'est qu'on peut parler de plein de choses » e9L116-117	L'avantage de l'atelier est qu'on peut parler de plus de choses entre soignants et soignés.		
« Non non, ça ne m'a pas déplu, je trouve que c'est c'est... C'est bien qu'ils participent aussi, qu'ils viennent. » E12L147-148	E12 trouve bénéfique la participation des médecins au repas.		
« On n'est pas tous les soignants des patients en question et inversement les patients ne connaissent pas tous les soignants qui viennent, c'est intéressant. » e14L403-405	E14 trouve intéressant ce temps de repas partagé où les soignants et les soignés ne se connaissent pas forcément.		
« Ben j'étais contente, ouais » E16L126	E16 était contente de la présence de son médecin à l'atelier cuisine.		
« Ben pour les patients c'est sûr, le but c'est déjà thérapeutique. » e19L63	e19 pense que la venue des soignants lors du repas est déjà thérapeutique pour les soignés.		
« 'Fin moi ça m'a pas gênée, je veux dire ça m'aurait pas gênée » E20L230	E20 n'aurait pas été gênée si son médecin avait été présent à l'atelier cuisine.		
« ça m'aurait pas déplu mais je rêve pas de faire un repas avec (<i>rire</i>) avec lui spécialement mais voilà je m'entends très bien avec lui, ça m'aurait pas du tout. (...) Ça m'aurait fait plaisir de manger avec lui, mais j'ai pas cette attente-là. » E20L230-234	E20 aurait été contente de voir son médecin à l'atelier cuisine même si ça n'était pas vraiment son attente.		
« Pis ensuite même, ça permet de voir les médecins et même d'autres patients parce que du coup ben voilà. (...) Mais dans un autre contexte. Parce que c'est vrai que d'habitude quand on vient ici ben... » E22L50-54	L'atelier cuisine permet la rencontre de médecins et de patients dans un temps différents de celui de sa prise en charge habituelle.		

« Voilà, ben d'eux-mêmes en fait, ils parlent un petit peu de leurs soucis, mais voilà ça reste heu... » e1L108-109	Les patients parlent spontanément de leurs soucis lors de l'atelier cuisine.	Meilleure connaissance	Des soignés par leurs soignants	Connaissance mutuelle	
« donc euh. Ça me permettait aussi de voir les patients que je suivais dans un autre cadre, donc euh. » e4L22-23	La participation à l'atelier permet de voir les patients dans un autre cadre.				
« et du coup ça permet de voir une petite partie de leur vie, de gé... » e4L52-53	L'atelier cuisine permet de voir une partie de la vie des soignés selon e4.				
« Des fois ils nous racontent aussi comment ça se passe chez eux en même temps pour la nourriture, ils racontent des petites anecdotes donc euh » e4L53-54	Lors de l'atelier les patients racontent leur quotidien au domicile concernant l'alimentation, avec des anecdotes.				
« Ça permet d'apprendre à mieux connaître la personne. C'est beaucoup plus global du coup. » e4L54-55	L'atelier permet d'apprendre à mieux connaître la personne de façon plus globale.				
« et en plus ça m'apporte aussi... Bah... L'échange avec la personne, de voir comment elle se débrouille... 'Fin » e4L69-71	Apport personnel de l'atelier pour e4 : l'échange avec les soignés et la visualisation de leurs aptitudes.				
« C'est surtout le côté humain que ça m'apporte. (...) Plus que des compétences professionnelles... » e4L71-73	Apport personnel de l'atelier pour e4 : le côté humain plus que l'acquisition de compétences professionnelles.				
« Vu que moi je ne les suis pas sur très longtemps, bah... Il y en a c'est l'occasion de les voir dans ce cadre-là, il y en a ça va être l'occasion de les revoir alors que je ne les ai pas vu depuis plusieurs mois » e4L100-103	L'atelier cuisine est l'occasion pour e4 de revoir des patients, ou de les voir dans un autre cadre.				
« et puis après on parlait un petit peu de leur vie aussi... Des petites anecdotes... » e6L83-84	Discussions de tous sur leur vie et petites anecdotes.				
« Donc qu'est-ce que ça a pu changer... Oui c'est un autre cadre, c'est tout à fait intéressant plutôt que de parler de leur problème alimentaire, diabète tout ça, on n'a pas parlé pathologie mais plutôt vie normale donc voilà c'est ça qui change. » e6L84-86	e6 a trouvé que le fait de voir les patients dans un autre cadre est intéressant, permettant de parler de vie normale et non de leur problème alimentaire et pathologie.				

« Donc c'était assez marrant, enfin marrant... C'était assez sympa de le voir en situation... » e9L83-84	e9 a apprécié voir E8 dans une situation inhabituelle lors de l'atelier				
« Là du coup je pense que ça a un intérêt d'aborder les choses un peu différemment, la personne différemment, qu'elles expriment d'autres choses... » e9L123-125	e9 pense que l'atelier cuisine a un intérêt pour aborder les choses différemment avec le patient.				
« Notamment une que j'ai raccompagnée à son domicile parce qu'elle avait effectivement apporté pas mal de choses et fait les choses elle-même. » e11L107-108	Lors de l'atelier, e11 a découvert deux personnes dont une principalement qu'il a raccompagnée chez elle car elle avait amené beaucoup de choses.				
« et une meilleure connaissance un peu donc justement des... Des ressources et des capacités de... » e11L165-166	e11 pense que l'atelier cuisine lui permet de connaître les ressources et les capacités de chacun.				
« Ne serait-ce que de dire, parce qu'elle trouvait des excuses jusqu'à maintenant. Beaucoup sa maman. Là elle a dit, « j'ai pas envie, j'y arrive plus ». » e14L361-363	e14 trouve important que sa patiente ait pu verbaliser sa difficulté à se soigner.				
« Tout à fait. Après, en même temps, dans la culture maghrébine, je pense que c'est comme ça, c'est pas tellement gênant si la femme fait tout... C'est même bien, enfin je veux pas dire c'est pas tellement gênant si elle fait tout mais... » e15L313-315	e15 pense que ça n'est pas gênant que sa patiente ait tout fait lors du partage du repas, du fait qu'il en soit ainsi dans sa culture maghrébine.				
« Euh de... La première expérience avec les dames Turques euh... Ça m'avait permis de mieux connaître une dame avec qui j'étais un peu en difficulté ça m'a permis de mieux comprendre, » e17L191-193	Le premier atelier cuisine avait permis à e17 de mieux connaître la patiente avec qui elle était en difficulté.				
« et j'ai compris qu'elle était en difficulté au milieu du groupe parce qu'il peut y avoir des histoires de niveaux sociaux ou de niveaux culturels que je ne connais pas. » e17L193-195	L'atelier a permis à e17 de voir les difficultés rencontrées par sa patiente dans un groupe de niveaux socio-culturels différents.				
« Donc c'est intéressant de voir dans un autre contexte que qu'en consultation. » e17L200-	e17 trouve que c'est intéressant de voir ses patients dans un contexte autre que la				

201	consultation pour mieux les comprendre.				
« Oui oui, j'ai vu que... Je m'étais fait un peu prendre, je pensais qu'elle comprenait beaucoup mieux tout ce que je disais et effectivement en fait elle comprenait pas tout. » e17L209-210	Le premier atelier avait permis à e17 de se rendre compte que l'une de ses patientes ne comprenait pas tout.				
« euh... Euh le dernier je me souviens j'étais en face d'une patiente euh... avec qui on a discuté et que...dont j'avais entendu parler, je connaissais son histoire clinique mais je ne l'avais jamais rencontrée, c'est pas une patiente à moi. Et et voilà. J'ai fait sa connaissance en fait. » e18L37-41	e18 se souvient avoir fait connaissance avec une patiente lors du repas dont il connaissait que son histoire médicale.				
« C'était l'occasion aussi de mettre un visage sur cette patiente dont j'avais entendu par ailleurs comme on entend dans les équipes parler de telle situation ou de telle personne. Ça, c'était sur le dernier atelier. » e18L41-43	L'atelier cuisine n°2 a été l'occasion pour e18 de connaître une patiente dont il avait entendu parler précédemment par le biais de son équipe.				
« A noter également qu'il y a une certaine relativité de la diététique dans la vision des trois participantes Maghrébines, qui pour elles trouvent les cornes de gazelle diététiques » OP2L130-132	Perception d'une certaine relativité de la diététique dans la vision des participantes Maghrébines.				
« Ben c'est intéressant de les voir aussi autrement, 'fin ils ne montrent pas tout le temps les même facettes suivant les professionnels avec qui ils sont » e4L51-52	La présence des patients à l'atelier est intéressante pour les voir autrement car les patients ne montrent pas les mêmes facettes en fonction des professionnels.	Rupture des préjugés			
« inattendu » e6L29	e6 a trouvé inattendu l'investissement des participants.				
« parce que je me suis dit peut-être que les personnes elles voudront pas participer mais juste observer et elles avaient tout à fait le droit. » e6L29-31	Avant l'atelier, e6 pensait que les soignés ne voudraient pas participer mais observer, ce dont ils avaient le droit.				
« Alors là, franchement ils m'ont épatée vraiment il y en avait un qui était très fort il	Les participants ont épaté e6, comme un des soignés homme prenant les grosses				

prenait les grosses casseroles... Euh... Ça commence à dater... Mais euh franchement, franchement, je les ai trouvés épatants. » e6L49-51	casseroles.				
« Ben ça ... Je pense que ... Ça m'a... Euh... J'étais vraiment épatée de ces personnes » e6L118	e6 était vraiment épatée des soignés lors de l'atelier cuisine.				
« je m'attendais vraiment à ce qu'il faille les cadrer et tout... » e6L118-119	e6 s'attendait à devoir cadrer les patients lors de l'atelier cuisine.				
« Ils avaient pas besoin de moi euh... Ils étaient tous là avec leur bonne volonté. » e6L119-120	Contrairement à ce que e6 avait pensé, les soignés étaient autonomes et volontaires.				
« On va pas dire que ça m'a donné une leçon... Du tout » e6L120-121	Les patients ont donné une leçon à e6.				
« mais je crois, mais euh... Euh... Ça m'a vraiment étonnée que ces gens avaient envie de faire des choses. » e6L121-122	L'enthousiasme des patients ont vraiment étonné e6.				
« Je pensais vraiment que, moi je... Je pensais qu'il fallait que je les booste que je les traîne, que je les stimule alors que c'est eux... » e6L122-123	e6 pensait à tort qu'elle devait les stimuler à la préparation du repas alors qu'il n'y en avait pas besoin.				
« je m'attendais vraiment à des personnes avec toutes leurs difficultés euh et puis qui venaient peut-être assister du coin de l'œil, je m'attendais vraiment à ça, en même temps je les connaissais pas et... » e6L125-127	e6 s'attendait, à des patients avec toutes leurs difficultés observer simplement la préparation du repas, en ne les connaissant pas.				
« parce que moi les ateliers cuisine je pensais vraiment devoir superviser tout, et en fait commander les gens » e6L149-150	e6 pensait qu'en animant les ateliers cuisine, elle devait tout superviser et donner des directives aux gens.				
« Le voir un peu différemment » e9L37	L'intérêt de l'atelier cuisine pour e9 est de voir son patient différemment.				
« Heu... Moi j'ai découvert deux personnes complètement différemment, de ce que je les voyais... » e11L102-103	Lors de l'atelier e11 a découvert deux personnes différentes de sa perception antérieure à l'atelier.				
« Non mais j'ai découvert ma patiente là !	e15 a vu sa patiente différemment lors de				

D'une autre façon ! » E15L50	l'atelier cuisine.				
« Euh bah... On complète toujours un petit peu par des expériences, par des choses comme ça » e4L76-77	e4 apporte à l'atelier cuisine ses expériences.	Des soignants par leurs soignés			
« Nous aussi aussi, je pense qu'on peut parler d'autres choses plus facilement. (...) Parce que le contexte n'est pas pareil qu'en consultation donc heu... » e9L125-128	e9 pense que l'atelier permet aux soignants de parler d'autres choses avec leur soigné.				
« Du coup je pense que comme l'ambiance est différente, il y a d'autres personnes qui interviennent dans la discussion, on peut aborder des thèmes ou une manière d'aborder les choses qui peut, changer quoi. » e9L134-136	Atelier cuisine = ambiance différente, intervention d'autres personnes donc possibilité d'aborder les discussions différemment qu'en consultation avec la relation duelle.				
« Je pensais être un petit peu... Avec les médecins mais on était à l'aise. » E13L154	E13 pensait être gênée par la présence des médecins mais s'est en fait sentie à l'aise.				
« Oui non c'est pas, ouais... Au contraire c'est... On les voit autrement que devant ben » E13L156	L'atelier cuisine permet de voir les médecins autrement.				
« On sera plus à l'aise parce que bon on a participé parce qu'on sait de quoi on parle... C'est... C'est ... » E13L163-164	E13 pense qu'elle est plus à l'aise avec les médecins pour parler après les avoir rencontrés à l'atelier.				
« J'ai l'impression de mieux les connaître. Oui. Avec E8 (<i>prénom nom</i>) par exemple, avec heu... Pas mal de patients en fait, y'a plein de noms qui me viennent en tête. » e14L270-271	e14 a l'impression de mieux connaître les patients a posteriori de l'atelier, comme avec E8.				
« et où moi en tout cas je suis plus en confiance avec le patient. » e14L272	e14 se sent plus en confiance avec les patients depuis les ateliers cuisine.				
« mais voilà... C'est vraiment un temps de partage » e4L46	L'atelier cuisine est un temps de partage selon e4.	Favorisée par l'atelier cuisine (meilleure connaissance réciproque par ce hors contexte)			
« Bah le plus d'échange qu'on peut avoir entre le patient et toute l'équipe qui peut être autour de lui. » e4L90-91	Le plus de l'atelier cuisine selon e4 est l'échange avec le patient et l'équipe autour du patient.				
« On change le contexte, donc	L'atelier cuisine, hors contexte habituel est				

automatiquement c'est pas la même chose. » e6L86-87	ainsi différent selon e6.			
« discuter d'autres choses que simplement ce qu'on se dit en consultation » e9L37-38	Intérêt de l'atelier cuisine pour e9 : parler de choses différentes de celle des consultations.			
« Je pense que ça met un autre rapport, un autre contexte pour parler de... Finalement d'autres choses ! » e9L118-119	L'atelier cuisine permet un autre rapport par cet autre contexte pour parler d'autres choses.			
« dont une dame qui venait de La Réunion je m'en rappelle j'avais discuté avec elle parce que c'est une Réunionnaise et moi j'ai passé un peu de temps à La Réunion donc on a pu échanger un peu là-dessus. » e9L272-274	e9 a pu échanger lors de l'atelier avec une dame réunionnaise puisque lui-même a passé du temps à la réunion.			
« Un peu de La Réunion, j'men rappelle. » e9L296	e9 a discuté de La Réunion lors de l'atelier.			
« Alors peut-être qu'on aurait pu aborder d'autres thèmes ou... » e9L409-410	e9 pense que l'atelier aurait permis d'aborder d'autres thèmes avec son patient.			
« C'était un repas agréable quoi ! J'ai trouvé que c'était agréable, de discuter avec les patients comme ça ! Ceux qu'on connaît pas... » e9L558-559	e9 a trouvé que discuter avec des patients pas toujours connus était agréable.			
« La maman après étaient quand même, s'exprimait pas trop bien en français non plus je pense et du coup on n'a pas énormément échangé non plus mais bon, je pense qu'il y a un lien qui s'est constitué, si je suis amené à revoir... Bon c'est une façon de faire quoi. » e11L150-153.	e11 pense qu'un lien s'est formé avec la dame malgré le fait qu'il n'ait pas pu beaucoup échanger du fait de la barrière de la langue.			
« voilà c'est sympa après on parle de de de famille de tout, ça peut. » E13L71-72	Discussions de famille lors du partage du repas.			
« On partage et on parle de tout de rien... » E13L78	Le partage du repas avec les médecins est propice à discussion.			
« Oui je pense que c'est une connaissance mutuelle, ouais, vraiment ! » e14L137	Pour e14, l'atelier cuisine permet une meilleure connaissance mutuelle.			
« Voilà, et c'est aussi une façon de faire	Pour e14, l'atelier cuisine est aussi une			

tomber certainement peut-être... En tout cas l'inconnu ! Dans la mesure où on partage un repas avec des personnes et elles sont plus tout à fait inconnues ces personnes-là ! C'est peut-être plus facile ensuite de les revoir dans le soin, ou pas hein, ça, ça n'a pas été vérifié ! » e14L246-249	façon de faire connaissance et faire disparaître l'appréhension de l'inconnu pour faciliter le soin ensuite.			
« Donc quelque part, d'apprendre à se connaître et d'avoir des éléments personnels sur le patient, comment il fonctionne, sans le juger et sans rien attendre de lui au moment de l'atelier cuisine hein ! Finalement, ça permet par la suite d'appréhender les choses autrement. » e14L279-281	L'atelier cuisine permet au soignant et à son soigné d'apprendre à se connaître sans contrainte afin d'envisager la prise en charge différemment.			
« Et ça c'était important que ce soit dit et j'ai pu lui dire, « mais c'est pas grave ! » » E14L363	e14 pense que c'est important de pouvoir rassurer sa patiente sur le fait qu'elle soit épuisée psychologiquement.			
« Elle s'est dit « vous allez m'en vouloir » 'fin y'a quand même l'idée que ce qu'elle faisait c'était pas bien, qu'elle jouait pas son rôle de patiente parce qu'elle ne venait plus se faire soigner. » e14L363-365	e14 a rassuré l'une des soignés qui craignait d'être jugée en dédramatisant le fait qu'elle ne vienne pas se faire soigner.			
« Parce que c'est une autre façon de se rencontrer, voilà c'est une façon d'être un peu en lien différemment » e15L36-37	L'atelier cuisine est une façon de se rencontrer et d'avoir une relation différente.			
« et avec les gens. » e15L37	L'atelier cuisine permet d'avoir une relation différente soigné-soignant.			
« et se connaître différemment. » e15L48	L'atelier cuisine permet de se connaître différemment.			
« Et ça me marque parce que, en fait je l'ai recroisée elle est revenue pour un soin il y a quelques jours et du coup on s'est dit bonjour en se rappelant qu'on avait déjeuné ensemble et que du coup ça créait des liens et que du	Des liens se sont créés entre E3 et e18 à l'atelier cuisine et depuis ils se saluent lorsqu'ils se croisent.			

coup on se disait bonjour maintenant puisque on s'était connu à l'atelier cuisine. C'était E3 (prénom). e18L43-47			
« Et euh après pour d'autres patients dont j'étais pas le médecin traitant et que je ne connaissais pas particulièrement euh c'est peut-être un peu comme dans les groupes d'ETP où on fait connaissance et euh je crois ce qui change vraiment c'est qu'on est dans quelque chose de proximité. » e18L166-170	Selon e18, la proximité soignant-soigné lors de l'atelier cuisine comme lors des séances d'ETP est propice à une meilleure connaissance mutuelle.		
« Ça m'apporte quoi, ça m'apporte quoi... Je... Je... Euh. Personnellement j'y vais pour passer un moment agréable avec des gens qu'on n'a pas l'occasion de rencontrer dans ce cadre-là et je trouve que c'est bien, c'est enrichissant ça plutôt le côté personnel. » e18L196-199	e18 trouve enrichissant personnellement de rencontrer des patients dans le cadre agréable et inhabituel qu'est l'atelier cuisine.		
« Il y a toujours quelques-uns où c'est facile d'avoir le contact et d'autres personnes un peu plus renfermées bon... » e9L68-69	e9 pense qu'avec certaines personnes c'est toujours plus facile d'avoir un contact lors du partage du repas.		
« mais c'est vrai qu'on avait tous échangé ensemble quoi » E10L233-234	E10 trouve que les participants soignants et soignés ont tous échangé ensemble.		
«E12 et son médecin e15 en ont tout de même profité pour échanger quelques mots entre elles. » OP2L161	Echange verbal entre E12 et son médecin e15 lors du partage du repas.		
« Le thé et la dégustation des desserts, laissés en bout de table, ont permis un brassage des participants et ainsi de nouveaux échanges. » OP2L189-190	Nouveaux échanges par nouveaux brassages des participants lors de la dégustation du thé et des desserts mis en bout de table.		
« et puis du coup voilà, ça crée des liens quand même avec les patients, des liens un peu plus rapprochés » e1L96-97	Bien être ensemble au sein de l'atelier cuisine permet la création de liens plus proches entre soignés et soignants.	L'atelier cuisine, facilitateur d'égalisation des rapports entre soigné et soignant Ou	Égalisation variable des rapports
« Et du coup cet atelier en fait nous rapproche un petit peu plus. Ça fait un petit peu plus, c'est assez particulier... » e1L121-122	L'atelier cuisine est propice à davantage de rapprochement selon e1.		

« Voilà, ils ont... Peut-être que, ben moi je reste professionnelle mais en même temps eux, ça les rapproche un petit plus de nous ici au pôle en fait. » E1L123-125	L'atelier cuisine permet un rapprochement des soignés vis à vis du pôle, tout en restant professionnelle pour e1.	au moins de liens plus forts		
« Oui c'est vrai c'est différent un petit peu, comme ça parce que là-bas... On était presque... Comme... (<i>Mot inaudible</i>)... (...) Egal quoi ... » E2L133-136	Egalisation des rapports au cours de l'atelier selon E2.			
« Et ben que... Euh comment dire... Que... On soit proche » E3L143	E3 trouve la présence des soignants rassurante car proximité entre les soignants et les soignés.			
« Un lien plus fort peut-être ? » E3L253	E3 suppose que partager le repas permet de créer un lien plus fort avec son soignant.			
« C'est pas quand... C'est pas que nous les moyens je veux dire... Ou les malades... Il y en a des hauts et des bas... C'est ça le... » E5L254-255	Selon E5, la présence des soignants en plus des soignés permet un mélange des « niveaux » socio-professionnels.			
« Je veux dire c'est pas que nous les fai... Les moyens ou les malades, y en a des médecins, y en a qui fait rien y en a qui sont au chômage donc c'est bien. » E5L257-258	L'atelier cuisine permet un mélange entre différentes catégories socio-professionnels.			
« Oui oui bien sûr...Yen a pas... (...) Il y en a pas que... Je veux dire c'est pas que... Je veux dire c'est pas que le riche il appelle le riche, je veux dire c'est le pôle santé c'est pas que des gens comme moi comme l'autre on est des gens comme... Je trouve pas le mot... » E5L262-266	L'atelier réunit des gens du pôle de santé qui sont de différentes catégories socio-professionnelles.			
« Oui tout le monde est pareil. » E5L268	E5 acquiesce et répète que tout le monde est pareil lors de l'atelier.			
« Oui... Tous problèmes de santé, tous niveaux de ce... Le mode de vie à lui... C'est ça donc je trouve c'est bien. » E5L270-271	E5 trouve que c'est bénéfique qu'il y ait à l'atelier des gens diverses par leur santé et niveaux socio-professionnels.			
« On était accepté, voilà... Ça c'est bien, on était allé... On a mangé et après on a bénéficié	E5 s'est sentie intégrée par les professionnels.			

de... Oui ça me va, ça me convient... » E5L316-318				
« Donc moi je me sentais... Pour moi, comment dire, on était tous au même niveau en fait, c'était pas... C'était pas le soignant et les patients... Dans ce cadre-là. » e6L87-89	Le cadre non habituel de l'atelier permet que tous soient au même niveau, estompant les étiquettes « soignant » et « soigné ».			
« Je trouve que c'était intéressant... Moi j'étais venu bon, parce que je trouvais que c'était intéressant d'avoir un autre relationnel avec le patient quoi » e9L34-35	L'intérêt de l'atelier cuisine pour e9 est d'avoir un autre relationnel avec son patient.			
« Heu... Le partage du repas... Ben en fait j'avais l'impression d'être sorti 'fin... De pas vraiment avoir... Un rôle de soignant ça c'est sûr, mais... » e9L61-62	e9 pense que son rôle de soignant est moins évident lors du partage du repas de l'atelier cuisine qu'en consultation.			
« Après je me rappelle pas de son dossier, je savais pas quelle pathologie il avait et tout hein... » e9L92-93	e9 a discuté avec E8 lors de l'atelier mais ne souvient en revanche pas de son dossier médical.			
« Voilà les autres je les connaissais pas du tout. Donc c'est vrai du coup heu... C'était pas, pour moi là c'était pas spécialement des patients quoi. » e9L95-96	e9 ne connaissait pas les autres personnes donc il ne s'agissait pas pour lui de patients.			
« ça casse un petit peu la relation habituelle, même si finalement les patients ils oublient pas tant que ça mais... » e9L116-117	L'atelier cuisine rompt la relation habituelle soigné-soignant même si le soigné n'oublie pas totalement qui sont les soignants.			
« et également donc...C'était une façon en tout cas de, de pour moi d'être heu... De me présenter comme un autre heu... » e11L73-74	L'atelier cuisine est une façon pour e11 de se présenter autrement que comme un médecin.			
« En plus j'ai des petits-enfants maintenant qui sont pas très loin de l'âge de ces jeunes-là. (...) Et du coup c'était sympa » e11L141-143	Au cours de l'atelier, e11 a apprécié s'occuper des enfants de cette dame qui ont le même âge que ses petits enfants.			
« Moi je pense que c'est essentiellement, bon ce rapport autre, bon, avec les personnes qui participent à ça » e11L164-165	e11 pense que l'atelier cuisine apporte un autre rapport entre médecin et soigné.			

« D'exprimer des choses autrement que dans la relation professionnelle » e11L166-167	e11 pense que l'atelier cuisine permet d'avoir un rapport autre que professionnel avec les patients.			
« Ben si j'ai pu apporter quelque chose, c'est peut-être justement peut-être leur montrer, montrer à ces gens l'intérêt qu'on peut leur porter en dehors de la relation thérapeutique classique. » e11L237-239	Lors de l'atelier cuisine, e11 pense qu'il a pu montrer aux soignés que leurs soignants ont de l'intérêt pour eux en dehors d'une relation thérapeutique classique.			
« De la relation humaine tout simplement. » e11L241	e11 pense qu'il a pu montrer aux patients qu'une relation humaine simple est possible entre le soignant et le soigné.			
« Donc heu... Et de les reconnaître comme, comme des personnes à part entière et pas, des patients quoi. On est contre ! » e11L243-244	Lors de l'atelier, e11 pense qu'il a pu montrer aux patients qu'ils ne sont pas uniquement ceux-ci mais des personnes à part entière.			
« Ben c'est, c'est vraiment le... C'est le fait que ben... Tout le monde avait l'impression d'être à sa place. Voilà. D'être à sa place. Aussi bien les participants qui ont fait vraiment l'atelier que les personnes qui sont venues partager le repas. Chacun était à sa place. Oui. Ben selon les aspects qu'on a évoqué quoi, déjà. (...) Donc, professionnellement et relationnellement.» e11L249-254	e11 a apprécié l'atelier cuisine car chacun avait sa place.			
« Ben vraiment comme ça, c'est d'être ensemble, c'est d'être... » E12L218	E12 a apprécié le fait que les soignants et les soignés soient ensemble.			
« On est plus à l'aise, personnellement après c'est chacun... Qui est à l'aise... C'est pas trop. » E13L157	E13 s'est sentie plus à l'aise avec les médecins lors de l'atelier.			
« Les voir là-bas ben ouais, après c'est des personnes comme nous ils deviennent... Voilà et puis le contraire... » E13L158-159	Pour E13, les médecins deviennent des personnes comme tout le monde lors de l'atelier.			
« Une espèce de tutoiement. Ou de... Voilà parce que il y a une proximité. » e15L76-77	E15 pense que le tutoiement est lié à la proximité qui règne dans l'atelier.			

« Et là y'a une proximité ! J'avais jamais, je m'étais jamais trouvée assise à côté d'elle dans toute ma vie de docteur avec elle ! Et elle non plus s'était jamais... Voilà. » e15L156-157	Lors de l'atelier cuisine, c'était la première fois pour e15 qu'elle s'asseyait à côté de sa patiente dans une si grande proximité.			
« malgré tout on était toujours en face, alors que là on était à côté... (<i>difficilement audible</i>). » e15L159	Pour e15, être à côté d'un patient lors de l'atelier relève de plus de proximité que d'être en face à face lors de la consultation.			
« Alors c'est vrai qu'il y a ce mélange qui est très sympa, et de ce tutoiement qui est vraiment quasiment là, presque, et puis ce mélange de... » e15L296-297	e15 trouve que le mélange de soignants et de soignés lors du partage du repas avec le tutoiement spontané est sympathique.			
« Les gens aussi ! Parce qu'eux à ce moment là, et d'ailleurs tout le temps, tout le temps, ils sont aussi importants que nous. (...) Et c'est pas parce qu'ils n'ont pas du boulot l'après-midi qu'on doit être là... » e15L323-326	e15 pense que les soignés ont une place toute aussi importante à l'atelier cuisine même s'ils sont moins pressés et méritent donc une présentation avant le partage du repas.			
« Mais ça peut être ça ! Le fait de nous dire, « on est des êtres humains, et ensemble on peut se rencontrer, autour d'un repas », voilà. Et heu...Donc être plutôt dans le principe de... D'égalité même si... Même si la relation est toujours déséquilibrée ! » e15L389-392	e15 pense que le partage du repas permettrait aux soignés et aux soignants d'être dans un rapport plus égalitaire.			
« Oui justement ça permet de sortir de sa position du docteur un peu tout puissant. (<i>silence de 3 secondes</i>). » e17L230	e17 trouve que de participer à l'élaboration du repas permettrait au médecin de se mettre au même niveau que son soigné.			
« donc euh on est sur cette frontière où on est en train de passer un temps qui est un temps agréable et social avec des gens qui sont effectivement nos patients et il y a des moments ou des éléments de de ... La frontière est complètement grisée estompée, il n'y a pas de frontière nette entre les soignés. » e18L97-100	e18 trouve que le temps de partage convivial du repas avec les soignés estompe à certains moments les frontières entre soignés et soignants.			
« Ah bah pour moi, pour moi je regardais pas,	Pour e19, tout le monde, soignants et			

je regardais plus la fonction. Tout le monde était au même niveau, il y avait pas de vous ou quoi que ce soit. Y'avait pas de blocage. Je... » e19L58-59	soignés étaient au même niveau lors de la préparation du repas.			
« Euh je pense notamment aux médecins qui sont venus après, il y a pas de barrière, 'fin y a pas de barrière, on était tous, on discutait tous autour de la même chose de façon collégiale et pas avec des rapports, pas de pouvoir mais pas avec des rapports euh... (2 secondes de réflexion)... Euh sociétal différent. (...) Très agréable... » E20L117-123	E20 a apprécié ne pas ressentir de différences de niveaux socio-professionnels au cours de la discussion avec les médecins lors de l'atelier cuisine.			
« je trouve ça plutôt réconfortant ben voilà. (...) Dans le sens où ben on est dans le même monde, on a les mêmes soucis. On a justement beaucoup parlé du manioc et de sa qualité nourrissante et, euh, on a bien tous les même soucis, d'essayer d'équilibrer, comment on équilibre et... C'est rassurant... On a tous les mêmes problèmes. » E20L125-130	E20 a trouvé la présence des médecins réconfortante lors de l'atelier cuisine, du fait qu'être soigné ou soignant, tous sont confrontés au même dilemme de l'équilibre alimentaire.			
« Y'avait pas de... 'Fin y'avait pas par exemple de clans médecins de clans heu... C'était sympa ça. » E22L238-239	E22 a apprécié qu'il n'y ait pas de clans médecins et de clans patients au sein de l'atelier cuisine.			
« On aurait pu s'attendre à ce que e14, diététicienne responsable de l'atelier soit plus en avant mais elle s'est en fait positionnée comme n'importe quelle participante à l'atelier ; peut-être parce qu'elle n'avait jamais, elle non plus, préparé de manioc ou de banane verte. » OP3L14-17	Position de e14 la diététicienne idem à celles des autres participantes devant les ingrédients pour le repas mahorais qu'elle n'avait jamais utilisés.			
« Oui voilà, voilà. Je pense que ça, ça joue, et puis même le patient même s'il nous voit toujours comme le médecin, et (<i>moins fort</i>) nous on le voit toujours comme le patient parce que... » e9L130-132	e9 pense que le patient voit toujours le médecin comme tel et semble gêné de penser que le médecin voit toujours le patient comme tel.	Persistance d'inégalités de rapports entre soigné et soignant		

<p>« On n'a rien participé, on arrive on mange et on s'en va quoi ! C'est vrai que... Ça... Du coup pour le coup on... On recrée un peu la différence en gros... Ils ont cuisiné pour nous quoi ! C'est quand même un peu bizarre ! » e9L547-549</p>	<p>e9 ressent plutôt négativement le fait que les soignants arrivent juste pour la dégustation du repas ce qui recrée la différence soignant-soigné.</p>			
<p>« Petit peu ! Petit peu oui... Après après, ça ne nous met pas, c'est compliqué parce que ça ne nous met pas sur un terrain d'égalité » e15L52-53</p>	<p>e15 trouve qu'il est difficile de discuter avec un patient à l'atelier cuisine car celui-ci ne les met pas sur un terrain d'égalité.</p>			
<p>« Ça veut dire... Je dis ça parce que c'est comme si y'avait les rois qui arrivent, les gens qui ont le pouvoir qui arrivent, nous, les médecins on sait qui on est, on sait ce qu'on fait là, et bien y'a des gens qui sont là on sait pas exactement qui sait mais c'est pas si grave eux ! Je caricature un peu hein ! » e15L284-287</p>	<p>e15 trouve que l'absence de présentation souligne la position de pouvoir des médecins puisque eux sont connus, ce qui n'est pas le cas de tous les patients.</p>			
<p>« Ça pourrait vouloir dire que les médecins sont pas forcément supérieurs aux gens, ça pourrait vouloir signifier qu'on peut être à égalité par moment. » e15L386-387</p>	<p>e15 pense que le manque de présentation en début du repas rend inégal les rapports entre soignants et soignés lors de l'atelier cuisine.</p>			
<p>« Mais ça, c'est tellement de boulot ! » e15L389</p>	<p>Mettre les soignés et soignants dans un rapport d'égalité demande beaucoup de travail.</p>			
<p>« Y'a en apparence une relation un petit peu d'égalité euh, dans l'échange en pratique je pense qu'on reste le médecin avec un espèce de (<i>1 seconde de silence</i>) de pouvoir que l'on a quand même et qui fausse un peu cette relation qui n'est pas égalitaire quoi... Qui... » e17L42-45</p>	<p>e17 pense que la relation d'égalité entre soignés et soignants lors du partage du repas est une apparence car le médecin reste en tant que tel.</p>			
<p>« Est-ce que c'est un problème ? Je ne suis pas sûre non plus hein » e17L47</p>	<p>e17 n'est pas sûre que la position « dominante » du médecin lors de l'atelier soit un problème.</p>			

« Est-ce qu'on peut faire autrement ? Je crois pas non plus. » e17L47-48	e17 pense qu'il n'est pas possible de modifier le rapport inégal qu'il existe entre le médecin et son patient.			
« Non, je pense pas qu'on fait semblant, j'ai dit factice mais c'est pas le bon mot c'est, c'est, je crois que c'est très authentique et très sincère quand même mais comme ça ne peut pas être égal alors qu'on vient partager un repas, qui est quand même un exercice habituellement de grande convivialité, c'est... C'est un peu bizarre, c'est un peu bizarre. » e17L51-54	e17 trouve compliqué de partager un moment aussi convivial que le repas avec ses patients avec lesquels elle ne peut pas être d'égal à égal.			
« Je garde une impression quand même un peu d'esbroufe, c'est sympa oui bien sûr mais... » e17L216-217	e17 ressent le dernier atelier comme un leurre.			
« Non... Non... Parce qu'elle elle est venue juste à la fin, elle est venue juste le moment pour manger... » E2L141-142	E2 n'a pas de discussion particulière avec e4 car elle venue que pour le partage du repas.	Participation des soignants insuffisante ou Absence de soignant (par les soignés mais aussi par les soignants)	Participation jugée insuffisante des soignés ou des soignants pour favoriser la relation soigné-soignant	
« peut-être que si elle était là avant peut-être qu'on aurait échangé. » E2L144	E2 pense que la présence de e4 au cours de la préparation du repas aurait permis un échange de discussions.			
« Non il y avait pas beaucoup, on était... Ben déjà les docteurs ils devaient venir, il y en avait qu'un seul qui est venu. » E7L106-107	Il y avait peu de soignants présents à l'atelier cuisine n°1, avec un seul médecin venu sur ceux qui étaient invités.			
« Oui, e14 (<i>prénom</i>). Enfin... Eux ils sont pas venus hein. Mais je parle que les gens que je connais là-bas. » E7L131-132	Les soignants que E7 connaît ne sont pas venus lors de l'atelier.			
« Non ! Ben il devait venir mais il m'a dit qu'il pouvait pas. (...) Docteur e18 (<i>nom</i>). (...) Au dernier moment il a pas pu venir donc heu... » E8L161-165	Le médecin traitant de E8 n'est pas venu car il a eu un empêchement au dernier moment.			
« Voilà. Parce que, alors après le truc c'est qu'moi je suis arrivé, j'étais un peu booké cette journée donc du coup j'ai pas participé à la phase de préparation du repas. » e9L40-41	e9 était très occupé la semaine de l'atelier et n'a donc pas pu participé à la préparation du repas.			

« Bon après c'est vrai que c'était... Je suis pas resté très très très longtemps. » e9L296-297	e9 n'est pas resté longtemps justifiant le fait qu'il n'est peu discuté.			
« Parce que j'avais une visite et tout donc c'était un peu speed. » e9L299	e9 n'est pas resté longtemps à l'atelier cuisine car il avait un emploi du temps chargé.			
« Donc du coup, j'suis resté le temps du repas et... J'suis pas resté après. J'ai quand même pu prendre le dessert mais vite fait. » e9L301-302	e9 est resté à l'atelier cuisine que pour le partage du repas.			
« Donc heu... C'est vrai que... Bon le temps d'échange il est assez court. » e9L304	Le temps d'échange avec les autres participants était assez court du fait que e9 ne soit pas resté longtemps.			
« Assez court. J'suis allé un petit peu en cuisine au début, discuter, voir comment ça se passait, et après on a attaqué... On a servi le repas. » e9L306-307	e9 est allé dans un délai court en cuisine discuter et voir comment ça se passait avant le repas puis il y a eu le repas.			
« Moi j'ai pas participé à la première partie cuisine. J'ai pas vu du coup les questions qu'ils posaient... Comment ça se passait, s'ils étaient actifs dans le, dans le repas et tout. » e9L471-473	e9 n'étant pas présent lors de la confection du repas n'a pas pu connaître le déroulement de cette dernière.			
« Hum... (2 secondes de réflexion) Déplu moi ce qui m'a déplu c'est vrai que c'est de... Je pense que j'aurais aimé participer à la confection du repas. (...) 'Fin ou au moins un petit peu heu... » e9L526-529	e9 regrette de ne pas avoir participé à la préparation au repas.			
« C'est vrai quand même que le délai fait que c'était compliqué mais on va dire que ... » e9L529-530	e9 aurait souhaité participer un petit peu à la confection du repas même si le délai était trop court.			
« En tout cas, au vécu on va dire. Ça, c'est un peu... Un peu... Bizarre ! D'arriver, de mettre les pieds sous la table, de manger le repas qu'ils ont fait et voilà... De se barrer après vite fait ! » e9L539-541	e9 a vécu bizarrement de venir, de mettre les pieds sous la table, manger et partir après sans avoir rien fait.			

« On arrive un peu comme un cheveu sur la soupe heu... » e9L545	Les soignants arrivent au moment du repas de façon un peu opportuniste.			
« Ouais... Donc ça c'est ce qui m'a le plus mis mal à l'aise en tout cas. Quand je suis arrivé... Je suis arrivé en retard en plus... » e9L551-552	e9 a été mal à l'aise car il est arrivé en retard en plus de ne venir que pour le repas.			
« Je suis arrivé, voilà quand tout est prêt heu... Je suis allé voir en cuisine mais y'avait plus rien à faire donc du coup on se sent un peu mal à l'aise effectivement. » e9L554-555	e9 s'est senti mal à l'aise à son arrivée du fait qu'il n'y ait plus rien à faire.			
« Heu... Non, non non. Parce que y'avait, il me semble, la dame ben qui vous a guidé là heu... (<i>prénom de l'assistante de direction du pôle</i>) Je crois elle s'appelle. (...) Ben elle, il me semble qu'elle devait participer au début. (...) Si mes souvenirs sont bons. □e...) Et heu... Puis après elle était pas venue je pense. » E10L117-126	E10 ne connaissait que e1 et l'assistante de direction du pôle qui n'est pas venue ce qui semblait pourtant prévu.			
« Simplement avec l'immensité des choses qu'on a à faire, et bien on ne peut pas toujours » e15L20	e15 pense que les professionnels ne viennent pas toujours à l'atelier car ils sont très occupés.			
« Je pense que, nous, quand on y va en tant que professionnel, on y aille pas en courant, comme on fait souvent. » e15L185-187	e15 pense qu'elle devrait venir en tant que professionnel prenant son temps avec les patients lors de l'atelier cuisine.			
« d'abord, nous, on est toujours dans l'urgence de partir, les médecins. » e15L301-302	Les médecins sont toujours pressés selon e15.			
« Donc déjà ça, ça c'est pas très bon quand on part en courant, c'est pas si gênant que ça, mais y'a un au revoir qui se fait pas pour tout le monde non plus ! » e15L304-305	e15 trouve préjudiciable le départ précipité des médecins pour les patients à qui ils n'ont pas le temps de dire au revoir.			
« Moi je vais dire au revoir aux gens que je connaissais... Bon je le dis un peu comme ça, mais y'a quelque chose qui... » e15L305-306	e15 n'a le temps que de dire au revoir aux personnes qu'elle connaît à la fin de l'atelier cuisine.			
« Voilà. Puis après le au revoir, c'est pareil, c'est un peu... Mais c'est de notre faute aussi,	e15 trouve que les soignants disent au revoir trop rapidement à la fin de l'atelier			

c'est un peu rapide ! (...) C'est-à-dire qu'on dit « ouais ouais c'est super » mais ça reste aussi assez superficiel de dire « c'est super c'est super », et c'est un peu rapide quand même. » e15L377-381	cuisine.			
« Quand on voit s'en aller, y'a quelque chose comme ça de très important. » e15L381-382	e15 pense que le départ des soignants de l'atelier cuisine est un moment très important et doit se faire correctement pour les soignés.			
« En plus moi, je suis arrivée, je voulais quand même partir assez vite, donc je suis partie au milieu du repas. » e17L54-56	e17 a dû partir avant la fin du repas.			
« J'ai l'impression un peu d'être pique assiette, je... je viens, j'en profite euh je mets je mets pas la table je... » e17L90-91	e17 a eu la sensation d'être une opportuniste en arrivant à l'atelier sans avoir rien préparé.			
« Et puis la rencontre avec les patients, moi je peux pas dire vraiment qu'il y a eu une rencontre, il y a eu un temps partagé autour d'un repas. (...) Mais c'est pas allé très loin. » e17L152-155	e17 trouve que malgré le temps partagé autour du repas lors de l'atelier, il n'y a pas eu de vraie rencontre avec les patients.			
« Après le repas de mars, non franchement non, j'ai dû rester une demi-heure grand maximum... » e17L201-202	L'atelier cuisine n°2 n'a rien apporté à e17 puisqu'elle n'y est restée que très peu de temps.			
« Celui avec les femmes turques on a passé. On s'est retrouvé à 10h du matin avec les femmes turques ou un peu plus tard... 'fin on a participé à l'élaboration du repas, on a eu le temps quand même de discuter un peu plus. On a pris le temps de manger tous ensemble, 'fin c'était un vrai un temps de partage » e17L220-223	e17 trouve que lors de son premier atelier cuisine, participer à la préparation avait permis un vrai temps de partage avec les patients.			
« Il y avait suffisamment de temps pour qu'il se passe des choses intéressantes sur le plan relationnel, là je suis pas un bon... je suis pas un bon exemple quoi... C'était trop court, je	e17 trouve que le temps a manqué lors de l'atelier n°2 pour qu'un changement relationnel se produise entre soignants et soignés.			

me suis raccrochée là in extremis. » e17L223-226				
« Ça change tout... » e17L228	e17 trouve que de participer à l'élaboration du repas en plus du repas change tout au niveau relationnel avec les patients.			
« Moi je me sens plus à l'aise oui si je suis dans un vrai partage de quelque chose » e17L231-232	e17 se sent plus à l'aise de partager un vrai moment comme la préparation du repas avec le patient plutôt que le simple fait de venir manger.			
« Si c'est un vrai partage si justement ça remet les pendules à l'heure mais il ne faut pas arriver les mains dans les poches quand tout est fait, pressée pour rester une demi-heure. » e17L241-242	e17 pense que la position de pouvoir du médecin ne peut pas être effacée par le seul partage du repas sans une implication plus importante.			
« Il vaut mieux ne pas y aller... » e17L242-243	e17 pense qu'il n'y a pas d'intérêt à aller à l'atelier sans s'y impliquer.			
« Mais après dans l'outil thérapeutique euh, vis-à-vis du... De l'éducation thérapeutique... (Silence). Si j'avais participé à l'élaboration du repas, si j'avais... Peut-être ça aurait plus de sens. » e17L88-90	e17 pense que l'atelier cuisine aurait plus de valeur thérapeutique si elle avait participé à la confection du repas.			
« Les médecins ont de toute façon dû vite partir pour rejoindre leur cabinet et leurs patients » OP2L186-187	Médecins pressés pour aller travailler après le partage du repas.			
« e9 et e15 débarrassent la table, aider leur semblant nécessaire pour pallier leur absence lors de la préparation. » OP3L160-161	Aide des médecins e9 et e15 à débarrasser la table, comme pour pallier leur absence à la préparation du repas.			
« Alors lors du dernier atelier, il n'y avait qu'un seul soignant mais son patient n'est pas venu » e1L133-134	Le seul soignant de l'atelier n°1 était sans son soigné.	Absence de soigné lors de l'atelier cuisine, pouvant être sujet à déception de son soignant		
« Et là lui, j'avais un patient qui était invité, et qui n'est pas venu ! » e9L24	e9 est venu pour le dernier atelier mais son patient n'était pas là.			
« Donc ça c'était un peu... Un peu la déception pour moi » e9L26	e9 a été déçu de l'absence de son patient lors de l'atelier.			
« D'accord. Du coup j'étais un peu déçu que	e9 a été déçu de l'absence de son patient			

ce patient vienne pas. » e9L32	lors de l'atelier.			
« Et ouais non... Ça je peux pas dire ! (...) Ouais, non non du coup ouais... Avec les prochaines consultations c'est ... Ça je peux pas ! » e9L394-397	e9 ne peut pas dire si sa participation à l'atelier a modifié sa prise en charge puisque son patient n'est pas venu.			
« parce qu'après on a vite mangé en sachant qu'il y a un autre cours derrière, peut-être que ça casse un petit peu... » E13L295-296	La fin de l'atelier a été précipitée par l'arrivée d'une autre activité.	Atelier cuisine trop précipité pour favoriser la relation soigné-soignant		
« Ouais, ce serait on est là, après c'est pas vite vite... On reprend des gâteaux, on reboit un thé à la menthe pourquoi pas. » E13L299-300	E13 aurait souhaité que la fin du repas se fasse sans précipitation.			
« Mais ce que je changerais c'est ce moment-là de temps dommage qu'on part vite un peu.. On n'est pas parti tous en même temps on s'est dispatché, il y en a ils avaient d'autres rendez-vous, bon c'est... » E13L301-303	E13 trouve dommage que tout le monde soit parti rapidement et de façon dispersée après l'atelier.			
« Ben c'est varié, on parle aussi bien de... Sur le thème qu'on est en train de faire que de santé, des enfants, du travail... Non c'est assez ... (...) On n'a pas approfondi. On pourra pas approfondir ce qu'on est en train de parler » E13L320-325	Pour E13, lors de l'atelier les discussions étaient variées mais pas assez approfondies.			
« C'est très rapide aussi, parce qu'il y a une espèce de timing, on était très pressé ce jour-là ! » e15L64-65	L'atelier cuisine a été un peu précipité du fait du timing à respecter.			
« et dans cette histoire de pressée, et bien heu... Y'a le tutoiement qui vient vite. » e15L67-68	Le tutoiement vient vite du fait que l'atelier cuisine ait été un peu précipité.			
« mais il y a un peu de rapidité, et dans ce que je voulais dire, c'est que du coup le tutoiement peut arriver assez vite. » e15L75-76	e15 pense que la proximité avec le patient est trop rapide du fait du manque de temps.			
« Là, la fin ça a été un peu bâclé parce que tout le monde était, » e15L301	e15 trouve que la fin de l'atelier cuisine a été un peu précipitée par l'obligation de finir à temps.			
« Heu... Je le dis fort, pas grand chose ! »	e15 ne pense pas avoir apporté grand chose			

e15L361	à l'atelier cuisine.			
« Parce que j'ai pas pu discuter comme je vous avais dit que... Que les... Comme je vous avais dit que le personnel était ouvert. » E3L163-164	Pas de possibilité de parler de ses problèmes pendant l'atelier malgré le fait que les soignants soient ouverts lors de l'atelier.	Des soignés par la présence des soignants	Gêne ressentie dans la relation hors contexte	
« D'accord. Pourtant, justement, on avait un peu discuté de ça et... Lui il s'est senti heu... (...) D'accord, c'est fou hein ! » e9L106-109	e9 est étonné de ne pas avoir observé la gêne de E8 à son égard lors de l'atelier.			
« On va en parler que là bon... J'suis plus à l'aise quand je suis avec elle au cabinet que... (...) Que comme ça. » E12L150-153	E12 se sent plus à l'aise avec son médecin en consultation qu'à l'atelier.			
« mais moi j'aime mieux quand même la voir au cabinet. » E12L222-223	E12 préfère voir son médecin traitant à son cabinet qu'à l'atelier.			
« Et ensuite là-bas, il faut changer un petit peu de position et... C'est pas très difficile pour nous mais je crois pour le patient ça peut être des fois compliqué. » e15L55-57	e15 pense que le changement de relation soigné-soignant lors de l'atelier cuisine peut être difficile à appréhender pour le soigné.			
« Ouais ça manque d'intimité et elle me sait porteuse d'informations, heu je crois secrètes, et du coup c'est pas qu'elle imagine que je pourrais les divulguer mais ces informations secrètes qu'on a normalement dans un petit espace entre nous, elles sont dans ma tête, elles sont dans sa tête et... Y'a plein de gens autour ! » e15L119-123	e15 pense que E12 a peut-être été gênée pour discuter avec elle du fait qu'elle soit détentrice d'informations confidentielles la concernant dans un espace qui n'est plus restreint.			
« Pour moi ça n'a pas été difficile d'être à côté d'elle, je pense que pour elle ça a été difficile en effet ! De me voir, pas tout à fait comme elle me voit d'habitude ! » e15L162-164	e15 pense qu'il n'est pas facile pour sa patiente de voir son médecin autrement lors de l'atelier cuisine.			
« Ben voilà, j'ai peut-être un peu gêné ma voisine ! » e15L363	e15 pense avoir gêné sa voisine qui était sa patiente lors du repas.			
« je ne suis pas sûre que les patients soient à l'aise non plus » e17L40-41	e17 n'est pas sûre que les patients soient à l'aise lors de l'atelier tout comme elle.			
« Heu non j'avais pas trop... Ben c'est vrai que	E22 n'a pas osé discuter avec son médecin			

je me... 'Fin j'sais pas je me voyais pas trop ! (<i>petit rire</i>) (...) Je me vois pas trop discuter comme ça avec elle en dehors de... » E22L101-104	e15 du fait du hors cadre habituel.			
« Ouais. C'est vrai que c'est... Ben surtout en ce moment, je suis allée la voir très souvent heu... (...) Entre mes problèmes de... D'ici et... Je m'étais fracturée la jambe donc heu... Je crois que... Là je sais pas je me voyais mal aller la voir... J'suis trop habituée à lui parler de la santé et... » E22L106-111	E22 est habituée à parler santé avec son médecin ; il lui a donc été difficile d'aborder d'autres sujets lors de l'atelier cuisine.			
« (<i>rapidement</i>) Oui voilà, j'veux dire je vais parler avec un peu tout le monde mais après heu... C'est vrai que je suis pas forcément allée vers elle ! » E22L119-120	E22 a parlé spontanément avec les autres participants mais pas avec son médecin e15.			
« Mais la timidité de E21 reprend le dessus et s'assied sur un côté de la table entraînant avec elle E2. » OP3L136-137	Timidité de E21 qui n'ose pas s'asseoir en bout de table puisque c'était la « patiente- experte ».			
« E21 commence des explications avec une voix à peine audible. » OP3L138-139	Explications difficilement audibles de E21 à table.			
« C'est compliqué je trouve c'est de passer de cette position où on est médecin avec quand même la relation médecin-malade elle n'est jamais équilibrée complètement, de par-notre fonction etc... » e15L53-55	e15 trouve qu'il est difficile de modifier son statut de médecin dans la relation avec le patient lors de l'atelier cuisine.	Des soignants par la proximité des soignés		
« Et ben... Voilà ! C'est comme si moi je... C'est comme si... Pour aller un peu plus loin, même si on n'est pas les psychologues de nos patients, quand même des fois il se passe beaucoup de choses avec elle... C'est comme si quelqu'un rencontre dans un petit repas son thérapeute, toute proportion gardée ! (<i>peu audible</i>) » e15L125-128	e15 trouve qu'être détentrice d'informations confidentielles complique une rencontre avec le patient lors d'un moment intimiste.			
« On est dans une rupture de notre relation actuelle. » e15L144	e15 trouve que la discussion sur sa vie personnelle lors de l'atelier entraîne une			

	rupture de sa relation habituelle.			
« J'ai bien essayé de... Mais on arrivait pas parce que à la fois je voulais pas évoquer des choses que je suis sensée connaître d'elle... » e15L170-172	e15 n'a pas réussi à trouver un sujet de discussion avec E12 de peur de divulguer des informations qu'elles seules connaissent.			
« C'était pas le moment de dire « est-ce que vous avez pu refaire du vélo » je sais pas quoi, c'est pas le moment ! » e15L172-173	e15 pense que certains sujets ne peuvent pas être abordés avec sa patiente aux oreilles de tout le monde.			
« Et après heu... De quoi on va parler heu... C'est vraiment heu... Complicé ! Donc on a parlé, je pense de ce qu'on mangeait « c'est bon, c'est pas bon » c'était ça ! » e15L175-176	e15 et E12 ont réussi à échanger sur le repas cuisiné à défaut d'autre chose.			
« Oui mais c'est ça qui est difficile parce qu'en même temps, il faut pas qu'on rompe, tout ce que je sais d'elle n'a pas à sortir dans ce repas ! (...) Et... C'est risqué là quand même je pense ! » e15L176-180	e15 pense que le danger de la discussion avec sa patiente lors du repas est de rompre le secret médical devant le reste du groupe de l'atelier cuisine.			
« (<i>en même temps</i>) Le risque est là donc c'est pour ça qu'on n'a pas réussi ! » e15L182	e15 et E12 n'ont pas réussi à vraiment discuter lors du partage du repas du fait d'être en groupe de peur de rompre le secret médical.			
« mais ça reste je trouve un petit peu compliqué d'être à l'aise dans ce mode de relation qui est complètement différent de celui de la consultation, de la consultation médecin patient et euh... » e17L35-37	e17 trouve qu'il est difficile pour elle d'être à l'aise dans la relation avec le patient lors de l'atelier, car celle-ci est différente de celle de la consultation.			
« Mais moi ça me met mal à l'aise » E17L40	e17 n'est pas à l'aise lors de l'atelier.			
« Je sais pas trop de quoi on peut parler, euh » (<i>soupir, elle prend sa tête dans les mains, 2 secondes de silence</i>). e17L41-42	e17 ne sait pas de quoi parler avec ses patients lors de l'atelier.			
« Sur mes deux patientes il n'y en avait qu'une, euh qui parle pas, quasiment pas français euh. Il y avait quand même des obstacles relationnels... » e17L56-57	e17 trouve qu'il y avait des obstacles relationnels avec l'une de ses patientes puisqu'elle ne parlait pas français.			
« et du coup c'est peut être pas plus mal non	e17 se demande si ça n'est pas mieux			

plus que j'ai pas pu être à côté d'elle. » e17L59-61	qu'elle n'ait pas pu s'asseoir à côté de sa patiente.			
« Puis de toute façon on a pas grand-chose à se dire dans un cadre comme ça » e17L61-62	e17 pense qu'elle n'a pas grand-chose à dire à sa patiente dans le cadre de l'atelier.			
« Je vais pas aller lui dire... Et pis avec elle qui parle pas... Quasiment pas français, encore plus » e17L62-63	e17 ne sait pas quoi dire à sa patiente, ce qui est accentué par le fait qu'elle ne parle pas français.			
« à part lui dire c'est très bon bravo, c'est super, merci... » (<i>rire gêné</i>) E17L63-64	e17 pense qu'elle ne peut que féliciter et remercier la patiente pour le repas puisqu'il n'existe pas d'autres sujets de conversation.			
« Surtout que ce sont des patientes qui ont des grosses pathologies, 'fin c'est pas, bah, quand on connaît son histoire médicale, on se voit pas pour des rhinopharyngites... » (<i>Silence 2 secondes</i>) e17L68-70	e17 pense que la communication avec sa patiente dans le cadre de l'atelier est encore plus difficile du fait qu'elle souffre de pathologies lourdes.			
« Qu'est-ce que... En fait qu'est-ce que je faisais là à part dire c'est bon merci... Je... Franchement est-ce que c'est vraiment utile ? » e17L84-85	e17 se questionne sur l'intérêt de sa venue à l'atelier.			
« mais oui je me demande un peu ce que je faisais là. » e17L113	e17 se demande si sa présence avait vraiment un intérêt.			
« Oui oui je suis assez mal à l'aise. » e17L214	e17 est mal à l'aise de parler de son vécu de l'atelier n°2.			
« On est effectivement toujours dans une relation thérapeutique où on sait jamais trop où on met les pieds, où effectivement on est dans une sorte de cordialité, on se rapproche un petit peu des gens. » e18L144-146	Pour e18, la relation soignant-soigné lors de l'atelier cuisine est thérapeutique et incertaine du fait de l'alternance entre cordialité et proximité avec le soigné.			
« On sent bien qu'il y a quelque chose de pas naturel de se retrouver comme ça tous ensemble autour d'une table » e18L182-183	e18 sent bien que de partager un repas avec des patients n'est pas très naturel.			
« Voilà bon... C'était pas une discussion à bâtons rompus » e9L307-308	Au cours de l'atelier manque de naturel au cours des discussions.	Des soignés et des soignants par le hors-contexte		
« Hum. Y'a toujours un petit moment critique, qui est le tout de suite après l'atelier, la	e14 trouve toujours que le positionnement avec un soigné après l'atelier cuisine est un			

première fois qu'on se revoit, où là, j'ai l'impression qu'on sait pas bien comment se positionner. » e14L286-288	moment délicat.			
« Et ensuite, je l'ai raccompagnée chez elle, on a bien discuté et notamment de sa vie à elle sur le quartier et de ma vie à moi sur le quartier. Donc on a eu une certaine proximité. Et je l'ai revue mais on s'est que croisée à (<i>nom du pôle santé</i>) car elle vient faire les séances d'éducation thérapeutique heu... D'APA. Et y'a toujours une certaine, comment on se repositionne quoi ! » e14L301-302	Le moment de proximité rencontré avec l'une des soignés lors de l'atelier nécessite de se repositionner pour chacun d'eux lors de la prochaine rencontre.			
« Là-bas, d'être à l'aise là-bas, oui ! Ça nous met dans une position... En plus on était à côté ! » e15L115-116	e15 pense que l'atelier cuisine met le soigné et son soignant dans une situation de proximité qui les rend mal à l'aise.			
« (<i>rapidement</i>) Parce qu'il n'y a pas d'intimité ! C'est tout dans le... » e15L119	e15 trouve que l'atelier cuisine manque d'intimité pour une discussion aisée avec E12.			
« Et du coup y'a quelque chose comme ça là où... Je crois qu'on n'a pas tellement envie de rencontrer son psychologue ailleurs ! » e15L130-131	Personne ne souhaite rencontrer un professionnel détenteur d'informations personnelles dans un contexte intimiste.			
« C'est pour cette raison-là que l'intimité vole comme ça dans l'air entre les deux, sans s'exprimer bien sûr, on est là pour autre chose mais... Mais c'est là quand même ! » e15L133-134	e15 pense que l'intimité préexistante entre soigné et soignant, et sous-jacente lors de l'atelier cuisine est un frein à la discussion soigné-soignant.			
« Et puis on n'arrivait pas tellement à trouver une conversation hein. Oui, y'a pas eu de conversation avec elle ! (...) Nous on a un tout petit peu parlé mais on n'arrivait pas à trouver... » e15L166-170	e15 et sa patiente E12 ne sont pas arrivés à trouver une conversation lors du partage du repas.			
« Et après pour, est-ce que vraiment il faut de la proximité heu... (<i>2 secondes de silence</i>) Si	e15 pense que la proximité doit se faire naturellement avec son patient et non la			

elle ne vient pas, il ne faut pas la forcer, parce que ça ne serait pas respecter la personne ! » e15L206-207	brusquer pour rester dans le respect de la personne.			
« Je trouve c'est un petit peu factice, dans le sens, le côté un peu sympa et... 'fin non c'est authentique c'est pas ça que je veux dire. » e17L39-40	e17 trouve que l'atelier cuisine est un peu factice par son côté trop convivial.			
« J'ai participé à tous sauf, pour recruter certains collègues pour leur dire de venir c'est des fois un petit peu difficile. C'est peut-être quelque chose de moins naturelle » e18L247-248	e18 trouve difficile de recruter d'autres collègues à lui pour aller à l'atelier cuisine.			
« L'ambiance du repas, contrairement à l'ambiance détendue de la préparation, est plus solennelle avec parfois une sensation de gêne. » OP3L145-146	Ambiance solennelle du partage du repas, contre-balançant celle de la préparation du repas.			

LE ROLE DE L'ATELIER CUISINE DANS LA PRISE EN CHARGE GLOBALE DU PATIENT

Verbatim	Codages descriptifs	Sous-thèmes	
« Euh non pas fondamentalement » e4L87	Atelier cuisine = pas de changement fondamentale ressentie.	Pas de changement ressenti dans la prise en charge après l'atelier cuisine	Pas de changement ressenti après l'atelier dans la prise en charge des patients.
« Je pense pas, je pense pas, parce que on sait que c'est compliqué... » e6L95	Selon e6 l'atelier ne change pas la prise en charge des patients, qu'elle sait compliquée.		
« Mais après oui, j'aborde pas les patients différemment depuis que j'ai fait cet atelier ... » e6L100-101	e6 n'aborde pas les patients différemment depuis l'atelier.		
« Voilà, non je les ai pas revus ceux-là. Mais même les autres, je me suis pas dit « tiens à l'atelier » du coup, non ça ne m'a pas changé... je pense pas. » e6L103-104	Après l'atelier elle n'a pas l'impression d'avoir changer sa prise en charge de ses patients non présents à l'atelier.		
« Et surtout c'est quelqu'un qui est quand même très, spécial... (...) Donc je... Non je peux pas dire que ça... Comme ça là, je peux pas dire que ça aurait changé	e9 ne pense pas que la présence de son patient à l'atelier aurait changé quelque chose car il s'agit d'un patient spécial avec		

quelque chose... J'suis pas sûr. Parce que bon c'est quelqu'un quand même que je vois assez régulièrement, les consultations sont longues. » e9L397-401	qui les consultations sont déjà longues.		
« Voilà ! Mais je pense que notre relation... Soignant-soigné ou...(..) Je pense... Ouais je pense pas qu'on... 'Fin je me trompe peut être après ça sera... Pour le coup ça aurait été intéressant de voir mais... Je pense pas que... On commence à se connaître assez bien, je pense que voilà il sait un peu comment je suis. Ouais, je suis pas sûr que ça change, que ça aurait révolutionné le rapport quoi. » e9L409-416	e9 suppose que sa relation avec son patient n'aurait pas été changée par l'atelier car ils se connaissent déjà bien.		
« On verra si ça change quelque chose ou... Parce que par exemple, dans l'atelier cuisine, y'a facilement le tutoiement. Y'a une espèce d'ambiance, comme ça très chaleureuse, un peu emportée... » e15L62-64	e15 se demande si la convivialité et le tutoiement lors de l'atelier cuisine changeront la relation avec sa patiente.		
« Euh... euh (<i>temps de réflexion 4 secondes</i>), changé ouais (<i>souffle</i>), pas vraiment. » e18L271	Selon e18, l'atelier cuisine à lui seul change peu la prise en charge des patients.		
« Et euh voilà c'est pas une situation qui va pas bien on fait ce temps thérapeutique qui est non conventionnel et après » e18L361-362	e18 pense que l'atelier cuisine à lui seul ne peut pas résoudre la situation compliquée d'un patient.		
« J'en ai pas reparlé. » e9L252	e9 n'a pas reparlé avec son patient de l'atelier.	Pas d'utilisation par les soignants de l'atelier lors des consultations après ce dernier.	
« Et bien je l'ai revue mais on n'a même pas discuté de ça... (...) (<i>rapidement</i>) Ou bien je l'ai pas revue, ou bien je l'ai revue et on n'en a pas discuté. » e15L90-92	e15 n'a pas eu l'occasion de discuter de l'atelier cuisine avec E12 en consultation.		
« Je crois que je l'ai revue et on n'en a pas discuté parce qu'elle avait d'autres choses à régler quoi. » e15L94-95	e15 a revu sa patiente en consultation sans discuter de l'atelier cuisine car il y avait d'autres priorités.		
« Et j'ai plus pensé. » e15L97	e15 n'a pas pensé à rediscuter de l'atelier cuisine en consultation avec sa patiente.		
« mais pour moi je crois que je l'ai revue et j'en ai même pas dit un mot ! » e15L100-101	e15 croit avoir revu E12 et regrette de ne pas avoir pensé à reparler de l'atelier cuisine avec elle.		
« parce que je suis quasi sûre que je l'ai revue et je n'y ai même plus pensé sur le coup. » e15L107-108	e15 est pratiquement sûre d'avoir revu E12 sans reparler de l'atelier cuisine.		

« Je l'ai revue mais on n'en a pas parlé, déjà pff, il faut un interprète, c'est complexe et on n'a pas parlé de l'atelier. » e17L244-245	e17 a revu sa patiente mais n'a pas reparlé de l'atelier du fait de la barrière de la langue.			
« Ca veut dire aussi que si on veut donner du sens à ce qui se passe là, il faudrait que, quand on arrive à l'atelier, on dit « j'ai été mangé avec telle ou telle personne », qu'on marque dans les dossiers, « atelier cuisine tel jour ». » e15L97-99	e15 pense que pour donner un sens aux ateliers cuisine, il faudrait qu'elle note dans les dossiers des patients leur participation.			
« Qu'on note pour qu'on puisse nous dire « ben tiens j'ai été contente de manger à côté d'eux la dernière fois » ! Juste ça et puis pour immortaliser le moment qui s'est passé » e15L106-107	e15 pense que noter dans le dossier médical sa rencontre avec le patient permettrait d'immortaliser ce moment privilégié.			
« Après moi dès que je les revois là, ils se rappellent de l'atelier cuisine. » e1L122-123	Souvenir de l'atelier cuisine par les soignés dès qu'il revoit E1.	L'atelier cuisine un outil dans le suivi des patients.	L'atelier cuisine un complément dans la prise en charge des patients au long cours.	Changements ressentis dans la prise en charge du patient.
« et ça permet aussi de compléter nous de ce qu'on avait pu voir de la personne, de mieux l'accompagner derrière aussi quoi... » e4L94-95	Atelier cuisine = complément de la propre prise en charge du soignant permettant un meilleur accompagnement du soigné			
« Donc voilà ça a aussi permis d'aborder certains sujets, de parler de nutrition, de parler aussi d'activité physique, 'fin... ça leur permet de faire des liens. » e4L34-36	L'atelier cuisine permet d'aborder d'autres sujets que pendant le cours d'APA: nutrition, activités physiques et de faire les liens entre elle.			
« Euh... oui, pour ceux que j'ai suivis oui, parce que du coup ça me permet vraiment de voir l'autre aspect tout ce qui est nutrition » e4L39-40	Affirme que l'atelier cuisine lui permet de tisser d'avantages de liens avec les patients qu'elle a suivi en abordant l'aspect parallèle à son domaine la nutrition.			
« comment... comment ils gèrent ça et comment ils voient l'activité physique en fonction... » e4L40-41	L'atelier cuisine permet à e4de voir comment les patients gèrent le coté nutritionnel parallèlement à leur activité physique.			
« et l'atelier cuisine n'est qu'un... Qu'un outil, un panel on va dire... » e9L466	L'atelier cuisine n'est qu'un outil dans la prise en charge globale au sein du pôle			
« Je pense ! C'est un plus ! Je pense ! C'est un bel outil ! » e9L476	L'atelier cuisine est un outil complémentaire pour aborder la diététique.			
« En plus j'ai appris plus tard que cette famille allait être accompagnée dans le cadre d'un autre dispositif sur le	A trouvé intéressant de se rapprocher d'une dame qu'il pourrait revoir dans un autre			

quartier, et je trouvais intéressant de...De... (...) Finalement de m'en rapprocher.» e11L135-138	dispositif du quartier.			
« Ben on en reparlera le jour où j'irai la voir, c'est sûr hein, on va... » E12L150	E12 reparlera de l'atelier cuisine avec son médecin lorsqu'elle la reverra en consultation.			
« Là où je trouve que ça répond à l'éducation thérapeutique du patient un petit peu, enfin, où ça correspond. (...) Les ateliers cuisine, c'est dans cette démarche d'accompagnement heu... Dans cette posture de soin, si tu veux heu... (...) Pas tant dans la façon dont on va amener le message. » e14L111-117	e14 trouve que l'atelier cuisine s'inscrit dans l'ETP dans la mesure où ils sont dans la même démarche d'accompagnement.			
« Je pense qu'il y a à la fois des raisons heu... Avant tout des raisons thérapeutiques. » e14L148	Invitation des soignants pour le partage du repas à but thérapeutique selon e14.			
« Non, j'ai pas l'explication. Mais, voilà, je me dis en tout cas, voilà, ce patient il y a eu tout un parcours, il a fait de l'éducation thérapeutique du patient, 'fin il a bénéficié des soins qu'on a pu lui proposer. » e14L197-199	e14 n'a pas d'explication sur ce qui a poussé son patient à annoncer son arrêt du tabac alors qu'il avait fait un long parcours antérieur d'éducation sans résultat.			
« Se soigner c'est pas uniquement aller chez le docteur ou chez la diététicienne parce qu'on est en surpoids hein ! » e14L369-370	Selon e14, se soigner n'est pas uniquement aller en consultation.			
« Et du coup heu... Du coup peut-être que ça serait bien qu'on note, j'y pense maintenant un petit peu en le disant quoi ! » e15L103-104	e15 pense qu'il serait bien de noter la participation des patients dans leur dossier.			
« Pour les diététiciennes, ça permet de sortir de la théorie, mais... (<i>fin de phrase inaudible</i>) Bien sûr. » e17L177-178	e17 pense que l'atelier cuisine est intéressant pour les diététiciennes pour sortir de la théorie.			
« Donc heu... Et puis ensuite, ce que je disais tout à l'heure, le noter après pour qu'on puisse en faire quelque chose. (...) Ce que je n'avais pas fait, jusque là. » e15L201-204	e15 pense qu'il faudrait noter dans le dossier médical du patient sa présence à l'atelier cuisine pour pouvoir l'utiliser.			
« Heu, comme autre patiente, c'était E16 (<i>prénom</i>), heu... En réalité dans le service, dans l'excitation, je pense que elle heu... Elle je sais déjà qu'on va en reparler ! » e15L208-209	e15 pense qu'avec E16 sa patiente, la discussion concernant l'atelier cuisine lors de la prochaine consultation va se faire naturellement.			
« C'est vrai il faut que j'en parle. Il faut que j'en	e17 pense qu'il faut qu'elle reparle de			

reparle avec elle. » e17L245	l'atelier avec sa patiente.			
« Mais de tout façon, comme notre démarche de soin est toujours d'inspiration éducative, ici c'est un lieu de soin éducatif, il n'y a pas de soins techniques qui ils sont tous dans une prise en charge éducative dans lequel s'insère l'atelier cuisine. » e18L27-30	Pour e18, l'atelier cuisine s'insère dans une prise en charge éducative comme celle qui est proposée au pôle.			
« Le seul fait qu'on tente justement de créer cet autre espace de relation avec le soignant il se passait quelque chose de thérapeutique. » e18L244-245	e18 pense que la création d'un autre espace de relation avec le soigné peut être un outil thérapeutique.			
« Je crois que c'est plus globalement sur ce qu'on construit ici, c'est c'est... Euh... Les ateliers en eux-mêmes sont vraiment un cercle intégré dans un dispositif, une manière de fonctionner beaucoup plus globale. » e18L271-274	e18 pense que ce sont les activités globales proposées au pôle santé dont les ateliers cuisine font parties qui modifient la prise en charge des patients.			
« Ben voilà, c'est tout ce qu'on a fait, tout ce qui est autour dans leur vie quotidienne. Sur l'ETP on a des gens, ils ont fait l'ETP et on s'est dit on va doser l'hémoglobine glyquée avant après mais tu parles avant après ça changeait rien. Par contre neuf mois ça avait baissé, forcément la femme elle va marier sa fille c'était un souci en moins... (Rire) » e18L364-367	e18 pense que l'ETP n'a pas d'impact immédiat mais au long cours dans la prise en charge des patients au quotidien parfois compliqué.			
« Donc voilà, on est sur des temps thérapeutiques forts et importants. Et c'est parce qu'ils sont forts et importants qu'un jour ou l'autre ils auront leur rôle dans le suivi qui de toute façon est un suivi au long cours. » e18L369-371	Les temps thérapeutiques des ETP et des ateliers cuisine sont suffisamment importants pour jouer un rôle dans la prise en charge au long cours des patients.			
« Du coup, ce que ça a pu m'amener c'est un temps de plus sur lequel on peut s'appuyer pour amener des choses dans le suivi au long cours. » e18L371-372	Pour e18, l'atelier cuisine est un temps supplémentaire pouvant être un outil de prise en charge au long cours.			
« J'avais vu e14 (<i>appelée par son prénom</i>), je viens voir e14 (<i>appelée par son prénom</i>) régulièrement euh on avait parlé de l'alimentation des repas et tout ça, je lui disais des fois c'est bien de voir à l'extérieur, de parler de ça en dehors du cadre familial on va dire comme ça et du coup elle m'a proposé il y a une quinzaine de jours et voilà. (...) Oui du suivi de nutrition. » E20L38-43	L'atelier cuisine avait été proposé à E20 par e14 lors d'une consultation diététique après lui avoir informé qu'elle était désireuse de voir comment les autres font concernant les repas.			

<p>« Dès l'arrivée de e1, E10 est moins présente dans le groupe et est plutôt dans cette relation duelle. Il y a probablement une relation particulière entre ces deux personnes (semblant d'origine maghrébine), on peut donc s'interroger sur le rôle de « soignant » de la secrétaire, qui entretenant le lien, améliore peut-être l'accès au soin et le suivi. » OP1L139-143</p>	<p>E10 et e1 entretiennent une relation proche lors de l'atelier.</p>				
<p>« Du coup j'ai un peu modifié ma façon de manger aussi. Pour vous donner un exemple, par exemple avant j'achetais du pain normal, du pain blanc. Maintenant je prends que du pain avec des graines, puisque je sais que c'est voilà... C'est bon pour la santé, et puis que c'est bénéfique. » e1L162-165</p>	<p>e1 a appris des conseils diététiques lors des ateliers cuisine, et a ainsi modifié sa façon de manger.</p>	<p>L'atelier cuisine induit une rupture dans la prise en charge des patients</p>			
<p>« Par contre moi j'ai changé, moi personnellement j'ai beaucoup changé, j'essaie...C'est à cause de mon poids aussi... » E2L200-201</p>	<p>Modification de l'alimentation de E2 par rapport à son poids.</p>				
<p>« J'essaye de manger comme ça, je mange un peu de salade d'abord, et puis je mange le riz, je mets petit peu mais je prends pas de dessert par contre... » E2L 203-204</p>	<p>Depuis l'atelier, E2 essaye de manger une entrée et un plat moins conséquent de riz, mais pas de dessert.</p>				
<p>« Oui, c'est ce que je vous disais du coup, on voit le patient dans une autre... D'une autre facette » e4L93-94</p>	<p>Atelier cuisine = changement dans la prise en charge car les patients sont vus sous une autre facette</p>				
<p>« C'est un monsieur qui était heu... 'Fin qui est, toujours, mais il était au chômage à l'époque, cuisinier, de métier. Et qui a pris une place toute particulière dans cet atelier cuisine-là, un peu le rôle de chef de cuisine et il avait envie un peu de transmettre des compétences... Et au moment du repas, il a dit qu'il allait arrêter de fumer. » e14L180-184</p>	<p>e14 se souvient tout particulièrement d'un patient tabagique qui avait participé à l'atelier en tant que patient expert et qui avait déclaré au moment du repas qu'il allait arrêter de fumer.</p>				
<p>« Et c'est un patient que j'avais eu plusieurs mois en consultation tabacologie, en lien avec son médecin traitant, en lien avec le pneumologue tabacologue de l'hôpital, avec... (...) Ben je veux dire on avait fait marcher les réseaux ! Pour nous voilà, au niveau des ressources très habituelles de soins, réseaux de soin. Il</p>	<p>e14 avait été étonnée de l'annonce de l'arrêt du tabac par son patient au cours de l'atelier alors que toutes les ressources habituelles avaient été essayées avant.</p>				

avait fait le groupe d'éducation thérapeutique du patient « Facteur de Risque Cardio-Vasculaire », voilà. Et c'est vrai que, il fume plus ce patient. » e14L184-191				
« Il fume plus depuis sa démarche suite à l'atelier. Ça s'est pas fait non plus du jour au lendemain mais j'ai failli tomber de ma chaise quand j'ai entendu ça ! Il a eu un déclic ! » e14L193-194	e14 a senti un déclic de son patient qui l'a étonnée concernant son projet d'arrêter de fumer.			
« Moi je ressens un changement, dans le sens où j'ai l'impression que la relation est différente. » e14L267-268	e14 ressent un changement dans la relation avec ses patients après l'atelier cuisine.			
« Y'a eu un avant-après » e14L271-272	Pour e14, il y a eu un avant et un après atelier dans la relation avec ses patients.			
« Elle s'est sentie très mal au début, elle était un peu agressive, notamment avec moi. Puis elle a vaincu sa peur, elle est restée et elle a fait les cornes de gazelles, elle a mangé un peu de pain même, elle a mangé du pain avec le... (...) La salade méchouia ! » e14L337-341	e14 a senti la patiente réticente au début de l'atelier mais a finalement vaincu sa peur en restant pour la préparation du repas et en mangeant un des plats.			
« C'est une dame qui se positionne comme étant un peu euh... Occidentalisée, euh qui fait un peu illusion mais qui, pour qui il y avait toujours un problème d'observance de compréhension du traitement. Ben là en fait j'ai un petit peu mieux compris, parce qu'elle est, elle était aussi dans une attitude de prendre la direction des opérations et puis en fait elle s'en sortait pas très bien et... Et... 'Fin j'ai mieux compris pourquoi c'était compliqué. » e17L189-194	Pour e17, l'atelier a mis en évidence des problèmes de compréhension de sa patiente avec qui elle avait toujours des problèmes d'observance.			
« Ah oui oui, j'ai fait un petit plus attention de reformuler les termes techniques. » e17L206	Le premier atelier avait permis à e17 d'adapter son langage à la compréhension patiente.			
« Parce que je soupçonne, je ressens que c'est intéressant comme outil mais il faut que ce soit bien fait. » e17L247-248	e17 pense que l'atelier cuisine peut être un outil intéressant s'il est bien utilisé.			
« Pour les dames diabétiques de les dames turques, c'était, la dame dont je parlais, moi ça m'a donné des outils parce que j'ai mieux connu comment elle fonctionnait. » e17L251-252	Le premier atelier avait donné des outils à e17 pour mieux comprendre sa patiente turque.			

« Fin il faudrait évaluer l'impact sur le... Voir l'hémoglobine glyquée depuis et tout ça... Peut être que ça dure pas très longtemps le bénéfice... » e17L253-255	e17 se demande quel est l'impact de l'atelier sur la vie des patientes diabétiques turques.			
« Et donc je pense que, je pousserai un peu plus loin, dans ces histoires d'atelier c'est des choses qu'on peut tout à fait travailler en consultation de dire sur la façon d'aborder, de se comporter ou d'être en relation avec le patient » e18L139-142	e18 pense que l'atelier cuisine permettrait de retravailler sa façon d'être plus détendue avec le patient en consultation.			
« E23 s'est finalement laissée tenter par la salade méchouia après l'invitation de e14 à la goûter avant de partir, et se resservit même une deuxième fois en dépit de son appréhension palpable de manger en présence des autres. » OP2L118-120	E23 a finalement mangé de la salade méchouia lors de l'atelier malgré son appréhension à manger en public.			
« Parfois aussi j'y pense, c'est un moyen de raccrocher le patient. » e14L239-241	Pour e14, l'atelier cuisine est un moyen de remettre le patient dans le parcours de soin.	L'atelier cuisine, une porte d'entrée dans le soin		
« C'est une porte d'entrée aussi, ce n'est pas qu'une porte de sortie dans le soin, c'est parfois une porte d'entrée je pense au dernier atelier à la dame qui est venue, e1 (<i>prénom</i>) est allée la chercher, elle est venue avec ses deux enfants. (...) Oui, y'avait une problématique « ne veux pas se soigner » » e14L241-245	Pour e14, l'atelier cuisine peut être une porte de sortie mais aussi une porte d'entrée vers le soin, comme pour l'une des patientes lors de l'atelier n°2.			
« (<i>rapidement</i>) Après je l'aurais peut-être pas forcément fait avant. » E22L132	E22 n'aurait probablement pas fait l'atelier cuisine il y a quelques temps.	L'atelier cuisine une étape dans la prise en charge des patients		
« mais même le fait que ça touche à la nourriture. Heu là, je me sentais prête à le faire mais y'a quelque temps je l'aurais pas fait. » E22L136-137	E22 a participé à l'atelier cuisine car elle se sentait prête à faire une activité qui touche à la nourriture.			
« Donc je me suis dit ben pourquoi pas, vu que pour moi ben c'était la fin du pôle santé, je me suis dit en fait ça clôture un peu avec les médecins qui m'ont suivie donc heu... » E22L38-39	E22 a accepté de participer à l'atelier cuisine, lui permettant de clôturer sa prise en charge au pôle de santé en présence des médecins.	L'atelier cuisine clôture la prise en charge des patients.		
« Fin la diététicienne c'est vrai que je la voyais pas souvent et quand je la voyais heu... C'est pas que ça se passait pas bien mais bon c'était un peu dur ! Et du coup c'est vrai que de la voir dans un autre contexte c'est	E22 a trouvé que de voir sa diététicienne dans un autre contexte que la consultation a permis de clôturer agréablement leur relation.			

quand même... Ça finit sur une note bien positive et c'est bien ! » E22L95-98			
« Ben finalement ça m'a confortée dans l'idée que j'étais prête à quitter le pôle santé entre guillemets ! (<i>petit rire</i>) (...) Voilà, c'est ça en fait. Ca a été positif tout le long en fait. (...) C'était bien. » E22L140-145	Le bon déroulement de l'atelier a conforté E22 que sa prise en charge était terminée au sein du pôle santé.		
« que le patient puisse avoir son médecin et d'autres professionnels de santé c'est quand même assez rare, généralement on se voit tous chacun dans son coin mais le patient fait pas le lien et là il voit vraiment que, 'fin qu'on est tous ensemble autour de lui. » e4L60-62	L'atelier permet au patient d'avoir son médecin en même temps que les autres professionnels de santé et ainsi de permettre des liens entre ses différents soignants	L'atelier cuisine met en relation les soignants autour du soigné pour une prise en charge plus globale.	
« Oui. Tout à fait. Y'a pas souvent ce temps où l'on est plusieurs soignants et plusieurs patients et pas pour les mêmes raisons où... » e14L402-403	L'atelier cuisine est un des rares moments au sein du pôle regroupant plusieurs soignants et soignés pour des raisons différentes.		
« Mais je crois quand même que c'est une bonne façon de... D'être en lien avec les gens. » e15L43-44	e15 pense que les ateliers cuisine sont une façon d'être en lien avec les patients.		
« C'est le fait d'être plusieurs professionnels qui est intéressant en soi » e18L308-310	e18 pense que c'est le fait d'être plusieurs professionnels qui est intéressant lors de l'atelier cuisine.		
« alors que l'idée c'est de leur dire « venez c'est votre seule présence qui est importante dans ce temps thérapeutique-là ». » e18L249-250	e18 essaye de transmettre à ses collègues que c'est leur simple présence qui fait de l'atelier cuisine un temps thérapeutique.		
« dans la mesure où c'était dans le rôle du médecin de proposer justement une démarche un peu autre par rapport à la nutrition et par rapport à l'approche aussi de certaines règles, on essayait de mettre en place aussi bien sur l'alimentation que sur l'activité physique. » e11L17-20	La participation de e11 à l'atelier est en lien avec l'objectif du pôle qui est de proposer une autre démarche vis-à-vis de l'alimentation et de l'activité physique.	L'atelier cuisine s'inscrit et valide le projet de soins de prise en charge non conventionnel du pôle/	
« Simplement. Mais peut-être quand même sans que les gens parti... Mais peut-être aussi comme action de valorisation je dirais et de faire connaître aussi ces ateliers cuisine dans le cadre effectivement de la population de (<i>ville du pôle santé</i>) » e11L277-279	e11 pense que l'ouverture de l'atelier cuisine au quartier permettrait de valoriser les participants et le pôle.		
« Et dans le cadre aussi donc de tout à fait dans l'esprit d'un atelier santé ville quoi, c'est-à-dire d'une prise en	e11 pense que d'ouvrir les ateliers sur le quartier permettrait de répondre		

compte des questions de santé de manière un peu différente et par et pour les gens. » e11L279-281	différemment aux questions de santé de la population.	
« Voilà. Et dans l'esprit de... Justement de faire aussi de... Ben oui, de faire connaître et de valoriser une manière peut-être plus large encore. » e11L303-304	e11 reviendrait à l'atelier pour faire connaître et valoriser de façon plus large l'atelier	
« Non, quoi c'est pas tout noir non plus, je salue complètement l'initiative, l'innovation et l'envie de faire autre chose. » e17L239-240	En dépit de son insatisfaction, e17 salue le projet innovant de l'atelier cuisine.	
« Euh... Est-ce que ça change... euh euh, c'est-à-dire que petit à petit on réussit à construire, comme je te disais on réussit à construire des espaces et des possibilités de soins euh voilà assez peu conventionnels mais qui s.... qui correspondent à la médecine qu'on a envie de faire, quand je dis « on » c'est vraiment au niveau de l'équipe, on a tous envie de de soigner les gens de cette façon-là. » e18L274-278	Les professionnels du pôle santé, de par leur volonté, ont réussi à construire progressivement des possibilités de soins non conventionnels.	
« Et quelque part, je pense qu'il y a beaucoup de gens, euh et beaucoup d'autres soignants, quand on discute avec d'autres euh d'autres euh d'autres collègues dans d'autres endroits que beaucoup de gens ont envie de faire. » 8L277-281	Beaucoup d'autres soignants envient les soignants du pôle de pouvoir faire ce type de prise en charge.	
« Et donc c'est une sorte de satisfaction, c'est-à-dire on arrive par notre travail par notre parce qu'on a démarché aux institutions parce qu'on obtient des financements, parce que les financements on les obtient parce qu'on a su inspirer confiance aux financeurs par le travail qui a été fourni, on arrive à mettre en œuvre et à chaque qu'on réussit à faire quelque chose même si c'est juste un atelier cuisine ou voilà, c'est un élément de plus, on arrive à construire des outils des thérapeutiques qui correspondent vraiment à ce qu'on a envie de faire et ça c'est vraiment une satisfaction importante. » e18L281-287	Pour les professionnels du pôle santé, c'est une satisfaction de voir que le travail fournit aboutisse à la construction d'outils thérapeutiques correspondant à leurs souhaits de pratique.	
« Et à chaque fois qu'il y a des gens qui participent, ça peut être lu quand on est dans la conception ça fait	Pour e18, chaque participation de patients aux divers ateliers du pôle permet de	

toujours dans le rapport d'activité un élément supplémentaire. » e18L287-289	justifier la stratégie thérapeutique du pôle aux différentes institutions.	
« De dire : nous avons à la fois du temps pluridisciplinaire, du temps qui implique les patients dans une démarche de soins, une démarche éducative, ils sont impliqués. Souvent il y a un patient expert, qui pour lui est impliqué directement dans le processus de soins, parce qu'il a un rôle important à jouer dans ce rôle-là. » e18L289-293	Il est important pour e18 de montrer que les patients sont intégrés dans la démarche de soin, comme lors de l'atelier cuisine avec les patients experts.	
« Donc on, ce que ça change, c'est que voilà à chaque fois qu'on arrive à construire quelque chose, c'est un élément de plus pour dire de pouvoir continuer construire autre chose ou continuer à faire ce qu'on fait et ça c'est très important. » e18L293-295	Pour e18, chaque atelier réussit permet de conforter le projet d'activités de soin peu conventionnel.	

LA RELATION SOIGNANT-SOIGNANT AU SEIN DE L'ATELIER

Verbatim	Codages descriptifs	Sous-thèmes
« Faire la liste des patients, enfin en lien avec la diététicienne hein puisqu'elle les suit. » e1L54-55	e1 s'occupe de la préparation et de la logistique en amont de l'atelier cuisine avec la diététicienne.	L'atelier cuisine, un supplément dans la relation entre soignants
« c'est plus un travail d'organisation pour faciliter l'atelier à la diététicienne qui anime. Voilà. » e1L59-60	e1 est facilitatrice du travail de la diététicienne animant l'atelier cuisine.	
« Eh bien ça ne peut que... Moi je pense que ça ne peut que... Améliorer la relation en fait. » e1L170	L'atelier améliore la relation entre les professionnels de santé selon e1.	
« Euh bah oui ça fait aussi partie de la chose » e4L58	La discussion entre soignants fait partie des finalités de l'atelier selon e1.	
« En positif le fait de partager, c'est ce que je vous disais... » e4L65	La présence d'autres soignants est bénéfique car elle permet le partage.	
« mais après c'est surtout... Moi je trouve que ça fait vraiment partie d'un travail d'équipe et que ça apporte vraiment un plus pour le coup... » e4L87-88	L'atelier cuisine fait partie d'un travail d'équipe, apportant une plus-value à la relation entre les professionnels du pôle.	

« donc c'est... Et puis voilà c'est toujours un temps d'échange qui... Qui est important dans la vie d'un pôle. » e4L103-104	L'atelier est un temps d'échange supplémentaire important dans la vie d'un pôle selon e4.	
« Un pitit peu... C'est-à-dire que ouais il y a eu heu... On a quand même parlé entre soignants. » e9L337-338	e9 se rappelle qu'au cours de l'atelier, les soignants ont parlé ensemble.	
« et que c'était un temps pour nous aussi de nous voir ! (...) Oui. Faut pas croire que nous on serait... (...) Oui et qui est important, on n'est pas là à vocation complète pour les patients, c'est pas vrai 'fin, y'a des moments où l'on est content de partager un repas ensemble heu... » e14L387-393	L'atelier cuisine est l'occasion pour les professionnels de manger ensemble et pas uniquement avec les patients.	
« et avec les collègues » e15L37	L'atelier cuisine permet d'avoir une relation différente entre les professionnels de santé.	
« On a eu des petites conversations, j'ai parlé de ma fille à un moment donné, je ne sais pas pourquoi parce que j'ai une fille qui est au Canada et j'en ai dit un mot à e17 (<i>prénom</i>) ma collègue, pour quelle raison ? Je n'arrive plus à me rappeler. Ça avait peut-être avoir avec la nourriture où je ne sais pas quoi » e15L140-143	e15 a discuté de ses enfants avec e17, sa collègue lors de l'atelier cuisine.	
« Ben, les autres soignants, c'est des collègues que je connais, que je vois par ailleurs, donc heu... (<i>petit rire</i>). (...) Oui, donc que je vois. Mais effectivement, ça pourrait être heu... Un objectif mais c'est pas celui-là ! » e15L404-408	e15 pense que l'objectif de l'atelier n'est pas de voir les autres soignants qui sont aussi ses collègues et qu'elle voit donc déjà en dehors.	L'atelier cuisine n'est pas un lieu d'échange entre soignants
« Moi personnellement, moi j'échange plus avec les soignés qu'avec les professionnels. On n'est pas non plus dans une réunion de concertation.» e18L310-311	e18 échange plus avec les soignés qu'avec les professionnels lors de l'atelier cuisine puisqu'il ne s'agit pas d'une réunion de concertation interprofessionnelle.	
« On fait des petits coucous, on échange deux trois mots mais euh » e18L316-317	e18 échange que quelques mots avec les autres soignants lors du repas de l'atelier cuisine.	
« Du coup après ça revient sur des discussions qui sont totalement autres que ce qu'elles pourraient être. » e18L321-322	e18 a remarqué que les professionnels avaient tendance à se réunir à table, entraînant des discussions à laquelle le contexte ne se prête pas.	
« Euh donc euh avec les autres professionnels j'ai peu échangé. » e18L322-323	e18 a peu échangé avec les professionnels.	
« Non parce que... Dans l'organisation au pôle de santé on a finalement	Pour e18, les temps d'échanges	

on essaye d'organiser beaucoup de temps que ce soit des temps institutionnels, des assemblées générales, des formations sur les cultures communes, des groupes de travail sur l'ETP ou différents protocoles ou d'autres thématiques. Donc j'allais dire les occasions d'échanger avec les autres professionnels ne manquent pas » e18L325-329	interprofessionnels ne manquent pas au sein du pôle de santé, et n'ont ainsi par leur place au sein de l'atelier cuisine.	
« donc dans l'atelier cuisine, je crois que c'est vraiment plutôt un temps thérapeutique ou moi personnellement j'y vais pas pour une optique d'échange avec les autres professionnels . » e18L329-331	L'atelier cuisine est un temps thérapeutique dédiés aux patients et non un temps d'échange interprofessionnels selon e18.	
« Après c'est un temps de repas où on mange ensemble et on discute. Je suis pas particulièrement marqué par ça mais on est dans une discussion où on y a. Du coup au dernier repas où il y avait E3 (<i>prénom</i>) en face de moi, il y avait AC (<i>prénom</i>) qui était à ma droite. J'étais pas dans un échange particulier avec les professionnels mais on était dans la conversation où il y avait E3 (<i>prénom</i>), AC (<i>prénom</i>) et y avait moi ... » e18L331-336	Lors de l'atelier cuisine, e18 peut échanger avec d'autres professionnels mais lors de conversations incluant des soignés.	

PISTE D'AMELIORATION

Verbatim	Codages descriptifs	Sous-thèmes		
« en fait ce repas c'était spécialement pour les fêtes de Noël, non ? » E5L239-240	E5 se demande si ce repas était spécialement pour les fêtes de Noël.	Pour les soignés	Manque d'informations concernant l'organisation et l'avant atelier.	Problème de communication concernant l'atelier.
« Euh non, non... Si. En fait quand on m'a téléphoné mais ça c'est de ma faute parce que j'ai posé aucune question, je pense que c'était entre, j'étais pressée, j'arrivais je repartais mais, euh que ce soit qu'on nous donne, on m'a peu donné les horaires mais que ce soit peut-être un peu plus écrit (<i>rire</i>). (...) Il manquait... Après le matin je me suis remis. » E20L238-241	E20 aurait aimé que les informations aient été plus claires avant l'atelier cuisine.			
« (<i>rapidement</i>) Mais je le savais même pas en fait ! Ils m'ont juste dit « ben on va cuisiner ensemble et on va manger ensemble après ». » E22L245-246	E22 ne connaissait pas le thème mahorais de l'atelier cuisine n°3 avant d'y être.			
« Alors les ateliers cuisine j'avais une notion qu'il y avait ces ateliers, effectivement sur le, le pôle. Je sais qu'il y	e9 n'a qu'une notion des ateliers cuisine.	Pour les soignants		

avait des repas effectivement qui étaient partagés assez régulièrement.» e9L15-16				
« Hum. Alors ouais je savais pas trop » e9L45	e9 ne savait pas que les soignants arrivaient simplement pour le repas.			
« Mais c'est vrai que je savais pas que les soignants n'étaient pas invités pour la préparation. » e9L47-48	e9 ne savait pas que les soignants n'étaient pas invités pour la préparation du repas ce qu'il apprend de E.			
« Oui moi je pensais que j'étais invité à la confection » e9L530	e9 pensait à tort qu'il était invité à la confection du repas.			
« Alors est-ce que ça serait parce que ça fait trop de monde peut-être... Parce que déjà là tous les patients ont du mal à participer à... A la confection, donc en plus je me dis si on rajoute tous les soignants... » e9L533-535	e9 suppose que les soignants ne sont pas invités à la confection du repas car ils seraient trop nombreux et empêcheraient la participation de tous les soignés.			
« Parce qu'il faut savoir que dans le dernier atelier cuisine, y'a des gens qui se sont invités, qui n'étaient pas conviés au départ, à venir manger. » e14L411-413	e14 précise que lors de l'atelier cuisine n°2, des professionnels de santé sont venus sans y avoir été conviés préalablement.			
« Il y a eu plusieurs ateliers cuisine, j'ai pas participé à tous loin de là. Parce que des fois on n'est pas au courant, parce que des fois quand on est au courant on ne peut pas. » e15L14-15	e15 n'a pas participé à tous les ateliers car indisponible ou pas au courant.			
« J'ai pas encore tout à fait compris si... Je pense qu'on est invité systématiquement, même si on n'en a pas de patients qui participent. » e15L17-18	e15 n'a pas encore compris si elle était invitée systématiquement à l'atelier même si aucun de ses patients n'était présent.			
« et puis des fois on n'est pas informé. » e15L21	e15 pense que les professionnels ne viennent pas toujours à l'atelier car ils ne sont pas toujours bien informés.			
« La dernière fois par exemple, j'ai failli ne pas être informé c'est ma patiente qui m'a dit « Ah bon vous allez venir ? (...) Elle avait vu e14 (prénom) qui lui a dit votre médecin viendra, donc elle m'a dit « ben vous allez venir » » e15L21-25	e15 a failli ne pas venir à l'atelier cuisine n°2 si sa propre patiente ne lui en avait pas parlé.			
« Y'a quelque chose qui n'est pas passé. » e15L27	L'information concernant l'atelier cuisine n°2 n'a pas bien été transmise à e15.			
« Mais c'est très bien qu'elle me l'ait dit sinon je l'aurais	e15 trouve bien que sa patiente lui ait			

peut-être appris après mais je ne suis pas tellement sûre parce que je ne suis pas tellement une liseuse de mails ! » e15L27-29	rappelé la date de l'atelier cuisine n°2 car elle l'aurait peut-être appris trop tard.			
« Après ça s'est mis en place mais moi j'ai jamais su clairement que ça se faisait. Et en mars (<i>hésite sur la date</i>)... c'était en mars, février, mars je crois. » e17L15-17	e17 après le premier atelier n'a pas été bien informée de la mise en place des ateliers cuisine.			
« En mars, j'y suis allée parce que le matin je sais plus qui m'a dit « il y a l'atelier cuisine et il y a des patientes que tu suis qui y participent ». e17L19-20	e17 est venue à l'atelier n°2 car une personne lui a dit le matin que l'atelier avait lieu ce jour-là et que des patientes à elle y participaient.			
« En tout cas c'était très mal organisé, je 'fin c'est pas une critique euh. On a été prévenu le matin même, donc euh ça c'est... pour moi il y a eu un loupé dans l'information, ça peut arriver moi la première mais après faut pas que ça fonctionne comme ça. » e17L79-82	e17 trouve que l'atelier était très mal organisé du fait de l'absence l'information le concernant.			
« mais euh, j'aimerais peut être savoir oui savoir à l'avance quand, si c'est un peu programmée et puis. » e17L165-166	e17 souhaiterait connaître à l'avance les ateliers programmés.			
« Est-ce que je peux en parler, c'est peut être pas à moi d'en parler... » e17L166-167	e17 se demande si c'est à elle de parler du manque d'information à propos des ateliers avec les autres professionnels.			
« Oui... Si... Si je veux bien, mais je voudrais que ce soit, je voudrais être prévenue à l'avance, savoir qui participe, en parler avec les patients avant qu'est-ce que... » e17L208-209	e17 voudrait bien participer à nouveau à l'atelier si des informations circulent en amont pour le préparer.			
« Et puis est-ce que derrière, y'a un moment pour en reparler, avec ceux qui organisent, pour pouvoir parler de comment ça s'est passé, pas passé, est-ce que y'a des profits derrière. » e15L251-253	e15 pense qu'il faudrait pouvoir rediscuter de l'atelier cuisine et de son intérêt a posteriori avec les professionnels.	Pour les soignants	Manque de communication après l'atelier entre les professionnels.	
« Non, non. Ça en fait pas partie. » e15L256	Il n'y a pas de réunion au pôle de santé débriefant les ateliers cuisine.			
« Il faudrait, mais le pôle fait beaucoup, beaucoup de choses, et si on débriefait tout ce que fait le pôle, alors il faudrait que les semaines aient encore plus d'heures... Mais	e15 pense qu'il faudrait débriefer sur l'atelier cuisine entre professionnels même si le temps leur manque.		(débriefing)	

faudrait le faire ! » e15L256-258			
« mais une fois qu'on en parle, si on veut faire les choses bien, oui oui bien sûr ! Ca doit pouvoir être plus... Heu... Comment dire, plus débriefé, plus préparé, voilà. » e15L398-399	e15 pense que l'atelier cuisine devrait être mieux réfléchi.		
« Et j'ai pas vu de moments où... J'ai pas vu, à l'accueil de l'atelier. Bon, je suis peut-être arrivée en retard mais je crois pas, un moment où on a redit ce qu'on faisait là, tous, pour que ça ait du sens pour ces enfants, pour qu'il y ait du sens aussi pour les gens. » e15L71-74	e15 n'a pas vu lors de l'atelier une présentation des participants et la raison de leur présence pour que les enfants d'une des soignés comprennent le sens de l'atelier.	Problème de communication pour les soignants et les soignés pendant l'atelier.	Concernant la présentation des participants
« Au moins qu'on présente, qu'on dise heu... Deux mots ! Que celui qui organise ou celle qui organise... (...) Une petite présentation voilà, où tout le monde est un peu accueilli, où l'on présente heu... Parce qu'il y en a qui ne savent pas qui... » e15L280-284	e15 pense que l'organisateur devrait faire une petite présentation pour un meilleur accueil et une meilleure connaissance de chacun.		
« Comme c'est trop rapide, et bien y'a quelque chose qui nous manque. Moi je trouve vraiment, dans la présentation, y'a quelque chose qui manque ! » e15L297-298	e15 trouve que l'atelier cuisine de par sa rapidité nécessite une vraie présentation du groupe.		
« Mais voilà, je pense que quand on arrive, il faudrait que puisqu'on est là, que tout le monde soit dans toute la vérité possible (<i>difficilement audible</i>), que tout le monde sache qui est là » e15L318-320	e15 pense qu'il faudrait un temps de présentation avant le partage du repas pour que tout le monde sache qui est là.		
« et qu'il y ait une tout petite présentation, plutôt que ce soit à la bonne franquette, « ah tiens le Dr e18 (<i>nom</i>) arrive, Dr e15 (<i>nom</i>) arrive » voilà. » e15L320-322	e15 pense qu'il faudrait qu'il y ait une présentation formelle de tous plutôt qu'à l'emporte-pièce.		
« Non ! Qui est là ? Qu'on nous présente, qu'il y ait un moment où on nous présente les gens! » e15L322-323	e15 voudrait qu'il y ait un moment de présentation des soignés et des soignants.		
« Je sais pas comment dire mais pour moi, c'est ça que je trouve un peu... Qu'il faut retravailler. (...) Je crois, quand même. Alors travailler l'accueil, travailler la présentation. » e15L326-329	e15 pense qu'il faut prévoir une présentation des soignés et des soignants avant le partage du repas de l'atelier cuisine.		

« mais qui n'a pas été dit non plus ! Enfin je trouve qu'il faut un peu plus de... D'officialisation, de paroles ! Voilà. (...) Ouais. Dès l'arrivée de tout le monde hein ! Voilà, qu'on présente les gens, quand même ! (...) D'accueil et de présentation. Ça aurait été vraiment bien. » e15L366-375	e15 aurait apprécié qu'il y ait une présentation officielle de chacun lors de l'accueil.				
« Même les patients je savais pas trop qui elles étaient, je pense... Il faudrait un moment que tout le monde se présente. » e17L132-133	e17 ne connaissait pas tous les patients donc il lui semble indispensable que les gens se présentent.				
« Moi je me suis pas présentée ça c'est vrai c'est pas correcte ça en plus. (rire) » e17L133-134	e17 trouve incorrecte de ne pas s'être présentée lors de l'atelier.				
« On aurait pu tous se présenter. On a quand même tous commencé à manger en même temps, il y a bien un moment où on aurait tous pu se présenter. » e17L134-136	e17 pense que le début du repas aurait été propice à des présentations.				
« Le problème c'est qu'on s'est pas présentés et que ça manque ça que je pense chacun sache qui est là. » e17L151-152	e17 regrette le manque de présentation des participants lors de l'atelier.				
« Non non, le médecin déjà là-bas je... Je l'ai appris là-bas, ils m'ont dit ça c'est un médecin ou » E5L290-291	E5 ne connaissait pas de professionnel de santé à l'atelier et a appris sur place qu'il y avait un médecin.		Manque d'information au cours de l'atelier.		
« A cet atelier, il y a eu par exemple une maman qui a laissé ses deux enfants, qui ont mangé à côté de e11 (prénom). Et je me demandais ce qu'ils comprenaient ces enfants, comment ça leur avait été expliqué, ce qu'il leur avait été dit de... « Qu'est-ce qu'ils faisaient là, qu'est-ce que leur maman faisait là ? » » e15L68-71	e15 s'est demandée s'il avait été expliqué aux enfants accompagnant l'une des soignées la raison de leur présence tout comme celle de leur maman.				
« qu'ils soient fiers de ce que leur maman a fait, parce que il n'y a pas eu un moment pour dire, « c'est vachement bien ce que ta maman a fait » ! » e15L270-272	e15 pense qu'il faudrait mieux expliquer la place de leur maman aux enfants d'une des soignées pour qu'ils soient fiers d'elle.				
« Après, (soupir) j'ai débarqué là, le repas est déjà fait, je savais pas, je sais pas qui décide qui organise, qui décide le menu, tout ça, j'aurais aimé en savoir un petit peu plus	e17 aurait aimé être mieux informée sur l'atelier quand elle est arrivée.				

<p> finalement. » e17L82-84</p> <p> « Je pense que c'est ce qui peut être assez intéressant je trouve. » e9L43</p> <p> « Après je pense qu'ils les invitent simplement pour le repas parce que inviter les soignants pendant la préparation c'est... Je pense... Enfin ils pourraient les inviter mais... » e9L50-51</p> <p> « Mais si... Effectivement moi je comprends pas trop pourquoi on peut pas être invité. » e9L533-534</p> <p> « Bah ce qui est dommage, moi j'ai trouvé après on doit libérer la salle, donc il y avait un autre cours ben de couture. Ben après c'est un petit peu, vite, vite vite, il faut libérer » E13L292-293.</p> <p> « Mais si on pouvait avoir une salle rien que pour nous ça serai bien. On prendrait plus le temps de parler» E13L293-295</p> <p> « Ce petit moment là de... Qu'on fait pour nous, ça, ça... Je pense ça, ça... » E13L296-297</p> <p> « Mais de rester encore un moment plus, une fois avoir rangé le matériel se poser, boire un thé. (...) Voilà, qu'on est bien. » E13L303-306</p> <p> « Et pis à parler, à dédramatiser, peut-être des choses qu'on n'ose pas... Chacune parle un petit peu de ses problèmes, ben finalement on voit ben que, ce que je ressentais ben finalement ou pas forcément. » E13L309-311</p> <p> « Mais après voilà... Après une fois que... Déjà on a mangé ensemble, on a déjà fait. Après voila plus se connaitre, voilà on est plus, on est plus, euh on a plus un moment plus pour nous pour discuter. Après manger, la vaisselle qu'on ait rangée, après encore un café un thé, et se faire encore un échange. » E13L314-317</p>	<p>e9 pense que ce qui pourrait être intéressant est de participer à la préparation du repas.</p> <p>e9 pense que les soignants pourraient être invités pour la préparation mais ce serait difficile.</p> <p>e9 ne comprend pas trop pourquoi le soignants ne sont pas invités à la confection du repas.</p> <p>E13 regrette qu'il ait fallu libérer rapidement la salle après l'atelier.</p> <p>E13 aimerait qu'une salle soit réservée à l'atelier cuisine pour pouvoir discuter tranquillement.</p> <p>E13 aurait apprécié d'avoir un temps supplémentaire d'échange avec le groupe lors de l'atelier.</p> <p>E13 aurait aimé pouvoir partager de nouveau avec les participants après le rangement de la salle.</p> <p>E13 trouve qu'un moment calme après l'atelier amènerait à partager plus facilement ses problèmes.</p> <p>E13 pense qu'un échange supplémentaire autour d'un café après l'atelier, permettrait de mieux se connaître.</p>	<p>Pour les soignants</p> <p>Pour les soignés</p>	<p>Pour les soignants le temps supplémentaire serait celui de la préparation du repas</p> <p>Pour une soignée un temps supplémentaire d'échange pour mieux se connaître serait intéressant.</p>	<p>Souhait d'un temps supplémentaire à l'atelier</p>
--	--	---	---	---

« Justement cette discussion pourquoi pas en individuel mais moi j'avais proposé de se revoir tous ensemble, ce moment de partage comme je vous disais à la fin.» E13L337-338	E13 avait proposé de se revoir en collectif plutôt qu'en entretien individuel pour avoir un nouveau partage avec le groupe.		
« De se revoir et d'être plus posé, ouais. De se revoir parce que après les personnes je sais pas si... » E13L340-341	E13 aurait aimé un entretien collectif pour se revoir dans un temps plus posé avec les participants.		
« Moi j'aimerais savoir eux-mêmes qu'est-ce qui s'en ont pensé... La curieuse. » E13L345-346	E13 souhaiterait connaître l'avis des autres participants sur l'atelier.		
« Faut pas très... En fait moi, quand moi j'ai été diabétique, et c'est-à-dire... Là-bas j'ai patienté, j'ai sorti, j'ai acheté quelque chose pour calmer le taux de sucre parce que c'était long. (...) Parce que j'étais pas bien, j'ai le taux de sucre qui a baissé alors je suis pas bien il faut que je mange quelque chose. (...) J'ai acheté je me souviens une demi-baguette avec quelque chose pour au moins je me sentais un peu mieux. » E5L175-183	E5 a trouvé que la préparation du repas était longue pour elle qui est diabétique et a dû aller acheter quelque chose à manger car ne sentait pas bien.	Freins médicaux	Freins matériels et médicaux au bon déroulement de l'atelier
« mais je trouve c'est un peu long d'être debout (...) C'est fatigant d'être... » E5L210-213	E5 trouve que la station debout prolongé est difficile lors de l'atelier.		
« et l'autre les pathologies sont tellement lourdes que le problème nutritionnel il est... en fait je sais même pas pourquoi elle était là. » e17L99-100	e17 pense que les pathologies de son autre patiente sont tellement lourdes que le problème nutritionnel et l'atelier cuisine sont secondaires.		
« et vérifier qu'il ne manque pas de chose quoi... Car ça nous est arrivé souvent ! » e1L69-70	Manque de matériel fréquent.	Freins matériels	
« Pas déçu mais on a perdu pas mal de temps avec les plats, vous savez il y avait des plats, il y en avait pas assez » E3L54-55	Perte de temps de l'absence de matériel adapté.		
« et pis... C'est pas que ça m'a déçu mais ça m'a freiné un petit peu » E3L55	A vu l'absence de matériel adapté comme un frein mais non déplaisant.		
« La marmite de champignons elle était comme ça (<i>elle mime la marmite en faisant un grand cercle avec ses bras</i>) et puis je remuais avec la... La louche quoi vous savez la, mais non, déçu non, non pas spécialement un petit peu dérangé, un peu dérangé... » E3L55-58	Marmite trop volumineuse qu'on comprend comme inadapté.		

<p>« Et puis si la prochaine cuisine où on va qu'il y ait un peu plus de... Qu'on soit pas obligé à chaque fois de ramener le... Quelque chose de la maison quoi. (...) Ben on devait ramener des couteaux. e1 (<i>prénom</i>) a ramené des couteaux heu... Il manquait pas mal de choses dans la cuisine. (...) Ben à part les grosses marmites et puis les assiettes heu... Les verres et tout, pour les couteaux il n'y avait pas grand chose hein. (...) (<i>en même temps</i>) Juste des simples couteaux pour manger » E8L194-203</p>	<p>E8 aimerait que lors du prochain atelier qu'il n'y ait rien à ramener pour la cuisine contrairement à sa dernière participation où il manquait beaucoup d'ustensiles de cuisine.</p>		
<p>« Encore un fouet électrique je comprends mais au moins pour les couteaux et tout ça. Qu'il y ait ce qu'il faut quoi. » E8L208-209</p>	<p>E8 aimerait qu'il y ait ce qu'il faut en matériel lors des prochains ateliers cuisine</p>		
<p>« Point faible heu... Ben personnellement pour moi en fait j'aurais aimé, exemple le temps d'aller chercher le batteur heu... Voir comment on fait cuire le riz... (...) 'Fin... Suivre vraiment de A à Z, écouter toutes les consignes entre guillemets, toutes les méthodes pour... (...) Pour faire chacun des plats. » E10L268-275</p>	<p>Le point faible de l'atelier pour E10 est de ne pas avoir pu voir toutes les astuces culinaires données lors de la préparation, ayant dû aller chercher son batteur.</p>		
<p>« Parce que la diététicienne en fait... Elle était dans la cuisine de la salle du (<i>nom de la salle de spectacles dans la ville du pôle</i>) mais en fait du coup elle croyait que y'avait... Bon on avait le couvert... Tout ce qu'il faut mais... (...) Elle croyait qu'il y avait aussi les... (...) (<i>en même temps</i>) Les ustensiles pour la cuisine. Voilà. Les batteurs... Mais tout ça y'avait pas d'électroménager. » E10L277-284</p>	<p>La diététicienne croyait qu'il y avait tout le matériel nécessaire dans le local de l'atelier alors qu'il manquait du matériel.</p>		
<p>« Ben après moi j'ai... Ben niveau recettes ou idées recettes j'ai pas pu parce que moi je vous dis y'a eu un p'tit blanc. » E10L330-331</p>	<p>E10 pense qu'elle n'a pas pu apporter toutes ses connaissances aux recettes comme elle s'est un peu absentée lors de la préparation du repas.</p>		
<p>« Alors je sais pas si l'atelier cuisine, effectivement faudrait que je demande, s'il est accessible, si les gens peuvent juste aller faire l'atelier cuisine point barre (...) S'ils sont pas suivis au pôle. Ça je sais pas. » e9L436-439</p>	<p>e9 ne sait pas s'il est possible d'adresser des patients spécifiquement à l'atelier s'ils ne sont pas suivis au pôle.</p>	<p>Questionnement pour les soignants sur les critères de recrutement à l'atelier.</p>	<p>Amélioration du recrutement.</p>
<p>« Ouais, après je suis quand même assez franc avec eux ! Si y'a quelqu'un qui me dit, en discutant, on voit qu'il est</p>	<p>e9 adresse au pôle ses patients pour des activités pouvant rompre leur isolement.</p>		

isolé, qui se plaint d'être tout seul... On voit qu'il y a un problème d'isolement de... Mal-être et tout. Non, des fois je les adresse là-bas, en leur disant « là-bas y'a si vous le souhaitez, de l'activité physique, de l'activité physique adaptée comme ça en groupe... » e9L484-488			
« J'ai un patient qui a accepté, qui se plaint d'isolement et tout, il m'a dit moi, je lui ai parlé de ce qui existait, les groupes de Thé Paroles heu... L'atelier cuisine c'est vrai que... Je savais pas trop heu... Faudrait que je me renseigne, savoir si je peux dire isolement « allez à l'atelier cuisine ». e9L490-493	e9 ne sait pas s'il peut orienter un patient à l'atelier cuisine pour prendre en charge son isolement et pense plutôt au groupe « Thé paroles » pour cela.		
« Et voilà, ça c'est quelque chose à retravailler » e14L417	Les critères de participation des professionnels de santé à l'atelier doivent être retravaillés.		
« mais finalement ça devient un petit peu... Le fait de pouvoir partager l'atelier cuisine avec les patients, une place qu'on se... Qu'on veut hein voilà ouais. (...) Faut se battre pour ça oui ! » e14L417-421	e14 pense qu'il faudrait que la participation des professionnels au partage du repas avec les patients dépende de leur implication.		
« Oui. Et du coup, la sélection des gens, qui on invite, comment... » e15L251	e15 pense qu'il faudrait plus réfléchir sur la sélection des gens à inviter à l'atelier cuisine.		
« Elle était là avec ses deux petits garçons qui avaient ch'ais pas, qui avaient pas pu, 'fin qui étaient là au milieu... C'était un peu bizarre. » e17L57-59	e17 trouve bizarre la présence des deux enfants de sa patiente au moment du repas.		
« Je sais pas comment les gens sont, à qui on propose, est-ce que c'est les participants de l'ETP diabète, de l'ETP cardiovasculaire, est-ce que c'est tous ceux qui ont un soutien diététique, finalement je sais pas tout ça, effectivement comment ça se fait... » e17L167-170	e17 ignore les critères de recrutement des patients à l'atelier.		
« Là sur ce ce ce groupe là, j'ai l'impression que ça a été fait un peu, pff, il fallait un petit peu de monde et on a ratissé qui pouvait venir euh d'origine un peu maghrébine, puisque c'était autour de la cuisine maghrébine, orientale. » e17L170-172	e17 a l'impression qu'aucun critère de recrutement des patients n'a vraiment été établi pour l'atelier n°2 en dehors de leur origine.		

« Je crois que ça a été fait un peu rapidement. » e17L174	e17 pense que le recrutement du dernier atelier a été fait un peu rapidement.		
« C'était... (2 secondes de réflexion) Je pense que c'est... Ce serait intéressant de temps en temps d'ouvrir à des groupes plus importants. » e11L312-313	e11 pense qu'il est intéressant de temps en temps d'ouvrir le repas à un groupe plus important	Questionnement d'un soignant et d'une soignée sur l'intérêt de l'ouverture de l'atelier à un groupe plus large.	
« Et de relancer effectivement des personnes qui avaient participé antérieurement, et puis de l'ouvrir à, de faire un... Un, j'sais pas moi, l'idée c'est peut-être de faire un repas, un repas important. Une centaine de personnes, comme ça, qui serait ouvert à l'ensemble de la population de (ville du pôle santé). Voilà. » e11L315-318	e11 trouve intéressant de relancer des personnes qui avaient déjà participé à l'atelier pour un atelier plus ouvert sur le quartier.		
« Je trouve que... Ça passe par le pôle de santé mais je trouve que au niveau des habitants ça peut être aussi moteur pour les habitants du quartier euh d'échanger comme ça. » E20L218-220	E20 trouve que les échanges comme lors de l'atelier cuisine du pôle santé pourraient être moteur pour tous les habitants du quartier.		

ANNEXE 5 : OBSERVATIONS PARTICIPANTES

Observation participante de l'atelier n°1 (OP1)

L'échantillon des participants à l'atelier cuisine :

Neuf personnes ont participé à l'élaboration du repas, huit femmes : cinq soignées (E2, E3, E5, E7), la diététicienne (e6) et deux chercheuses (AC et B) ; et un soigné homme (E8). Ce sont ajoutés quatre professionnels du pôle pour la dégustation du repas : une secrétaire (E1), un médecin généraliste (e9) dont le patient n'était pas venu, une professeur d'Activités Physiques Adaptées (e4). Les deux femmes chercheuses étaient l'une médecin remplaçant et l'autre installée et chef de clinique universitaire ; mais nous pouvons considérer que nous ne sommes ni patient ni soignant dans la mesure où nous n'avons jamais eu de relation soignant-soigné avec les patients.

Lieu, environnement:

L'atelier s'est déroulé dans la cuisine d'une salle de réception pouvant accueillir 300 convives. La cuisine était donc de type industriel et très vaste. Les ustensiles disponibles étaient peu nombreux mais très grands (marmites, pots d'eau, couverts...).

La salle et la cuisine étant très grandes, et l'atelier se déroulant en décembre, il régnait un froid glacial. De maints essais (par e1 et e9) ont été faits pour mettre en marche le chauffage mais sans succès.

Le menu était le suivant : en entrée : saumon et brocoli accompagnés d'un toast de chèvre, en plat : filet de dinde exotique à la noix de coco avec sa sauce champignon, riz à l'ananas et marrons cuits. En dessert, mousse au chocolat avec ses poires aux épices (anis étoilé, vanille, cannelle, cardamome) ; eau pétillante et eau minérale.

La salle ne peut être ouverte de l'extérieur, alors lorsque AC arrive, elle est perplexe devant cette porte sans poignée et toque timidement, E3 la regarde en faisant un geste de bienvenue et l'invitant à entrer sans comprendre tout de suite que cela est impossible. Echanges de perplexité et de sourires, c'est E3 qui va lui ouvrir avec un large sourire semblant ravi. Quand AC arrive, E3, E8 et quelques autres personnes scotchent une nappe en papier sur des tables rapprochées au milieu de l'immense salle de réception froide. J'arrive, tout comme AC devant cette porte sans poignée, je vois chacun déjà affairé dans la préparation de la table. AC me voit avant même que j'ai eu le temps de frapper et m'accueille avec le sourire. Chacun étant déjà occupé, les présentations ont lieu au coup par coup et c'est E3 qui viendra me saluer en premier.

A l'initiative de E8, l'une des premières choses que nous faisons après notre arrivée est de bloquer la porte qui sépare la salle à manger de la cuisine. AC, E3, E8 et moi participons, cherchons une solution à l'aide de papiers pliés, pour cette porte qui est lourde. Le fait de vouloir garder ouverte cette porte peut représenter plusieurs choses : d'abord la possibilité pour d'autres personnes de pouvoir rentrer et participer, confortant l'idée d'ouverture, pouvant correspondre au principe de non exclusion dans le recrutement aux ateliers. A l'inverse, une porte gardée ouverte, c'est aussi conserver la possibilité de sortir, de ne pas être obligé de participer et de rester à l'atelier (espace clos avec des personnes inconnues), c'est s'aménager une certaine liberté vis-à-vis d'éventuelles contraintes liées à l'atelier. Ainsi, à plusieurs reprises E8 sortira de la cuisine pour téléphoner à des personnes extérieures à l'atelier.

La première activité est celle de la préparation des champignons ; nous nous retrouvons tous autour de la marmite. Lorsque AC dit « je ne sais pas éplucher les champignons » et que E10 lui répond « On est tous là pour apprendre », on peut penser qu'à cet instant E10 pensait qu'AC était l'une des patientes du pôle et non une chercheuse. La diététicienne e6 nous demande ensuite, tout en épluchant des champignons, de parler du projet de recherche sur les ateliers cuisine. Nous nous présentons comme étant en lien avec le pôle de santé et intéressées par les ateliers, sans insister sur notre rôle médical. Le dialogue se met rapidement en place autour du menu, e6 demande si tout le monde peut manger de tout, AC émet un doute sur le saumon cru du fait de sa grossesse. Discussion de qui a des enfants, combien, leur âge. E10 sera attentive à AC pour le restant de l'atelier du fait de sa

48 grossesse en cours, ainsi elle refusera que celle-ci déplace les tables ou porte des choses lourdes
49 lorsque nous rangerons la salle.

50 Au cours de cette activité, transformation du vouvoiement, qui aura duré environ 15 minutes,
51 en tutoiement, témoin du rapprochement de chacun, d'une ambiance plus détendue et conviviale, où
52 chacun se permettra plus facilement de se mettre un peu à l'aise. Ce passage du vouvoiement au
53 tutoiement a été suivi de l'évocation implicite ou pas du repas que "nous" préparions ensemble.
54 L'évocation de cette entité "nous" au travers de "notre" repas, c'est se différencier de ceux qui ne
55 participent pas ce jour-là en tout cas à la préparation du repas. Et ainsi, à la fois par la finalité
56 commune et par la distinction par la négative, on peut parler de l'existence d'un « groupe » atelier
57 cuisine.

58 Certains patients se connaissent déjà, mais d'autres non, ainsi lorsque E5 arrive et voit E8 elle
59 s'exclame « Mais c'est mon voisin! ». E8 tout au long de l'atelier est amené à nous aider du fait de sa
60 grande taille et probablement aussi parce qu'il est le seul homme. Ainsi quand E3 a soif, et que les
61 verres sont rangés dans un placard haut qui n'est pas à sa portée, elle demande l'aide de E8. Lorsqu'il
62 faut porter les grosses marmites, il est appelé à la rescousse. Les marmites auraient probablement pu
63 être portées par deux d'entre nous mais c'est sur E8 que nous nous reposons comme si nous avions
64 défini son rôle au sein du groupe. Mais c'est peut-être aussi le témoin que certaines des participantes
65 n'ont pas habituellement « cet homme fort » à disposition, sur lequel elles peuvent s'appuyer et
66 compter. Il garde ainsi le statut qu'il a dans son immeuble. E5 dit : « c'est un bon voisin toujours prêt
67 à aider lorsqu'on demande » et ajoute discrètement : « E8 aide beaucoup si on le nourrit bien » (lien
68 avec son obésité et le fait d'être présent en atelier cuisine ? enjeux de culpabilité transférée ?), « il est
69 le sauveur ». On peut considérer que son statut semble ainsi inchangé dans l'atelier par rapport à son
70 statut habituel au sein du quartier.

71 Lorsque nous préparons la mousse au chocolat, il arrive nécessairement un moment où les
72 cuillères sont pleines de chocolat. Tout le monde se regarde, les yeux parfois pleins d'envie, ou
73 complètement inhibés. E5 exprime clairement qu'elle n'a « pas le droit ». Seuls E8, AC et moi cédon
74 à la tentation. E8 montre que le fait d'être regardé ne l'empêche pas de manger ce dont il a envie. Il ne
75 s'inhibe pas devant le regard de l'autre. La peur du jugement est probablement très présente chez ces
76 patients, surtout pour ceux qui sont diabétiques. Le jugement pourrait aussi concerner le savoir-vivre :
77 lécher une cuillère ne semble pas être une attitude adéquate en société, cependant, nous sommes trois à
78 le faire. Nous passons donc outre les convenances, sans peur du regard des autres ou du jugement. La
79 peur du jugement peut évoquer plusieurs choses : d'abord le fait que les personnes présentes se sentent
80 peu valorisées dans leur vie quotidienne, donc peu sûres d'elles pour passer outre les convenances de
81 la société. Ensuite, il est nécessaire d'être confronté régulièrement au jugement des autres pour
82 parvenir à passer outre ; l'isolement de ces personnes (peu de rencontres extra-familiales) pourrait
83 ainsi participer à cette difficulté. Il existe aussi une différence entre notre attitude (AC et moi) et celle
84 des autres participants, puisque nous avons, sans nous en soucier, léché les cuillères de chocolat. Il
85 n'existe pour nous aucune modification de notre attitude entre notre domicile et l'atelier, la notion de
86 jugement n'étant pour nous pas ou peu présente. Est-ce le reflet de notre statut au sein du groupe (nous
87 ne sommes ni diabétiques ni souffrant de trouble du comportement alimentaire), ou simplement le
88 témoin de notre habitude à vivre en groupe et à passer outre le jugement ?

89 La cuisine n'étant pas dotée de passoire, nous devons donc préparer le riz sans avoir besoin de
90 l'égoutter. E2 et E7 donnent rapidement des conseils pour la cuisson du riz, elles se révèlent être des
91 spécialistes du riz du fait de leurs origines (comorienne et réunionnaise). Ambivalence de E2 dans ce
92 rôle, avec à la fois le plaisir de donner des conseils, de se sentir enseignante mais aussi la gêne de
93 notre dépendance vis-à-vis d'elle pour la cuisson du riz.

94 Nous sommes en train de préparer les assiettes de l'entrée, quelqu'un l'appelle pour vérifier la
95 cuisson, elle lève les yeux au ciel (mouvement que je ressens comme une exaspération) mais malgré
96 tout y va avec le sourire. E2 et E7 sont donc valorisées dans leur rôle de cuisinières et enseignantes au
97 sein du groupe, et elles le seront d'autant plus au cours du repas puisque le riz était succulent. La gêne
98 de E2 est peut-être en rapport avec cette situation inhabituelle pour elle ?

99 Lorsque E3 a fini de rendre un service, e6 lui dit : « Super, E3! », cette dernière reprend :
100 « Super E3! » avec la gestuelle des super-héros. e6 est un peu gênée par cette attitude surprenante, qui
101 pourrait être une levée d'inhibition, alors elle se reprend : « je voulais dire super, virgule, E3 ». AC et
102 moi nous rions de bon cœur de la blague de E3. Nous avons interprété cet épisode comme une
103 valorisation d'E3 sur sa capacité à réaliser quelque chose de façon « super » mais aussi une
104 valorisation de sa personne car sa propre personne est capable de nous faire rire ; mais il permet aussi
105 la définition d'une place au sein du groupe. On peut aussi se poser la question suivante: pourquoi
106 seules AC et moi rions de cette situation ? Est-ce le contraste que nous ressentons entre la personnalité
107 habituelle de E3 (qui semble plutôt réservée et introvertie, ce que nous avons pu entrevoir au cours de
108 l'atelier car elle s'est mise à plusieurs reprises en retrait, assise sur une chaise) et cette réaction très
109 spontanée ? Sommes-nous les seules à ressentir cet écart et donc le comique de la situation ?

110 Rien ne fonctionne comme e6 l'avait souhaité au cours de la préparation du repas : nous
111 n'avons pas de batteur pour monter les blancs en neige et les récipients ne sont pas adaptés, si bien que
112 e6 est très angoissée. e1 accompagne E10 jusqu'à son domicile pour ramener un batteur, des poêles
113 plus petites, etc... AC propose alors de faire un massage de la main pour détendre e6. Même si celui-ci
114 n'aura pas été très efficace, il aura eu l'effet d'amener e6 à s'arrêter, à se reposer quelques instants. E10
115 demande alors à AC si elle peut -être aussi massée, puis elles inversent leurs rôles, AC apprenant à
116 E10 comment faire un massage de la main.

117 Au cours de l'atelier cuisine, personne n'a franchement verbalisé son problème médical en
118 dehors de E10. C'est en disposant le dessert (poire sur la mousse au chocolat) qu'elle dit « chez moi,
119 les nerfs c'est comme la levure » et elle précise « ça me fait gonfler » alors que nous avons dû parler
120 quelques instants plus tôt de l'angoisse de e6 dans la préparation du repas. Elle exprime ainsi son mal-
121 être et ses problèmes de santé, mais ne semble pas attendre de réaction particulière de la part du reste
122 du groupe. Personne en dehors de E10, parle de son ou ses problèmes de santé comme si cela n'avait
123 pas de lien avec le fait qu'ils soient réunis dans la préparation d'un repas. On peut supposer qu'ils sont
124 là et forment un groupe, non de soignés, mais de partenaires avec pour objectif la préparation du repas.
125 De plus, la préparation collective d'un repas est probablement une activité nouvelle dans laquelle ils
126 pourraient souhaiter s'épanouir pleinement et profiter sans être rattrapés par leur problématique
127 habituelle. Le fait que peu de personnes ne parlent de leur problème médical, peut témoigner de la
128 formation d'un groupe, non de soignés, mais plutôt de voisins, « d'amis », surtout que certains d'entre
129 eux se connaissaient déjà. Il peut alors se créer plus facilement des liens amicaux.

130 A la fin du repas, nous avons la possibilité de reprendre du dessert. E8 reprend volontiers du
131 dessert à plusieurs reprises tout en disant et répétant « Si e14, (*diététicienne, appelée par son prénom*)
132 était là, je me ferais taper sur les doigts, je ne pourrais pas reprendre de dessert alors j'en profite ». E8
133 se sent complètement libéré du fait de l'absence de e14, sa diététicienne. Il existe donc probablement
134 une relation particulière entre E8 et sa diététicienne qui l'incite à vouloir lui faire plaisir, partageant
135 ainsi des objectifs communs ; mais en son absence le contrat tacite n'a pas lieu d'être respecté.

136 Le placement à table est libre, le premier à s'asseoir est e9, médecin généraliste dont le patient
137 n'est pas venu. E8 viendra s'asseoir à côté de lui, ils forment ainsi un duo d'hommes au centre de la
138 table. E10 et E1, forment également un duo depuis l'arrivée de cette dernière. Elles s'isolent du groupe
139 et se mettent en bout de table. Dès l'arrivée de E1, E10 est moins présente dans le groupe et est plutôt
140 dans cette relation duelle. Il y a probablement une relation particulière entre ces deux personnes
141 (semblant d'origine maghrébine), on peut donc s'interroger sur le rôle de « soignant » de la secrétaire,
142 qui entretenant le lien, améliore peut-être l'accès au soin et le suivi.

143 e4, professeur d'APA au sein du pôle, est venue pour la dégustation du repas. Elle discute peu
144 avec les patients. Nous ne savons pas si elle connaît déjà les patients.

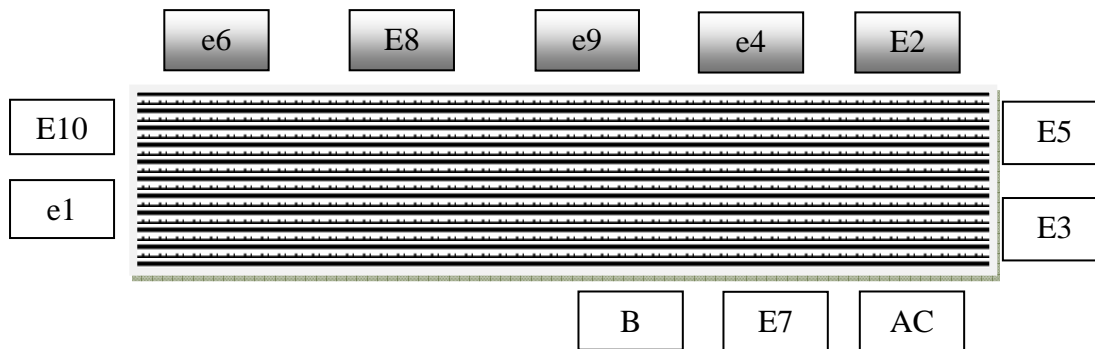
145 Tout au long de l'atelier cuisine et même lors du repas, la notion d'identité a été prédominante.
146 Tout d'abord avec E5, AC échange avec elle sur l'origine de son prénom qui connaît sa signification.
147 E5 est flattée que AC ait cette connaissance. E5 fait une similitude entre les Kabyles et les Savoyards
148 dans leur désir d'identité et de revendication de leur culture, ainsi elle rapporte que la première fois
149 qu'elle a dit à un Savoyard qu'il était Français celui-ci a répondu « je ne suis pas Français, je suis

150 Savoyard ». E7 et E2 se disent voisines puisque l'île des Comores et de La Réunion sont situées dans
151 la même région du globe comme dans l'idée de vouloir créer une entité plus rassurante. E2 dit même
152 « l'île des Comores n'existe parfois même pas sur la carte ! ». AC parle des manalas, brioches
153 originaires d'Alsace (E5 et E3 souhaitent d'ailleurs avoir la recette) préparées pour la Saint-Nicolas,
154 s'en suit une discussion sur les origines du Père-Noël (habit vert, habit rouge...).

155 Nous discutons de la salle et AC demande si certains étaient déjà venus. E3 nous explique
156 qu'elle est déjà venue faire un réveillon pour lequel elle avait été informée par un flyer et qu'il fallait
157 amener quelque chose. Nous lui demandons donc ce qu'elle avait apporté, ce à quoi elle répond : « ma
158 bonne humeur ! »

159 A la fin du repas, lorsque nous faisons signer les consentements aux patients pour les
160 entretiens que nous allons organiser. E5 nous appelle : « ma chérie », nous invite à venir manger chez
161 elle.

Disposition des participants autour de la table



Observation participante de l'atelier cuisine n°2 (OP2)

1 Notre échantillon, les participants à l'atelier cuisine :

2 Il y avait 16 participants. 8 participants ont préparé le repas, dont 5 soignées (E12, E13, E16,
3 E23, E24), 1 professionnelle du pôle (e14, diététicienne) et 2 chercheuses (AC et moi-même E). 5
4 soignants dont 4 médecins (e11, e15, e17 et e18) et la professeur d'APA (e4) ainsi que les 2 fils
5 jumeaux de 8 ans de l'une des soignées (E24) nous ont rejoints à midi pour le repas.

6 Lieu, environnement :

7 L'atelier s'est déroulé dans une salle, proche de pôle de santé (2 minutes en voiture, 10
8 minutes à pied). La salle faisait environ 60 m² avec des tables disposées en U. La cuisine était grande
9 et à l'américaine (ouverte sur la salle à manger). Cette dernière était bien équipée et seul le mixeur
10 n'était pas fonctionnel. Cette salle semblait plus adaptée que lors de l'atelier cuisine n°1 selon AC qui
11 a participé aux 2 ateliers.

12 Préparation du repas :

13 AC et moi avons rendez-vous au pôle de santé à 9h15, pour partir ensemble avec la
14 diététicienne et la médiatrice (E1) sur le lieu de l'atelier cuisine. L'une des soignées (E3) s'était
15 présentée également au pôle alors que les autres nous attendaient à l'atelier.

16 AC était contente de retrouver E3 qu'elle avait vue lors du précédent atelier, ce qui a permis à
17 AC de trouver plus rapidement une certaine légitimité à sa présence en tant que participante, plus
18 évidente que lors du premier atelier. Nous sommes toutes parties en voiture, avec les courses
19 alimentaires et quelques ustensiles supplémentaires de cuisine.

20 Trois autres soignées nous attendaient lorsque nous sommes arrivées à l'atelier. L'une des
21 soignées, E23 demanda à E3 de lui tenir un de ses sacs. E3 répondit: « Oui, mais c'est pas un rat qu'il
22 y a là-dedans ? ... Non mais c'est une blague », très pince sans rire, sa petite brève humoristique
23 permit d'amorcer les conversations.

24 Une dernière soignée, E24, est arrivée 30 minutes plus tard, après un appel de la médiatrice
25 pour la motiver à venir. Comme E24 devait s'occuper de ses enfants entre midi et deux, e1 lui a
26 proposé d'inviter ses enfants pour le repas et de faire les trajets depuis leur école.

27 Nous nous sommes toutes réunies autour d'une table avec un café, pour faire les présentations
28 et pour que la diététicienne explique le programme et le menu du jour. E16 se présenta et parla de son
29 futur rôle de chef de cuisine dans la mesure où il était prévu à l'avance avec e14 qu'elle nous fasse
30 découvrir des recettes de son pays d'origine, l'Algérie. Au menu: galettes de pains orientaux avec
31 salade méchouia prête à l'emploi, poulet aux olives ainsi que poulet nature pour accompagner le tliiti
32 (plat avec pâtes d'avoine en forme de langue d'oiseau, et pour le dessert, cornes de gazelle
33 accompagnées de son thé à la menthe fraîche. E13, une autre soignée d'origine algérienne, échangea
34 avec E16, un peu en dehors du groupe, sur les étapes de la préparation qu'avait choisies cette dernière.
35 E3, parlant de makrouit depuis son arrivée à l'atelier, demanda si nous allions préparer ces mets. E16
36 répondit que non mais la rassura en lui promettant de lui transmettre la recette. E3 ne nous en parla
37 plus par la suite, soulagée probablement d'obtenir cette fameuse recette par E16, montrant son
38 contentement à faire plaisir à E3.

39 E23 expliqua lors de sa présentation qu'elle souhaitait partir avant le repas car elle avait un
40 régime strict à suivre et préférait ne pas manger ce repas, mais qu'elle était malgré tout très intéressée
41 par la préparation. Alors que tout le monde semblait déçu et dans l'incompréhension qu'elle ne reste
42 pas pour le repas, E23 ne semblait pas prête à changer d'avis. e14 lui répondit que c'était déjà bien
43 d'être venue pour la préparation et la remercia, ce qui permit de clore toute discussion susceptible de
44 rendre mal à l'aise E23.

45 E23 a-t-elle eu peur d'un éventuel jugement concernant sa santé en partageant le repas avec
46 les professionnels et les autres participants ? Nous ne le saurons pas, car nous n'avons pas réussi à
47 avoir un entretien avec elle.

48 Nous avons commencé par la préparation des cornes de gazelle puisque cette dernière est la
49 plus longue et requiert plusieurs étapes. E16 nous proposa d'enfiler des gants jetables, par mesure
50 d'hygiène, comme « nous ne sommes pas à la maison » expliqua-t-elle. La plupart des participantes

51 étaient étonnées et peu motivées par le port de ces derniers, alors qu'elles se réjouissaient de mettre la
52 main à la pâte. Nous avons pu percevoir une certaine frustration de ces dernières (et de nous-mêmes
53 d'ailleurs) de ne pas pouvoir sentir les textures. E16 un peu gênée alors, accepta que les participantes
54 les retirent, s'étant assurée que « toutes s'étaient lavé les mains auparavant ».

55 Sans doute E16 s'est sentie responsable de la préparation du repas et a voulu suivre les règles
56 d'hygiène telle une professionnelle. Mais au vu de la grande motivation des participantes à apprendre
57 la cuisine algérienne de E16 jusqu'à toucher la préparation culinaire, cette dernière oublia le port des
58 gants de protection, renforçant ainsi son désir de satisfaire tout le monde.

59 Nous participions alors toutes à cette première étape de préparation des cornes de gazelle
60 (hormis e14 qui préparait les ingrédients pour le plat principal) ; cela consistait à peser des boules de
61 farce (mélange de sirop sucré et de pâte d'amande) et à leur donner des formes de cornes. Puis E16
62 prépara et détailla les explications de la pâte sablée qui allait contenir cette farce. Toutes les
63 participantes regardaient émerveillées cette préparation. Ainsi, quand E16 (sans doute en n'ayant pas
64 oublié l'intérêt des participantes de toucher les aliments) proposa de sentir la texture de la pâte pour
65 bien comprendre qu'elle doit être sableuse comme son nom l'indique, tout le monde le fit à la seconde.
66 E13 fit à plusieurs reprises des commentaires sur sa propre façon de réaliser cette pâtisserie, ce que
67 E16 écouta attentivement. E16 mit alors cette pâte à reposer dans un coin.

68 E16 a semblé honorée d'être la référente pour les pâtisseries. Elle semblait heureuse de
69 partager son savoir-faire et respectueuse des autres manières de cuisiner comme celles de E13.

70 Puis nous avons commencé, toujours toutes ensemble, la préparation du plat principal, avec
71 les épices pour le poulet aux olives : oignons, ail, persil, sel, poivre et surtout le curcuma ! e14 nous fit
72 une brève parenthèse sur le curcuma qui est « une des rares choses à être remboursée par la sécurité
73 sociale en Inde », car il aurait des « vertus anti-cancer » ! L'ensemble des participantes fut alors bien
74 étonné, en particulier les participantes d'origine maghrébine qui ont l'habitude d'utiliser cet épice. Je
75 ne me gênais pas pour mettre alors beaucoup de curcuma dans la préparation, avec l'aval de E16, qui
76 me dit discrètement : « Il faut que tu dises « bismillah », en rajoutant chaque épice, c'est la tradition ».
77 Je répétais alors plusieurs fois ce mot qui signifie « grâce à Dieu » lors de la préparation par respect
78 des traditions, mais aussi parce que je trouvais cela amusant me rappelant l'expression qu'on entend
79 souvent : « faire la cuisine avec amour ».

80 Pour faire cuire le poulet et le tltli, une participante demanda s'il y avait besoin d'allumettes.
81 E13 en profita pour expliquer que le mot « allumette » vient de l'arabe, tout comme beaucoup de mots
82 français! Les participantes d'origine non maghrébine furent étonnées, alors que la plupart
83 connaissaient l'origine arabe de « kawa » pour « café ». Nous avons également parlé de régions
84 algériennes, avec leurs langues et recettes diverses. E13 et moi-même, en découvrant les paquets de
85 pâtes, eûmes la même réaction : ce sont des pâtes typiquement pour plat algérien mais la marque est
86 « Alpina Savoie », tout comme les crozets, qui sont bien savoyards ! Nous en riions ensemble, en
87 parlant de ce bel exemple d'intégration de ces pâtes...

88 La pâte sablée, ayant bien reposé nous fit retourner alors à la préparation des cornes de
89 gazelle. E16 faisait les boules de pâtes de sorte à ce qu'elles fassent exactement 30 grammes chacune.
90 AC, E12, E13, E3 et moi-même fîmes alors les cornes en mettant la farce à l'intérieur. e14 dit alors,
91 peu satisfaite de ses cornes, qu'elle faisait des « cornes de chevreuil » et non de « gazelle ». AC, elle,
92 trouva que les siennes ressemblaient davantage à des « cornes de bouquetin ».

93 AC a parlé plutôt de cornes de bouquetin dans une volonté de s'approprier cette pâtisserie
94 algérienne. On ressent alors une volonté, malgré tout assez inconsciente, d'appropriation mutuelle de
95 la culture de l'autre, cette fois-ci par AC.

96 Toutes, après quelques difficultés, primes de l'assurance pour la confection des cornes et
97 fîmes satisfaites de leur forme. Mais E16 ne put s'empêcher de les améliorer une fois réunies dans le
98 plat. E16, une fois de plus, démontra son désir de bien faire en se sentant responsable de la qualité du
99 repas.

100 Lors de cet atelier, nous avons pu observer 3 protagonistes (E16, E13 et E24) d'origine
101 maghrébine et de « niveaux » d'intégration diverse. La première, E13, de parents algériens, née en
102 France, parle peu l'arabe car n'utilisant que le français avec ses parents, semble très intégrée et d'un
103 abord facile. La deuxième, E16, notre chef cuisinière, d'origine algérienne, arrivée en France à 19 ans,
104 parlant aussi bien l'arabe que le français, semble également bien intégrée à la société française. Enfin,
105 la dernière, E24, d'origine marocaine dont nous ne savons pas depuis quand celle-ci réside en France,
106 ne parle quasiment pas le français. E16 a néanmoins permis à E24 de se faire comprendre en la
107 traduisant.

108 Nous avons pu observer que cette dernière, E24, était un peu à distance des 2 premières
109 protagonistes, qui tenaient les rôles principaux de la préparation culinaire. Mais le fait que E16 et E13
110 viennent du même pays et de la même région, l'Est algérien, pourrait au moins partiellement,
111 expliquer leur bonne entente concernant la préparation du repas, contrairement à E24 d'origine
112 marocaine.

113 E16 a amené des douceurs algériennes qu'elle avait préparées chez elle pour faire découvrir
114 des mets du pays « cher à son cœur ». Pour ne pas démotiver les participants, elle a pris soin
115 d'attendre la fin du repas pour dévoiler ses magnifiques gourmandises (qu'elle avait tout de même
116 montrées auparavant en photo à E12), à la fois fière, modeste et respectueuse.

117 E23 nous a donc quittées à la fin de cette préparation tel qu'elle l'avait préalablement décidé,
118 quoiqu'avec une perceptible pointe de tristesse. E23 s'est finalement laissée tenter par la salade
119 méchouia après l'invitation de e14 à la goûter avant de partir, et se resservit même une deuxième fois
120 en dépit de son appréhension palpable de manger en présence des autres. AC et moi-même avons
121 perçu chez E23 une personne très volontaire et motrice, apportant du dynamisme dans le groupe. Nous
122 l'avons vue en effet aider E3, plutôt de tempérament inverse, à prendre des initiatives, ayant du mal à
123 anticiper malgré sa bonne volonté. E3 eut l'air d'apprécier l'aide de E23 ; elles formaient ainsi un
124 groupe énergique et équilibré.

125 La diététique n'a pas été le sujet principal lors de la préparation du repas, loin de là.
126 Contrairement au premier atelier cuisine, le repas algérien proposé par E16 n'avait pas cet objectif-là
127 mais plutôt celui de la découverte de la cuisine algérienne. e14 a respecté la cuisine de E16, malgré ses
128 discrets jeux de mains pour la rendre plus diététique (comme pour l'huile de la salade méchouia prête
129 à l'emploi qu'elle a un peu vidée). E16 voulait rajouter du beurre pour faire dorer le poulet; hors il n'y
130 en avait plus et a accepté de s'en passer, ravie finalement de satisfaire notre diététicienne e14. A noter
131 également qu'il y a une certaine relativité de la diététique dans la vision des trois participantes
132 maghrébines, qui pour elles trouvent les cornes de gazelle diététiques car peu sucrées, probablement
133 dans la mesure où les autres desserts le sont plus.

134 Partage du repas :

135
136 Les professionnels de santé sont arrivés quasi tous en même temps vers 13 heures sans se
137 présenter pour certains, laissant un certain flou, ce qui aurait pu être utile pour laisser des ouvertures
138 mais qui est critiquable selon certains soignants avec qui nous nous sommes entretenus.

139 Après les avoir fait patienter 15 minutes avec de premiers échanges entre soignés et soignants,
140 autour de la salade méchouia et de galettes de pain, les soignants sont passés à table en même temps
141 que E12, E3 et AC. E16 et E13 finissaient la préparation des plats principaux et ; E24 et moi
142 finissions la préparation des cornes de gazelles. E16 nous demanda de saupoudrer de sucre glace les
143 cornes de gazelle « une par une », mais E24 me montra par des gestes du fait de la barrière de la
144 langue, qu'on peut saupoudrer l'ensemble d'un coup, avec un grand sourire, très fière. Ce que je fis,
145 également, en trouvant cela astucieux ! Mais E16, toujours très observatrice du travail de chacun et
146 soucieuse du détail, vint vite interrompre E24 dans son action, en lui expliquant que saupoudrer une
147 par une les cornes de gazelle permet de mettre moins de sucre, toujours dans l'effort perceptible de
148 faire au plus diététique possible. E24 se ravisa alors, un peu gênée mais restant souriante et me laissa
149 finir les quelques cornes de gazelles restantes.

150 Les professionnels de santé et les soignés se sont bien « mélangés » à table. Il y a eu des pôles
151 de discussions de 3 ou 4 personnes maximum, du fait de la disposition des convives autour de la table
152 non propice à des discussions communes malgré cette disposition en « U ». E12 et son médecin e15 en
153 ont tout de même profité pour échanger quelques mots entre elles.

154 e11 s'est assis à côté des enfants de E24 pour le repas, un peu excentré des autres soignants.
155 E24 s'est elle, assise à l'opposé de ses enfants, alors qu'il y avait 2 places vides à côté de ces derniers.
156 Ces places disponibles ont peut-être été un peu cachées par AC qui servait le repas au même niveau.
157 E16 a demandé à E24 de s'asseoir près d'elle, probablement parce qu'elle pouvait faire le lien avec les
158 autres du fait de leur langue commune. Nous avons perçu E24 contente de manger aux côtés de E16 et
159 E13, se sentant probablement intégrée. Mais d'elle-même, E24 ne se serait-elle pas mise à côté de ses
160 enfants ? Ce que nous pouvons légitimement imaginer. Mais e11, voyant E24 surveiller de loin ses
161 enfants, la rassura en lui disant « Je les surveille !!! » avec un clin d'œil en souriant. e11 avait, en
162 effet, une posture paternelle vis-à-vis de ces enfants qui ont éclaté de rire à plusieurs reprises lors du
163 repas. Ils ont amené de la fraîcheur et une ambiance plus familiale au repas partagé.

164 E16 ne s'est finalement assise que quelques minutes, occupée à finir le thé pendant que nous
165 dégustions le repas, en nous répondant : « Je dois finir le thé pour que les médecins puissent vite partir
166 travailler ». J'ai ressenti encore une fois sa volonté de bien faire, responsable du repas et des
167 participants l'ayant préparé.

168 e18 était très bavard, semblait assez spontané lors du partage du repas, comme s'il était dans
169 un environnement connu et habituel. Lors du repas e18 rajouta du sel à son poulet en disant : « Ne me
170 regardez pas, j'suis pas un bon exemple pour vous », ce qui fit rire entre autres E3 l'une des soignés.

171 AC a senti e4 moins introvertie lors de cet atelier cuisine que lors du premier atelier cuisine,
172 probablement parce qu'étant assise en face d'elle, elle l'a davantage sollicitée pour la mettre à l'aise.
173 e4 connaissait également à présent le concept de l'atelier lors de cette deuxième participation.

174 E12 a engagé la conversation avec moi lors du repas, alors qu'elle était à ma gauche, faisant
175 une certaine rupture avec cette même personne, rencontrée quelques heures plus tôt qui était assez
176 introvertie et qui était à l'écart. Elle m'expliqua qu'elle habitait dans un village à 10 minutes de
177 voiture de (*ville du pôle*), que son médecin traitant était e15 (assise à sa gauche) qu'elle appréciait
178 beaucoup, en m'expliquant qu'elle n'avait pas trouvé un aussi bon médecin plus près de chez elle.

179 Le thé et la dégustation des desserts, laissés en bout de table, ont permis un brassage des
180 participants et ainsi de nouveaux échanges.

181 L'après-repas :

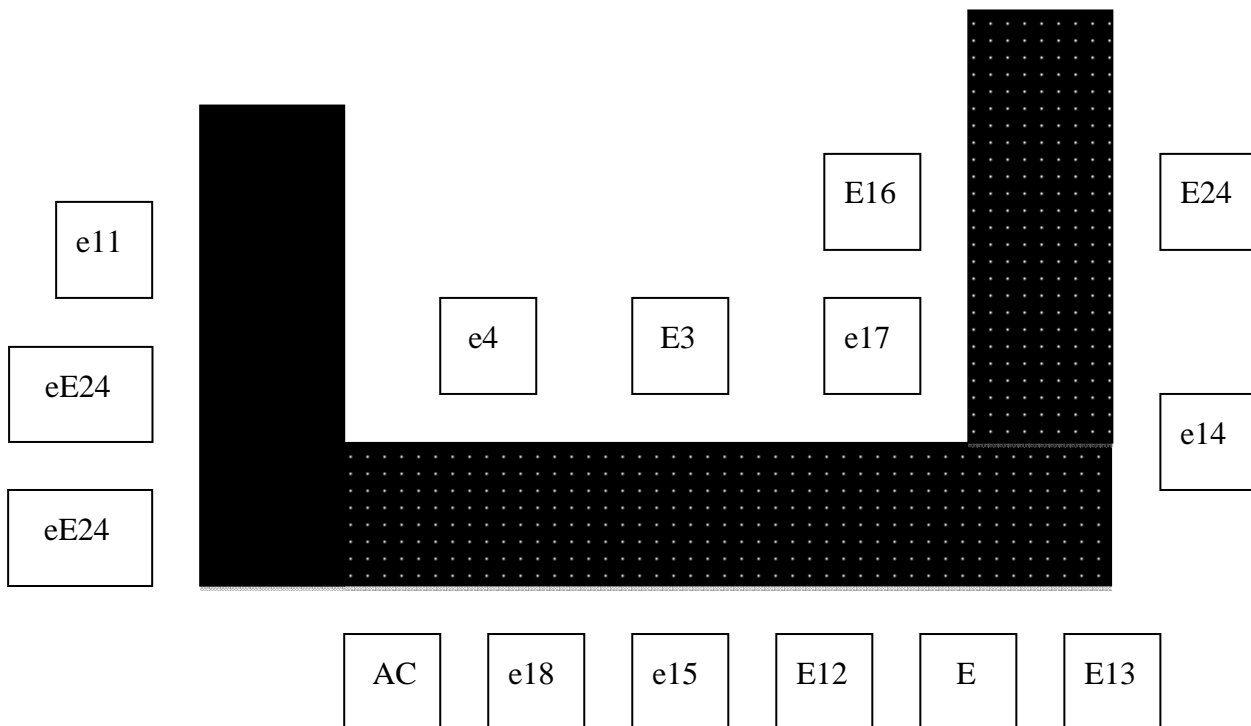
182 Nous avons dû nous presser pour finir le repas car à 14 heures, des femmes sont arrivées pour
183 leur atelier couture qui était prévu dans la même salle. On leur a proposé de déguster un de nos
184 desserts pour patienter mais elles ont préféré attendre à l'extérieur. Les médecins ont de toute façon dû
185 vite partir pour rejoindre leur cabinet et leurs patients, sauf e11, à la retraite, qui est resté un peu plus
186 longtemps et a ramené E16 chez elle car elle était chargée d'ustensiles de cuisine. E24 et ses enfants
187 sont repartis avec E1, pour que ces derniers soient reconduits sur les bancs de l'école.

188 Lors de la vaisselle, E12 et E13 m'ont demandé ce que je faisais. Je leur ai répondu que j'étais
189 étudiante en médecine et E12 m'a dit : « Ah mais c'est marrant, tu dois être contente d'être entourée
190 de médecins aujourd'hui ! ». En n'ayant eu connaissance de ma profession qu'à ce moment-là, j'ai a
191 priori été perçue comme une soignée lors de l'atelier, soulignant mon immersion dans ce groupe. Leur
192 sourire à ma réponse m'a permis de ne percevoir aucune gêne de leur part concernant ma profession,
193 ce qui aurait pu les laisser penser que j'étais là pour les « observer » ou les « juger ». Leur
194 décontraction par rapport à mon statut a peut-être été due au fait que je n'étais « qu'étudiante » ? AC
195 n'a pas évoqué non plus qu'elle était médecin sauf à e17 lorsqu'elle s'apprêtait à partir à la fin du
196 repas et que AC lui a parlé de nos souhaits d'entretiens avec les participants. Le doute sur notre
197 position à toutes les deux a ainsi demeuré jusqu'au recrutement des participants pour les entretiens
198 individuels avant leur départ de la salle.

199 E12 nous a raccompagnées, AC et moi, à notre véhicule et nous l'avons trouvée un peu triste
200 que l'atelier soit fini, cherchant à continuer à discuter avec nous, malgré sa certaine retenue lors de la
201 préparation du repas.

202 Peut-être avait-elle passé un bon moment au sein de l'atelier cuisine mais peut-être aussi était-
203 elle curieuse de mieux nous connaître maintenant qu'elle connaissait notre position au sein du groupe
204 et que nous lui avions évoqué notre étude à la fin de l'atelier ? Cette hypothèse a été en partie
205 confirmée lors de son entretien individuel.

Disposition des participants autour de la table



Observation participante de l'atelier n°3.

Personnes présentes lors de la préparation de l'atelier :

4 patientes (E2, E20, E21, E22), une stagiaire au pôle (E19), une diététicienne (E14) et deux chercheuses (E et B). Nous ont rejoint pour le repas trois autres professionnels de santé : deux médecins (E9, E15) et un professeur d'APA (E4) que nous connaissions déjà. La secrétaire du pôle, E1 est passée plusieurs fois au cours de l'atelier, d'abord pour apporter les courses et les choses manquantes, et elle est ensuite venue partager le repas avec nous.

Contexte de l'atelier :

L'atelier cuisine n° 3 a eu lieu dans la même salle que l'atelier n°2. Quand nous sommes arrivées, une personne était en train de faire le ménage et la vaisselle : le dernier groupe ayant utilisé la cuisine ne l'ayant pas fait. Nous nous sommes donc mises en retrait le temps que la personne finisse. Cela n'a cependant pas gêné le début de l'atelier. La cuisine comportait une grande paillasse ouverte sur la salle à manger ; nous avons donc pu nous regrouper autour pour travailler ensemble.

Tout au long de l'atelier, E14, la diététicienne, a laissé E21 diriger l'ensemble de la préparation et est intervenue que pour donner quelques conseils diététiques. On aurait pu s'attendre à ce que E14, diététicienne responsable de l'atelier soit plus en avant mais elle s'est en fait positionnée comme n'importe quelle participante à l'atelier ; peut-être parce qu'elle n'avait jamais, elle non plus, préparé de manioc ou de banane verte.

Déroulement de l'atelier :

Dès son arrivée dans le centre social, E2 va dire bonjour aux différents membres du centre et E14 me dit : « Ça y est, E2 (*prénom*) est partie, elle est comme chez elle ». E20 et E22 sont arrivées ensemble et semblaient se connaître.

Dès l'entrée de E21 dans la pièce de l'atelier cuisine, il existe une proximité naturelle avec E2, qui semblent se connaître et échangent dans leur langue. E14 leur dit même en plaisantant : « Parlez français parce que je ne comprends pas ce que vous dites ». Nous découvrirons lors de l'entretien avec E21, que celles-ci se connaissaient uniquement de vue et ne s'étaient jamais parlé. Le simple fait qu'elles soient d'origine proche les a rapprochées. Peut-être par le fait que E2 connaisse le centre et plus de monde a rassuré E21.

E14 demande à chacune de s'asseoir autour d'une table afin que l'atelier puisse commencer et que chacune se présente. E14 demande alors à E21 de présenter le repas. La main devant le visage, timide, E21 dit qu'elle ne parviendra pas à présenter le repas et se retourne de nouveau vers E2 assise à côté d'elle.

E2 commence donc à présenter le menu. Elle lit le nom du plat qui est écrit en mahorais et demande alors confirmation à E21, le mahorais n'étant pas sa langue maternelle. Durant l'explication du menu par E2, E21 glisse quelques informations sans nous parler directement mais en discutant avec E2. Nous apprenons donc que le menu prévu, typiquement mahorais est un repas de fête dans son pays. Après cette brève présentation, E14 relance E21 pour qu'elle prenne enfin la parole pour nous parler des aliments achetés pour faire le plat. E21, après beaucoup d'hésitation, explique donc les différents ingrédients achetés en regardant exclusivement E14. E21 semble extrêmement timide et parler de ce qu'elle a fait à l'ensemble du groupe lui demande beaucoup d'efforts.

A la demande de E14, E21 décide de l'ordre des différentes tâches que nous devons accomplir afin que le repas soit prêt à temps. Dans le groupe de l'atelier cuisine, seulement trois personnes ont déjà cuisiné du manioc et de la banane verte, menu prévu ce jour-là. Il s'agit de E2 d'origine comorienne, dont les us et coutumes semblent très proches des mahoraises, raison semble-t-il pour laquelle elles forment un duo. Nous apprendrons même par la suite que E2 connaît très bien les coutumes mahoraises puisqu'un membre de sa famille en est originaire. La deuxième personne à avoir l'habitude de cuisiner et de consommer ces produits est E19, originaire du Gabon, mais pour elle les techniques de cuisine sont différentes. Tout au long de l'atelier, nous passerons donc régulièrement de la cuisine mahoraise à la cuisine gabonaise pour connaître les différentes façons de faire de chacune.

49 E21 a déjà préparé une partie du dessert. En effet, le gâteau au riz coco que nous devons
50 manger, nécessite un temps de repos que nous ne pouvions pas faire lors de l'atelier. E21 a donc
51 préparé à son domicile le riz pour que celui-ci gonfle tranquillement toute une nuit dans l'eau. Elle a
52 aussi découpé la viande pour que nous n'ayons plus qu'à la faire cuire.

53 E14 demande à E20 comment s'est passé son mariage qui a eu lieu récemment. Elle s'est
54 mariée religieusement alors qu'elle s'était mariée civilement il y a plus de 20 ans. Nous discutons des
55 raisons de ce mariage religieux si tardif. E20 semble épanouie dans cette discussion et ce choix.

56 Nous commençons ensuite à éplucher les légumes. Nous découvrons avec surprise que le
57 manioc possède une écorce et que nos techniques habituelles pour éplucher ne vont pas suffire. E21
58 nous montre donc comment, en transformant un grand couteau en machette, elle rompt l'écorce du
59 manioc et comment ensuite en venir à bout, ce qu'on trouve tous impressionnant. Nous nous mettons
60 donc toutes au travail.

61 E21 nous fait alors goûter le manioc cru. Après quelques appréhensions à la dégustation, tout
62 le monde y goûte. La consistance fibreuse nous rappelle la noix de coco. Chacune d'entre nous veut
63 venir à bout d'un morceau de manioc. Alors que nous mettons un certain temps pour en éplucher un
64 morceau, E2 et E21 en ont déjà épluché le double.

65 Pendant que nous poursuivons la préparation du manioc, un deuxième groupe se crée autour
66 des bananes vertes (bananes pas mûres et non Plantin). E21 montre aux novices comment couper les
67 bananes vertes dont la peau est dure. Elle les met dans l'eau pour faciliter leur épluchage, comme elle
68 le fait avec ses enfants. Elle nous expliqua que tous ses enfants (filles et fils) mettent la main à la pâte,
69 chacun à leur tour.

70 Tout en préparant les bananes, E21 explique à E qu'elle est en France depuis 16 ans et que de
71 ce fait elle n'a pas vu son père depuis ce temps-là. Elle retourne d'ailleurs au pays cet été et a hâte de
72 le revoir. Elle indique à E l'âge de ses enfants, de 17 ans à 23 mois, de plusieurs pères. Sa timidité du
73 début s'estompe peu à peu.

74 Au cours de la préparation, E14 explique que l'amidon présent dans la banane se transforme
75 en glucide, rendant ainsi le même produit plus ou moins riche en calories, en fonction de sa cuisson et
76 de sa maturation. La banane mûre comme nous avons l'habitude de la manger en tant que fruit est
77 riche en glucides. Les conseils de E14 sont distillés au cours de la préparation, nous apprenons ainsi
78 sans nous en rendre compte. Ses conseils sont relativement pratiques puisque nous allons nous-mêmes
79 faire cuire les bananes.

80 Le manioc que nous avons préparé doit être cuit avec la viande qui a déjà été mise sur le feu,
81 mais E2 propose de faire cuire séparément quelques morceaux de maniocs pour que nous puissions
82 goûter le manioc sans sauce. Après que le manioc ait été cuit séparément, nous goûtons chacune à
83 notre tour, essayant de trouver une ressemblance avec un légume que nous connaissons. Le manioc se
84 rapproche tantôt de la châtaigne, de la courge ou de la patate, peut-être même un mélange des trois
85 pour les indécises.

86 E2 et E21 nous expliquent que les cultures comorienne et mahoraise sont très proches puisque
87 les Comores ne sont indépendants que depuis 1975. Les Anjouanais considèrent même Mayotte
88 comme appartenant à l'union des Comores alors que les Mahorais se revendiquent français. Il n'existe
89 pour autant aucun conflit entre les deux pays.

90 Le travail se raréfie autour des bananes, un autre groupe se forme donc pour préparer la salade
91 de fruits, place aux fruits exotiques ! Chacun découvre des nouveaux fruits (papaye, goyave, fruit de la
92 passion...) et la manière de les préparer. Nous sommes toutes étonnées du fait que tous les fruits
93 soient mûrs. Pour E21, c'est normal, elle a pris soin de les choisir ce matin. Chacun part à la recherche
94 d'un couteau pour pouvoir participer.

95 Une fois l'ensemble des fruits préparés, E21 vient ajouter sa touche personnelle à la salade de
96 fruits. Elle pile de la cardamome dans un pilon en noix de coco, E19 s'étonne alors de la forme qu'il a,
97 puisqu'au Gabon ils sont différents mais toujours en noix de coco. E21 sépare les feuilles des graines
98 qu'elle met dans la salade de fruits. Peu de personnes autour de la table utilisent de la cardamome, que
99 nous considérons comme exotique. E21 nous explique donc les différents usages de la cardamome :
100 salé, sucré, tisane et thé.

101 Après avoir préparé les fruits, nous démarrons la préparation de la salade de crudités... Cette
102 fois-ci ce sont des légumes connus. Alors que certaines préparent les légumes, E14, E1 et d'autres
103 discutent des vacances d'été à venir. E14 part en Hongrie, en laissant pour une fois ses enfants et son
104 travail. E1 émet des doutes en plaisantant avec E14 sur le fait qu'elle parvienne à laisser son travail en
105 France : « Ah bon, tu ne vas pas rédiger de rapport ? ». E14 avoue qu'elle a du mal à ne pas travailler
106 en vacances mais qu'elle va essayer.

107 E22 nous fait partager son expérience de la Corée où elle est partie pour ses études, et chacune
108 amène ses connaissances sur les différentes alimentations asiatiques, en tentant de rapprocher un pays
109 avec l'autre.

110 Un peu plus tard, E20 et E22 s'échangeront sur un bout de papier ce que nous saurons après
111 (durant l'entretien de E20) être leurs adresses mail pour pouvoir se transmettre des recettes.

112 E21 nous parle des animaux présents à Mayotte et de son allergie aux tortues. Elle ne peut
113 donc pas passer à côté de quelqu'un qui prépare une tortue ; il en est de même pour les serpents.

114 Les discussions sont de plus en plus enjouées ; il règne ainsi une ambiance très détendue dans
115 l'atelier, quelqu'un décrète donc qu'il ne manque plus que la musique. E21 trouve l'idée très bonne
116 d'autant plus qu'elle-même, à la maison, prépare toujours les plats de fêtes en dansant.

117 Rapidement, E20 propose d'aller à la médiathèque chercher des CD de musique mahoraise.
118 Elle ne trouve pas de musique mahoraise et revient avec de la musique malgache qui pour nous
119 représente quand même les îles. Cependant, E21 tient à nous montrer la danse mahoraise, ce qu'elle
120 parvient à faire en nous montrant sur son téléphone une vidéo. Elle laisse ensuite la musique de son
121 téléphone pour nous montrer comment faire. E21 et E2 nous font donc une démonstration de Muhu
122 (danse des fesses), en nous spécifiant bien que celle des Comores est plus lente que celle des mahorais
123 et nous invitent ensuite à essayer. E19 est la première à se lancer, elle essaye la danse muhu, ce qui lui
124 vaut quelques plaisanteries puisque celle-ci ne parvient pas à bouger seulement les fesses, chaque
125 mouvement est accompagnée de celui du haut du corps et des jambes. E2 et E21 continuent de danser
126 en nous montrant l'absence de difficulté... Mais personne en dehors d'elles n'y arrive ce qui vaut
127 quelques fous-rires.

128 E4, professeur d'APA, arrive à ce moment-là, nous regardant d'abord, assez introvertie. Nous
129 l'interpellons rapidement autour des muscles fessiers nécessaires à la danse dont nous ne semblons pas
130 être dotées en Savoie. Elle fait le rapprochement entre le fait que nous ne pouvons pas faire cette
131 danse, comme certains sont incapables de bouger leurs oreilles ou de toucher leur nez avec leur
132 langue.

133 E15, médecin, arrive discrètement, seule, et souhaite tout de suite nous aider mais les plats
134 sont prêts et nous allons pouvoir commencer à manger.

135 Lorsque nous nous installons autour de la table, nous souhaitons tous plus ou moins que E21
136 et E2 s'asseyent en bout de table étant donné qu'elles sont les chefs cuisinières de ce repas. Mais la
137 timidité de E21 reprend le dessus et s'assied sur un côté de la table entraînant avec elle E2. Alors que
138 nous commençons à manger, E14 demande à E21 de nous parler des habitudes autour du repas. E21
139 commence des explications avec une voix à peine audible. De ce fait, E et E15 assises à droite de E19
140 se déplacent en bout de table pour mieux entendre et voir E21. Elle nous explique que les mahorais ne
141 mangent pas tous ensemble, les enfants mangent séparément du reste de la famille.

142 L'autre médecin, E9 arrive alors que nous sommes déjà tous autour de la table et il est
143 largement salué. Il est le seul homme de la tablée du jour, et nous le lui rappelons. Il se glisse à côté
144 de E15, la seule autre médecin présente ce jour-là.

145 L'ambiance du repas, contrairement à l'ambiance détendue de la préparation, est plus
146 solennelle avec parfois une sensation de gêne. Certains convives semblent attendre que tout le monde
147 soit servi pour commencer le plat alors que d'autres ont commencé sans se poser de question. Peu de
148 personnes discutent, E intervient à plusieurs reprises, gênée par le silence.

149 E14 nous serre allègrement du plat et nous propose d'en reprendre. Nous en avons déjà tous
150 bien mangé, et seuls quelques gourmands se réservent car la plupart sont déjà bien repus. Le plat que

151 nous avons mangé, avec de la banane et du manioc, nous semble déjà bien consistant. E9 interpelle
152 donc E14 sur les qualités nutritives du manioc par rapport à la pomme de terre. E9 et E14 étant
153 chacun à un bout de la table, leur conversation profite à tout le monde.

154 Après que chacun se soit resservi, il reste encore de quoi nourrir une dizaine de personnes, il y
155 aurait-il eu un problème dans la quantité ? Cuisiner en grande quantité est peut-être lié à la
156 signification festive que les participants veulent donner à l'atelier cuisine ?

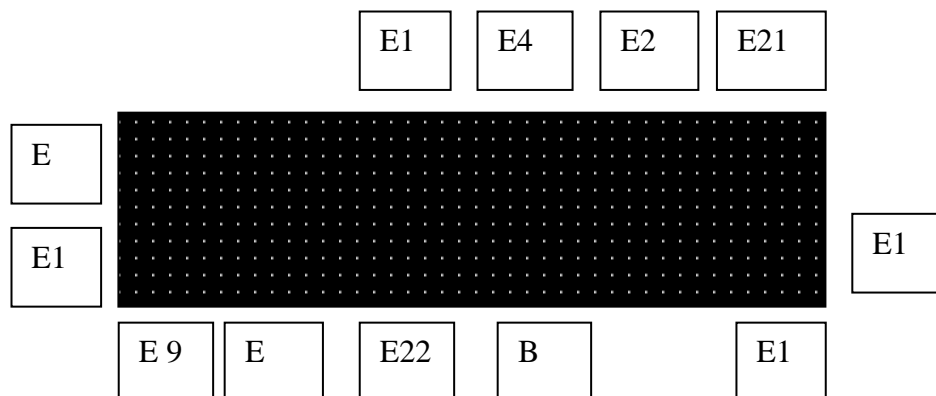
157 Alors que E21 tente de démouler le gâteau au coco, E1 commence la vaisselle du plat
158 principal. La cuisson du gâteau ne semble pas parfaite et celui-ci a attaché au plat. Nous mangeons
159 quand même de petites parts pour accompagner la salade de fruits.

160 E2 et E20 partent précipitamment de l'atelier pour aller travailler. E9 et E15 débarrassent la
161 table, aider leur semblant nécessaire pour pallier leur absence lors de la préparation. Après avoir pris
162 un café, ils retournent travailler.

163 Nous finissons la vaisselle et le nettoyage de la salle. Les restes du repas sont ensuite répartis
164 entre toutes. Nous prenons chacune un sac pour l'amener jusqu'à la voiture de E1.

165 La salle que nous occupons se trouve dans un centre social destiné à accueillir plusieurs
166 activités. Ainsi, à 14h, l'atelier couture fait suite à notre atelier et nous devons libérer la place.
167 Contrairement à l'atelier n°2, le timing est moins serré et la place est libre à l'heure prévue.

Disposition des participants à table



ANNEXE 6 : RETRANSCRIPTIONS DES ENTRETIENS

Entretien n°1

L'entretien a été réalisé au pôle de santé, dans le bureau de la participante. La participante et la chercheuse étaient en face l'une de l'autre, la première côté professionnel et la deuxième côté soigné.

- 1 E : Donc du coup, moi je prends la grille d'entretien soignant sachant que vous avez une
2 situation un peu à part, en tout cas en tant que professionnelle de santé du pôle de santé. Je
3 vais vous demander de vous présenter en quelques mots.
- 4 e1 : Alors je suis e1 donc heu... Médiatrice au pôle de santé depuis bientôt deux ans là, au
5 mois de février ça fera deux ans. Je heu... (*le téléphone sonne*)... Mes principales missions
6 sont l'accès aux droits, tout ce qui est demandes de CMU (*Couverture Maladie Universelle*),
7 demandes de dossiers MDPH (*Maison Départementale des Personnes Handicapées*), de
8 chèques santé heu... C'est assez vaste hein, c'est vraiment l'accès aux droits et aussi un peu
9 une partie sociale, sans bien sûr déborder sur le travail des assistantes sociales donc on
10 travaille en lien ensemble. En tout cas moi par rapport à mes compétences et... Après on
11 passe le relais quand c'est le moment.
- 12 E : Ok... (*acquiescement*)
- 13 e1 : Voilà on travaille beaucoup en lien avec les structures et voilà, on sait à quel moment faut
14 passer le relais pour, par rapport aux demandes des personnes. Mais, ma mission principale
15 c'est vraiment l'accès aux droits, et l'accompagnement vers l'extérieur aussi, dans les
16 structures; ça peut être la coordination alimentaire, donc là ça reste dans le social on va dire.
- 17 E : Oui... (*acquiescement*)
- 18 e1 : Après ça peut être des accompagnements, des rendez-vous au centre hospitalier. Pour
19 certaines personnes, il faut... On a eu un cas, par exemple, pour un monsieur où il a fallu
20 l'accompagner à tous ses rendez-vous, l'accompagner physiquement, rester avec lui et le
21 ramener. Voilà, ça reste ponctuel mais ça rentre dans mes missions. Après, je suis amenée
22 aussi à faire un petit peu d'information dans des structures sur l'accès aux droits pour le
23 personnel. Par exemple à l'association LEGI PLUS, à l'OPAC (*Office Public d'Aménagement*
24 *et de Construction*) de (*ville du pôle*), pour les personnels.
- 25 E : Très bien. (*sourire*)
- 26 e1 : Voilà, et puis là dernièrement il y a eu une intervention sur l'accès aux droits au foyer des
27 jeunes travailleurs du (*quartier*) puisqu'on couvre (*ville du pôle*) et le (*quartier*)...
- 28 E : (*en même temps, acquiescement*)
- 29 e1 : Où je fais des permanences tous les mercredis là-bas. Heu, voilà, donc à titre
30 d'information, je fais ponctuellement, à la demande des interventions pour parler un petit peu
31 des droits à toutes les personnes qui... C'est souvent des personnes qui n'ont pas
32 connaissance de tout, donc du coup, ben voilà vraiment passer l'information et heu... Pour
33 faciliter l'accès aux soins on va dire, car il y a beaucoup de gens qui se soignent pas car ils ont
34 pas de mutuelle, ils ont pas forcément les moyens. Du coup on met tout en œuvre pour
35 faciliter l'accès aux soins.
- 36 E : Donc, finalement vous êtes plus qu'une secrétaire médicale ici. Vous êtes un peu une
37 coordinatrice santé heu...
- 38 e1 : Ben...

39 E : En tout cas une médiatrice, enfin je veux dire, les soignés ici se référencient, j'imagine,
40 beaucoup à vous ?

41 e1 : Ben moi les patients me voient un peu comme une assistante sociale mais dans le médical
42 en fait mais aussi un peu dans le social puisque je travaille beaucoup en lien avec les
43 assistantes sociales et souvent quand c'est juste pour remplir une demande de logement par
44 exemple, les gens prenaient rendez-vous, il y avait un délai d'un mois quelque chose comme
45 ça, et là ils viennent ils savent que c'est rapide, on le fait sur rendez-vous.

46 E : Vous connaissez les procédures.

47 e1 : Voilà, donc on va dire qu'on mâche, enfin... On avance beaucoup le travail de
48 l'assistante sociale pour qu'elle après, derrière, puisse faire tout ce qui est de son ressort,
49 essentiellement les demandes d'aides financières des choses comme ça.

50 E : Ok très bien. Donc c'est une grande belle présentation (*petit rire mutuel*), complète. Donc
51 la deuxième question c'était à quel moment vous a-t-on proposé de participer à un atelier
52 cuisine et pourquoi ?

53 e1 : Alors, moi j'ai participé à l'atelier cuisine, on va dire, surtout au niveau organisation,
54 donc réservation de salle... C'est plus au niveau logistique, à la base, heu... Faire la liste des
55 patients, enfin en lien avec la diététicienne hein puisqu'elle les suit. Donc les rappeler, les
56 inviter... Heu... Leur proposer le menu ou leur demander des idées de menu.

57 E : Hum... (*acquiescement*)

58 e1 : Et en deuxième temps, ben c'est toute l'organisation, l'organisation de salle, aller faire les
59 courses, on va dire ouais c'est plus un travail d'organisation pour faciliter l'atelier à la
60 diététicienne qui anime. Voilà. Et en même temps, aux premiers ateliers cuisine, donc c'est
61 tous les trois mois à peu près. Ça me permet aussi, à titre personnel, d'avoir des infos sur les
62 différentes sortes de cuisson, des choses comme ça, enfin des idées diététiques en fait.

63 E : Ok. Et la première fois que vous avez participé ?

64 e1 : Et bien le premier atelier cuisine, moi je suis arrivée en février 2013, et le premier atelier
65 c'était en avril.

66 E : Donc c'était rapide, vous vous êtes tout de suite mise dans le bain...

67 e1 : Voilà c'était tout de suite là et c'est vrai que c'est une journée assez sympathique. C'est
68 vrai qu'il y a toujours un peu de stress par rapport à l'organisation parce que faut que tout soit
69 bien organisé en temps et en heure et vérifier qu'il ne manque pas de chose quoi... Car ça
70 nous est arrivé souvent ! Après c'est en fonction de la salle qu'on loue, des fois il manque des
71 choses, donc voilà il y a... On arrive toujours à se débrouiller ! Mais sinon c'est un moment
72 très sympathique de partager ce repas avec les patients, et du coup ça les a un petit peu... Ils
73 se sentent quand même bien entourés et sont très très contents de ces ateliers en général.

74 E : Ok (*acquiescement*). Est-ce que vous pouvez me raconter un atelier qui vous aurait
75 particulièrement marqué et pourquoi ? Quelque chose, une anecdote ?

76 e1 : Hum ... Un atelier qui m'a marqué... Ben le dernier qu'on a fait il était très bien, c'est
77 celui qu'on a fait à Noël, heu... C'était un repas un petit peu exotique. En tout cas tous les
78 patients étaient très volontaires. Tout le monde a participé, donc c'est vrai que c'était bien.
79 Après il n'y a pas forcément, enfin je veux dire le repas était très bon donc c'est vrai que ça
80 m'a donné des idées aussi, c'était simple et très bon. Et puis du coup au dernier atelier il y
81 avait deux personnes, je ne sais plus leur prénom, les deux personnes qui ont préparé le
82 questionnaire ? Je ne sais plus leur prénom ?

83 E : AC et B. B ma co-thésarde et AC notre maître de thèse.

84 e1 : Voilà c'est ça, donc qui étaient là et qui elles, en fait ce qui m'a bien, pas étonné mais...
85 Que j'ai apprécié c'est qu'elles ont bien participé. Elles ont participé autant que les patients et
86 on le voit pas tout le temps ça en fait, parce que ben souvent les personnes qui animent sont là
87 ben voilà pour dire de préparer telles ou telles choses. Mais là du coup c'était deux personnes
88 qui n'étaient pas des patients et elles ont très très bien joué le jeu du début jusqu'à la fin quoi.
89 Donc ça j'ai bien apprécié.

90 E : Très bien. Donc finalement comment vous vous êtes sentie au sein du groupe, n'étant ni
91 soignée ni véritablement soignante mais appartenant au pôle de santé ?

92 e1: Ben moi je me sens comme organisatrice, en fait, voilà organisatrice et puis de mettre tout
93 en œuvre pour que ça se passe bien, qu'il manque rien, qu'au niveau organisation, tout soit
94 positif.

95 E : Ok (*acquiescement*).

96 e1 : Et puis que les gens soient à l'aise, soient bien, et puis du coup voilà, ça crée des liens
97 quand même avec les patients, des liens un peu plus rapprochés. Enfin pas qu'avec moi, entre
98 eux aussi. Du coup voilà, ça c'est assez appréciable aussi.

99 E : Hum hum (*acquiescement*). C'est justement ce que je voulais en venir. Si vous aviez pu
100 discuter avec d'autres membres du groupe, soignants ou patients ? De quoi avez-vous parlé ?

101 e1 : Heu oui on a beaucoup discuté, ben surtout du menu, enfin des recettes, de la cuisson...
102 Les idées... Voilà et puis aussi les patients parlent aussi un petit peu de leurs soucis de santé,
103 par rapport au diabète... « A bah moi je faisais pas comme ça pour cuire ça.. » Enfin ça reste
104 côté santé, et puis ce côté famille, où l'on écoute les gens. Voilà, il y a certaines personnes qui
105 vont parler un petit peu de leurs soucis, famille, des choses comme ça donc heu...

106 E : Donc finalement hors cadre habituel, vous arrivez à en savoir un peu plus sur ces
107 patients...

108 e1 : Voilà, ben d'eux-mêmes en fait, ils parlent un petit peu de leurs soucis, mais voilà ça
109 reste heu... Donc après moi je les écoute, ça leur fait du bien d'en parler. Bon ça reste assez
110 court mais dans une petite discussion ça arrive souvent. Même ici au pôle de tout façon,
111 quand ils viennent, quand ils arrivent en salle d'attente pour patienter, ils boivent un café et
112 puis des fois on prend cinq minutes où ils se vident un petit peu, ça leur fait du bien. Voilà.

113 E : Donc finalement, vous avez l'impression qu'il y a un changement quand même avec la
114 relation que vous avez avec les soignés ? Lors de cet atelier cuisine il y a vraiment un
115 changement par rapport à ici quand vous les voyez ?

116 e1 : Ben moi j'ai déjà une relation assez... Heu on va dire... Assez... Comment dire...

117 E : Assez proche ?

118 e1 : Voilà, tout en restant dans le cadre, bien sûr, mais ils sont quand même très... Enfin pour
119 eux je suis... Voilà je ne vais pas dire la sauveuse, mais j'essaye de les aider au mieux et du
120 coup ça les rassure. Des fois ils arrivent ils ont pas le moral. Ils ressortent je fais en sorte
121 qu'ils repartent avec le sourire, en dédramatisant leurs problèmes. Et du coup cet atelier, en
122 fait, nous rapproche un petit peu plus. Ça fait un petit peu plus, c'est assez particulier... Après
123 moi dès que je les revois là, ils se rappellent de l'atelier cuisine. Voilà, ils ont... Peut-être que,
124 ben moi je reste professionnelle mais en même temps eux, ça les rapproche un petit plus de
125 nous ici au pôle en fait. Quand ils ont besoin ou quoi, ils savent qu'ils peuvent venir il n'y a
126 pas de souci. On n'est pas rigide donc ils savent que s'ils ont besoin de quoi que ce soit...
127 Même par rapport à l'atelier, il y a des dames qui vont demander des recettes du menu.

128 E : (*en même temps*) Oui.

129 e1 : Et du coup ben voilà, moi j'ai fait le lien avec la diététicienne et on a pu avoir les recettes,
130 que je leur ai transmises.

131 E : Ok. Et finalement aussi la présence des soignants lors des ateliers cuisine ça change
132 quelque chose selon vous ?

133 e1 : Alors lors du dernier atelier, il n'y avait qu'un seul soignant mais son patient n'est pas
134 venu, mais après j'ai vu sur les premiers ateliers cuisine où il y avait à chaque fois deux ou
135 trois médecins, les gens sont très contents, en fait, parce que du coup surtout quand c'est leur
136 médecin, parce qu'en général on invite leur médecin et ils sont très contents car ils sentent
137 cette relation privilégiée « il y a mon médecin » voilà. Et comme ils connaissent leurs soucis
138 de santé, du coup ils disent ben voilà « il faut que je fasse attention à ça », enfin, ils en
139 discutent rapidement. Et oui ils sont très contents en fait. Pour eux c'est un honneur de
140 partager un repas avec leur médecin ! En tout cas c'est d'après ce que j'ai vu jusqu'à présent.

141 E : Et pour vous, vous, ce que vous ressentez ? Leur présence ? Est-ce que ça vous apporte
142 quelque chose à vous aussi ?

143 e1 : Oui aussi oui, oui parce que du coup quand on a des questions par rapport à tel ou tel
144 aliment, les quantités etc... Bon il y a les diététiciennes mais il y a quand même le côté
145 médical qui peut nous dire, enfin... Nous préciser les choses.

146 E : Ok (*acquiescement*).

147 e1 : Et je trouve que c'est complet qu'il y ait la diététicienne et des soignants en fait.

148 E : Ok et donc finalement est-ce que l'atelier cuisine a changé quelque chose pour vous ? Au
149 niveau de la cuisine...

150 e1 : (*en même temps*) Personnellement ? Oui...

151 E : Personnellement, aussi dans les rencontres, la façon de voir les soignés, d'appréhender les
152 soignés, d'appréhender aussi les soignants du centre ?

153 e1 : Heu... Ben c'est vrai que les soignants qui sont souvent venus aux ateliers cuisine c'est
154 des soignants du cabinet (*nom cabinet proche du pôle santé*). La plupart, enfin... Il y en a
155 trois qui font partie de la direction donc on les voit souvent ici. Donc on a des liens... On sent
156 pas cette hiérarchie en étant médiatrice, médecin etc... Donc c'est une ambiance assez
157 souple...

158 E : (*en même temps*) Intéressante.

159 e1 : (*en répétant*) Et intéressante. On se dit les choses donc il n'y a pas de... Y a une très
160 bonne entente donc il y a pas du tout de... Enfin moi je suis assez à l'aise avec eux il n'y a
161 pas de problème. Après au niveau diététique, moi personnellement j'ai appris plein de choses.
162 Du coup j'ai un peu modifié ma façon de manger aussi. Pour vous donner un exemple, par
163 exemple avant j'achetais du pain normal, du pain blanc. Maintenant je prends que du pain
164 avec des graines, puisque je sais que c'est voilà... C'est bon pour la santé, et puis que c'est
165 bénéfique. Puis aussi parce que c'est bon (*sourire*) ! Mais voilà, c'est des petites choses
166 comme ça ou des petites idées, faire cuire, préparer à manger avec de l'huile d'olive et
167 pourquoi pas du beurre. Enfin voilà des petites choses comme ça.

168 E : Ok et pour revenir au lien, au niveau de la hiérarchie, vous trouvez que ça a amélioré, ça a
169 en tout cas ça...

170 e1 : Eh bien ça ne peut que... Moi je pense que ça ne peut que... Améliorer la relation en fait.

171 E : Vous avez l'impression, en tout cas, depuis le début que vous êtes plus en lien avec les
172 soignants, avec toute l'équipe, qu'il n'y a pas de piédestal.

173 e1 : Tout à fait. Chacun son métier, chacun sa mission, mais je veux dire chacun respecte le
174 travail de chacun et... Enfin moi je n'ai jamais ressenti à un moment donné ce niveau. On
175 n'est pas au même niveau mais en tout cas on le fait pas ressentir. Donc il y a une confiance,
176 il y a... En tout cas il y a une bonne entente, on va dire... Pas très cool mais c'est très...
177 Détendu on va dire. On veut se dire les choses, on se les dit il n'y a pas de problème.

178 E : Ok. Et puis finalement est-ce que vous avez envie d'y retourner à cet atelier et pourquoi ?

179 e1 : Oui parce que chaque atelier est différent. Différent par les patients, on ne prend pas les
180 mêmes patients à chaque fois, par la diététicienne alors c'est pareil, en règle générale c'est
181 e14 (*prénom nom*) mais quand elle est pas disponible, du coup c'est une autre diététicienne.
182 Moi j'ai fait avec trois diététiciennes. Et à chaque fois c'est des ateliers très différents. Elles
183 ne travaillent pas de la même manière. Du coup on va dire que chaque atelier cuisine est... A
184 sa...

185 E : Spécificité ?

186 e1 : Voilà, ils sont tous différents. Ils ne peuvent pas être identiques parce que déjà ils ne se
187 passent pas souvent dans la même cuisine, ça n'est pas dans le même environnement, c'est
188 pas les mêmes patients et du coup, ben vu que ça n'est pas les mêmes patients il n'y a pas les
189 mêmes dynamiques à chaque fois.

190 E : Donc finalement vous y allez pourquoi ? Vous y retournerez pourquoi la prochaine fois ?

191 e1 : Ben... On va dire pour participer à l'atelier, être là, observer un petit peu les choses. C'est
192 surtout partager le repas avec les patients qui est sympa. Et ce qui reste quand même ma
193 mission première dans cet atelier, c'est aussi l'organisation. Donc il faut que je sois là. Bon on
194 est que deux salariés ici, du coup c'est moi qui est chargée de ça. Faut quand même être bien
195 organisée puisqu'il y a le menu à préparer, les courses à faire, à anticiper, préparer la salle,
196 vérifier qu'il ne manque rien. Voilà.

197 E : Donc c'est vous qui avez cette tâche alors de faire les courses, de faire la liste, avec les
198 diététiciennes peut-être ?

199 e1 : Tout à fait ouais.

200 E : Et l'organisation de l'atelier. C'est pour cela que vous êtes là à chaque fois alors.

201 e1 : Voilà, c'est ça oui. Parce que c'est vrai que ce n'est pas... Et après donc, du coup le midi,
202 même ma collègue qui est assistante de direction vient aussi, mais pour partager le repas en
203 tant que salariée. Mais moi ma mission principale c'est vraiment organiser ça et être là
204 aussi... Enfin après dans la continuité, participer, leur donner un petit coup de main, et puis
205 aussi voilà, partager le repas avec eux.

206 E : Ok, alors on va arriver à la fin de l'entretien. Du coup j'avais deux trois questions que l'on
207 n'a pas abordées. Lors de votre présentation je voulais avoir votre situation conjugale,
208 situation familiale plutôt...

209 e1 : Oui alors moi je suis séparée, j'ai 36 ans. J'ai deux enfants, donc une fille de 9 ans et un
210 garçon de bientôt 5 ans. Et j'habitais le quartier jusqu'à ce week-end et là je viens de
211 déménager dans un autre quartier mais voilà donc je connais bien le quartier puisque j'ai
212 grandi ici et...

213 E : Ah c'est intéressant de savoir ça c'est vrai je rajouterai cette question...

214 e1 : Ben c'était un peu la condition pour accéder au poste de médiatrice. En fait il fallait avoir
215 plus de 30 ans et habiter le quartier. C'est la condition puisque c'est un statut d'adulte relais.
216 En fait c'est un poste qui est financé par l'Etat, par l'ARS (*Agence Régionale de Santé*) et
217 puis par la DDCSPP (*Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection*
218 *des Populations*).

219 E : Hum hum (*acquiescement*).

220 e1 : Et du coup moi je rentrais dans les critères et heu... Et voilà, le fait d'habiter le quartier
221 c'est très intéressant puisque je connais plus ou moins tout le monde. Même s'il y en a que je
222 connais que de vue. Mais du coup ça facilite les choses, comme on va dire à 90% mais il y a
223 10% où ça a pu poser problème aussi puisque il y a des gens qui me connaissent et qui ne
224 veulent pas forcément que je connaisse leur vie, au niveau de la santé ou quoi... Mais je m'en
225 suis bien sortie puisque j'ai eu deux personnes qui quand elles m'ont vu ça les a gênées et du
226 coup je les ai rassurées en disant que voilà j'étais soumise au secret professionnel, je n'avais
227 pas de jugement à donner etc... Du coup, maintenant, après ces personnes sont venues
228 spontanément sans problème, elles savent que voilà, qu'il n'y a pas de jugement à l'extérieur
229 ou même de dévoilement de leur vie dehors donc voilà...

230 E : Donc ça a été beaucoup plus un avantage qu'un inconvénient de connaître très bien le
231 quartier et d'y avoir vécu.

232 e1 : Tout à fait oui, c'est plus facile. Et puis j'ai beaucoup travaillé avec les assistantes
233 sociales avant. J'ai pas mal tourné au Conseil Général sur différents lieux et du coup ça aussi
234 ça m'a facilité les choses du coup pour passer le relais, savoir où envoyer les gens etc... Du
235 coup ça, ça m'a quand même bien servi aussi. Enfin ça me sert toujours. Parce qu'on travaille
236 beaucoup avec le Conseil Général, que ce soit la PMI (*Protection Maternelle et Infantile*) ou
237 les ateliers de groupes de paroles, dans le cadre du RSA (*Revenu de Solidarité Active*)...
238 Vraiment dans tous les domaines ça m'a beaucoup facilité les choses.

239 E : Ok et puis moi je voulais rajouter une petite note. AC et B l'autre fois c'était une
240 observation participante, c'est pour cela qu'en fait elles analysaient l'atelier cuisine mais tout
241 en participant et en étant un participant à part entière. C'est pour ça qu'elles étaient dans cette
242 position là. Elles ne sont pas restées passives, elles ont participé comme tout le monde, pour
243 justement bien analyser ce qu'il se passait, les relations avec les différentes personnes... Pour
244 vraiment être dans le bain, vraiment s'inclure dans l'atelier cuisine.

245 e1 : J'ai trouvé ça bien. C'est bien d'avoir une vue de l'extérieur et puis voilà de voir... De
246 l'extérieur...

247 E : Voilà on a fini... (*Le téléphone de e1 sonne*) ça tombe bien justement !

248 e1 : « *Centre de santé e1 bonjour ?* »

Entretien n°2

Entretien réalisé au pôle de santé dans un bureau similaire à celui d'une consultation : la chercheuse côté soignant, et le participant côté soigné. La participante semble gênée tout au long de l'entretien et particulièrement au début, qui me semble être en lien avec le simple fait de la faire parler d'elle-même.

- 1 B : La première chose c'est... J'aimerais bien que tu te représentes... Que... Que tu dises
2 voilà, ce que tu as envie.
- 3 E2 : Hmm, je m'appelle E2 (*prénom uniquement*) et... Je suis femme au foyer... (*Silence de 2*
4 *secondes*) Voilà (*rire gêné*).
- 5 B : C'est bien, c'est bien...
- 6 E2 : Oui.
- 7 B : Du coup quand est-ce qu'on t'a proposé de participer à l'atelier cuisine ?
- 8 E2 : Euh... Je sais pas, c'est parce que je venais ici, je... Je suivais d'autres activités et puis...
9 On m'a proposé...
- 10 B : D'accord, est-ce que tu sais pourquoi ?
- 11 E2 : Euh... Je crois que, ch'ais pas, parce que j'étais disponible aussi, et je crois aussi qu'on
12 voulait m'apprendre à... Parce que je me suis inscrit ici à cause de mon poids et je crois qu'on
13 m'a inscrit pour moi. On voulait m'apprendre à manger équilibré et sain quoi...
- 14 B : D'accord... D'accord... Et donc c'était la première fois que tu participais, quand je suis
15 venue est-ce que c'était la première fois, c'était ton premier atelier cuisine ou tu en avais déjà
16 fait avant ?
- 17 E2 : Oui, ici oui, mais j'ai déjà fait des ateliers cuisine mais c'était juste comme ça. Des
18 ateliers qu'on apprenait à cuisiner pour apprendre à cuisiner algérien par exemple ou
19 sénégalais...
- 20 B : D'accord.
- 21 E2 : C'était pour autre chose quoi...
- 22 B : D'accord, est-ce que tu as senti une différence entre ces ateliers cuisine que tu avais
23 l'habitude de faire et celui-là ?
- 24 E2 : Oui, c'est oui oui, parce que les ateliers que j'ai suivis c'était des repas copieux. Des...
25 Des trucs qui sont pas... (*Rire*) Sains (*à demi-mot*).
- 26 B : Comment ?
- 27 E2 : Pas sains pour la ligne pour le corps... (*Rire*).
- 28 B : Pas sains, d'accord.
- 29 E2 : Parce que, par exemple pour la cuisine mar... Algérienne, par exemple c'est trop de gras
30 trop de sucre tout ça, et on apprenait juste à faire la cuisine de différents pays quoi.
- 31 B : D'accord.
- 32 E2 : Et donc l'autre jour c'était sain, j'ai senti que j'ai pas pris de calories (*rire*), j'ai pas
33 culpabilisé après quoi... (*Rire*).
- 34 B : Est-ce que c'était bon ?

35 E2 : Oui (*rire*).

36 B : Ça va alors si on arrive à allier les deux. Est-ce que c'est possible de me raconter comment
37 toi tu as vécu l'atelier cuisine, qu'est-ce qu'il s'est passé ?

38 E2 : C'était bien, il avait une bonne ambiance, c'était, et... Tout le monde a participé et...
39 Voilà.

40 B : Est-ce qu'il y a des choses qui t'ont marquée, des... Je sais pas pendant cet atelier ?

41 E2 : Non... Je sais pas (*rire gêné*).

42 B : Est-ce qu'il y a quelque chose en particulier que tu aurais envie de raconter, ou pas du
43 tout ?

44 E2 : Non.

45 B : D'accord. Du coup, il y a eu la formation d'un groupe et toi comment tu t'es sentie au sein
46 du groupe ?

47 E2 : J'étais à l'aise... Tout le monde était à l'aise, on était là... Je sais pas pour les autres mais
48 moi je connaissais personne et pourtant... C'était comme si on s'était connus depuis
49 longtemps et ça s'est bien passé je crois.

50 B : D'accord et du coup, on a discuté de tout...

51 E2 : (*elle complète ma phrase*) Oui... De tout et de rien...

52 B : D'accord, est-ce que tu as revu des gens, est-ce que ça a transformé les relations avec ces
53 gens que tu ne connaissais pas ?

54 E2 : Non... Non... Malheureusement (*rire*)... Non.

55 B : Tu dis malheureusement parce que ?

56 E2 : Ce serait bien si on s'était revus et... Je crois... (*Rire gêné*).

57 B : Pourquoi ?

58 E2 : Par exemple, moi j'ai pas des amis ici et ce serait bien si j'avais... (*Hésitation*) Gardé
59 contact avec quelqu'un au... Ce serait bien... (*Phrase inachevée*).

60 B : Au cours des gens qu'on a rencontrés là.

61 E2 : Oui oui...

62 B : D'accord... Du coup...

63 E2 : J'aimerais bien me faire des amis et ce serait bien si j'avais gardé des contacts avec une
64 ou deux personnes... Je crois.

65 B : Et est-ce que tu leur en as parlé ?

66 E2 : Non... (*Rire gêné*)... J'ose pas.

67 B : D'accord.

68 E2 : C'est peut-être pour cela que j'ai pas... Des amis quoi... (*Soupir*).

69 B : Est-ce que l'atelier cuisine il a changé quelque chose pour toi ?

70 E2 : Oh oui, j'ai appris à cuisiner les champignons et les brocolis parce que je savais pas
71 comment... (*Acquiescement de B*) Oui je n'ai jamais préparé chez moi quoi.

72 B : Est-ce que tu en as refait ?

73 E2 : Oui... (*Rire*)

74 B : D'accord tu les as refaits pareils ?

75 E2 : Oui, oui, je savais pas qu'on pouvait les manger comme ça, parce que moi je les
76 mangeais chez moi juste dans une soupe quoi... Avec beaucoup d'eau et d'autres légumes.

77 B : Et là du coup, maintenant tu les fais comment ?

78 E2 : Je les fais comme ça à la vapeur, ou bien je les mange juste avec... Comme ça juste...

79 B : D'accord, et est-ce que tu as l'impression qu'au-delà de la cuisine de t'avoir appris
80 quelque chose : comment cuisiner, est-ce que ça a changé autre chose ?

81 E2 : Oui... Oui, je crois que j'ai appris à cuisiner simplement sans matière grasse, par
82 exemple le blanc de poulet aussi... On l'a fait comme ça tout simplement, juste... Un tout
83 petit peu de matière grasse et tout ça... Et la cuisine chez nous c'est pas comme ça, on met
84 beaucoup d'épices, beaucoup de matière grasse aussi... Et surtout le riz je savais comment...
85 Déjà le cuisiner... C'est notre spécialité...

86 B : Le riz...

87 E2 : Par contre j'ai jamais vu l'autre riz, le riz avec des grains noirs...

88 B : D'accord.

89 E2 : Le riz sauvage... je sais pas comment ça se...

90 B : C'était la première fois que tu voyais du riz comme ça...

91 E2 : Oui.

92 B : Habituellement c'est du riz comment ?

93 E2 : Du blanc, du basmati blanc.

94 B : Et pendant le... D'abord par rapport... Donc c'est toi et E7 (*appelé par son prénom*) qui
95 avez préparé le riz pendant l'atelier ?

96 E2 : Oui.

97 B : Est-ce que ça a été facile de le faire ou...

98 E2 : Oui c'était facile de le faire que... Comme je te l'ai dit c'est la spécialité de notre pays,
99 on mange presque tous les jours du riz. Moi j'ai commencé à le cuisiner depuis l'âge de...
100 Peut-être 9 ans ou 10... (*Rire*)... On apprend à le cuisiner dès cet âge là parce qu'on le mange
101 presque tous les jours pour ne pas dire tous les jours soit le soir, soit à midi mais faut le
102 manger.

103 B : D'accord. Et est-ce que c'était... Est-ce que c'était facile de se sentir responsable du riz ?

104 E2 : Non c'était un peu stressant... (*Rire*).

105 B : C'était comment, moi j'ai souvenir de certaines choses... Donc c'est vrai je pose la
106 question, comment t'as ressenti ça toi, de devoir s'occuper du riz ?

107 E2 : C'était en fait, c'était un peu stressant c'est vrai, parce j'avais peur que ça soit...
108 Devienne mou, je sais pas comment expliquer. Comme du... Parce que parfois ça rate même à
109 la maison, parfois c'est dur parfois c'est... Le contraire je sais pas comment on dit...

110 B : C'est mou...

111 E2 : C'est mou... Et on voulait le faire juste pour que ce soit juste au milieu, pas trop dur
112 pour... Et voilà...

113 B : D'accord...

114 E2 : J'étais plus ou moins stressée oui.

115 B : Et au final ?

116 E2 : Au final, ça s'est bien passé oui.

117 B : D'accord c'était réussi en tout cas, c'était très bon.

118 E2 : Mumm (*sourire gêné*) (*acquiescement*).

119 B : Et que... Comment tu as ressenti le fait qu'il y ait d'autres... Des soignants, des gens qui
120 appartiennent au pôle qui soient venus après manger avec nous ? Comment tu ressens ça toi ?

121 E2 : (*Rire*) Oui... C'est... C'est bien.

122 B : C'est bien...

123 E2 : Oui, c'est bien qu'ils soient venus après... Manger (*soupir*).

124 B : Est-ce que t'apprécies que de revoir ces soignants en dehors du contexte de ta
125 consultation... Alors là c'était pas forcément des gens que toi, qui te suivaient mais... Est-ce
126 qu'il y a des gens que tu connaissais ?

127 E2 : Non... Non...

128 B : Zéro...

129 E2 : Non... Il y avait peut-être juste e4 (*appelée par son prénom*), c'est pas la... La... Celle
130 avec qui on fait l'activité physique.

131 B : Est-ce que c'est appréciable de la voir en dehors de votre activité classique ?

132 E2 : Oui... Enfin... Mais de toute façon même dans l'activité physique, on est... On se sent à
133 l'aise avec elle... Elle nous met à l'aise... Oui c'est vrai c'est différent un petit peu, comme
134 ça parce que là-bas... On était presque... Comme... (*Mot inaudible*)...

135 B : Comme ?

136 E2 : Egal quoi... (*Rire*).

137 B : Et ça c'est...

138 E2 : Et c'était bien... Oui.

139 B : Et t'as pu échanger avec elle, parler de chose que tu n'as pas l'habitude d'aborder pendant
140 l'activité physique ?

141 E2 : Non... Non... Parce qu'elle, elle est venue juste à la fin, elle est venue juste le moment
142 pour manger...

143 B : Ouais, elle est venue juste pour le repas.

144 E2 : Oui elle était pas là, peut-être que si elle était là avant peut-être qu'on aurait échangé.

145 B : Je ne me souviens pas, tu étais assise pas loin d'elle pourtant ? T'étais assise à côté d'elle.

146 E2 : Oui...

147 B : Mais c'est pas pour autant que vous avez échangé au moment du repas...

148 E2 : Non... Pas spécialement des trucs... C'était juste des conversations qu'on avait tous
149 ensemble.

150 B : Est-ce qu'il y a un sujet qu'on a abordé dont tu te souviennes particulièrement ?

151 E2 : Non... Non... On parlait du repas... Du repas et... Non je sais pas je me rappelle pas...
152 Il y a longtemps... (*Rire*)

153 B : Est-ce que du coup le fait qu'elle ait été assise à côté de toi, euh... Elle ait été d'égal à
154 égal comme tu dis, est-ce que ça change quelque chose pour toi ?

155 E2 : (*hésitation*) Je sais pas... Non...

156 B : Non... Ça change rien... (*Rire. Soupir de E2*). Du coup, tu disais au départ qu'on avait
157 proposé l'atelier cuisine pour le... Notamment, pour réapprendre à manger par rapport au
158 poids etc... Est-ce que le fait de participer à cet atelier ça a modifié ton approche par rapport à
159 ton problème de santé ou pas du tout ?

160 E2 : Comment ?

161 B : Bah... Je sais pas... Est-ce que ça a modifié quelque chose, est-ce que tu penses
162 autrement maintenant ? (*E2 hésite*) ça peut n'avoir rien changé...

163 E2 : Ce que j'ai... Ça a un peu changé, j'ai remarqué que... Enfin, j'ai appris qu'on pouvait
164 manger un petit peu et être rassasié. Parce que, je t'explique : chez nous on mange le riz mais
165 on met dans une grande assiette. En fait chez nous il n'y a pas... On fait des entrées, puis le
166 repas, puis le dessert, ça ne se passe pas comme ça, on mange directement le riz dans une
167 grande assiette. Alors que l'autre jour, j'ai vu qu'on avait mis juste deux trois cuillères de riz
168 et il y avait d'autres trucs autour. Et j'ai mangé, j'ai mangé d'abord l'entrée, j'ai mangé ça et
169 le dessert et j'étais bien remplie et c'était... Du coup j'ai appris, j'ai vu que... Par exemple on
170 était quinze, je sais pas on était seize et on a fait cuire que juste... C'était même pas un kilo de
171 riz et ça a fait beaucoup de reste. Mais à la maison par exemple on est... Par exemple si on est
172 vite seize personnes on doit cuire dix kilos par exemple, ou cinq kilos au moins... Cinq kilos
173 si nous sommes cinq... Parce qu'on mange beaucoup... (*Rire*)... Les Comoriens mangent
174 beaucoup (*rire*). On mange une assiette quoi... Bien remplie... Même les jeunes comme c'est
175 comme ça. Et j'ai vu que bon, chaque fois... En fait... C'était peut-être ce qui a changé un
176 petit peu dans ma tête, je me dis pourquoi les Français, les Européens vous mangez tous un
177 petit peu dans les assiettes et qu'on est beaucoup rempli, on est rassasié quoi... Et pourquoi
178 chez nous on doit manger beaucoup... En fait chez les Comoriens, aussi il y a le gaspillage
179 j'ai remarqué... Parce qu'on prépare beaucoup et même si on mange pas pis, le deuxième jour
180 aussi on le jette, j'ai remarqué aussi ça...

181 B : D'accord. Et du coup à la maison maintenant tu prépares autrement les repas ?

182 E2 : Non, non je peux pas changer ça, parce que mon mari et les enfants... (*Rire*)... Ils ont
183 l'habitude de manger comme ça... Oh non...

184 B : Est-ce que tu as essayé ?

185 E2 : Non... (*rire*)

186 B : Peut-être qu'ils apprécieraient ?

187 E2 : Peut-être mais j'ai déjà remarqué que... Par exemple dans les autres ateliers que j'étais...
188 En fait j'étais dans un groupe, on a un petit groupe qui s'appelle les abeilles, je sais pas si tu
189 connais...

190 B : Non...

191 E2 : Parfois on prépare des trucs pour le Dr... Parfois c'est des réunions avec des médecins, je
192 sais pas si t'as déjà participé et... (*Je fais non de la tête*) chez nous les abeilles, ils font la
193 commande avec les abeilles, le groupe dont je fais partie et je voyais que l'on préparait des
194 trucs... (*Temps d'hesitation*) Disons français, disons pas comoriens quoi (*rire*). Et parfois je

195 les prépare chez moi et mon mari n'aime pas, lui il fait « ah chérie va me chercher du riz »
196 tout le temps « va me chercher du riz, si je mange ça je peux pas dormir », c'est-à-dire qu'il
197 aura pas le ventre plein quoi ! (*rire*).

198 B : D'accord...

199 E2 : Du coup je peux pas... Enfin, pour moi je prépare des trucs mais il mange ça comme des
200 en-cas, juste pour attendre le riz... (*rire*)... Attendre le riz... Par contre moi j'ai changé, moi
201 personnellement j'ai beaucoup changé, j'essaie... C'est à cause de mon poids aussi...

202 B : C'est quoi qui a changé du coup ?

203 E2 : J'essaye de manger comme ça, je mange un peu de salade d'abord, et puis je mange le
204 riz, je mets petit peu mais je prends pas de dessert par contre... (*rire*).

205 B : D'accord.

206 E2 : Les Comoriens disent que si un Comorien demande un dessert c'est parce qu'il n'est pas
207 rassasié et qu'il faut remettre du riz (*fin de la phrase dans un éclat de rire*).

208 B : Alors on rajoute du riz...

209 E2 : C'est un proverbe qui est chez nous... Si un Comorien demande du dessert c'est qu'il
210 n'est pas rassasié, il faut rajouter le riz... (*rire*)... C'est une blague... (*rire*).

211 B : C'est une vision... (*rire*). Pendant l'atelier cuisine, tu en as mangé un dessert ?

212 E2 : Oui un petit peu oui... (*fin de phrase inaudible non retranscrite*).

213 B : D'accord. Est-ce que si on te proposait de refaire un atelier cuisine dans le cadre du pôle
214 de santé ? Est-ce que tu aurais envie ?

215 E2 : Oui... Oui.

216 B : Est-ce que tu sais expliquer pourquoi ou...

217 E2 : Déjà ça... J'aime bien apprendre à faire la cuisine... Autre chose que le riz quoi... Et ça
218 me fera sortir de chez moi... (*rire*)... Ça me fera changer... Des fois rencontrer des gens aussi
219 et...

220 B : C'est important. Est-ce que tu as autre chose à rajouter ?

221 E2 : Non (*rire gêné*).

222 B : Est-ce que je peux te demander de me donner ton âge ?

223 E2 : Là, j'ai 49 ans...

224 B : D'accord. Et ensuite ta situation familiale... Est-ce que tu es mariée ?

225 E2 : Oui.

226 B : Et tu as combien d'enfants ?

227 E2 : 3 ici, en tout j'en ai 6, trois ici et trois aux Comores.

228 B : Je te remercie beaucoup d'avoir pris le temps de répondre.

229 E2 : Je te remercie aussi.

Entretien n°3

L'entretien s'est déroulé au pôle de santé dans une salle de consultation : la chercheuse étant côté soignant et le participant côté soigné.

- 1 B : D'abord, est-ce que vous pouvez vous présenter ?
- 2 E3 : Oui, je suis (*nom prénom*) euh, j'ai 51 ans, je suis célibataire et... Euh et j'ai pas
3 d'enfants quoi, je suis célibataire sans enfant et... Je sais pas quoi d'autre dire...
- 4 B : C'est très bien comme ça, il y a pas de soucis... Est-ce que vous pouvez me raconter un
5 atelier cuisine auquel vous avez participé ?
- 6 E3 : Euh oui... Le dernier là, avec vous, euh... On a préparé des champignons, du poulet,
7 euh... Des marrons, euh... Du saumon fumé avec de la salade et en dessert, je pense... Si je
8 me trompe pas c'était de la mousse au chocolat, non c'est pas ça? (*Inquiète de s'être trompée*)
- 9 B : Si, si, il y avait de la mousse au chocolat.
- 10 E3 : Et comment ça s'est passé pour le faire...
- 11 B : Comment ça s'est passé... Dites moi ce que vous avez envie sur cet atelier ?
- 12 E3 : Euh ben, moi j'ai fait les champignons dans une grande marmite (*grand sourire en*
13 *racontant*) avec une grande louche (*mime la louche*), et... Euh... Bah moi, moi ça m'a plu, on
14 a préparé des toasts, des choses comme ça euh... Bah... Je sais plus quoi dire...
- 15 B : Est-ce que... Vous dites « ça m'a plu » ; de préparer les champignons ça vous a plu,
16 pourquoi ?
- 17 E3 : Pas seulement préparer les champignons, mais parce que j'avais une tâche à faire, une
18 tâche à accomplir et ça m'a fait plaisir.
- 19 B : D'accord.
- 20 E3 : Voilà donc et puis euh... Ben on s'est tous... On s'est toutes b... Et puis en plus je me
21 suis fait des amis donc...
- 22 B : D'accord (*en même temps*).
- 23 E3 : A part ça, je me suis fait des amis, donc voilà.
- 24 B : Et c'est des amis que...
- 25 E3 : Non, j'ai pas revus, que j'ai pas revus depuis mais... Euh quand j'étais là-bas à la cuisine
26 ça m'a fait plaisir de les rencontrer.
- 27 B : D'accord, parce que d'habitude, vous n'avez pas l'habitude de rencontrer des gens, ou il y
28 a une raison particulière pour que ça vous ait fait plaisir ?
- 29 E3 : Ben oui parce que... On rencontre... On rencontre des gens dans la rue et des fois on leur
30 dit bonjour mais on les connaît pas... Et c'est vrai que je ne les ai pas vus depuis... Depuis le
31 repas les personnes à part vous... Mais euh... Ben c'est toujours agréable d'avoir d'autres
32 contacts, d'autres liens avec... Euh la société... Voilà...
- 33 B : Est-ce que c'était des gens que vous aviez d... Parce que vous dites « on les croise dans la
34 rue ? » Est-ce que ces gens- là, qu'il y avait à l'atelier cuisine, c'est des gens que vous aviez
35 déjà croisés ?

36 E3 : Non jamais, à part e1 (*appelée par son prénom*) du pôle, la secrétaire, non autrement non,
37 c'est pour ça que c'est bien d'avoir des contacts comme ça, avec d'autres personnes, pour
38 préparer quelque chose, c'était sympathique !

39 B : D'accord.

40 E3 : Oui.

41 B : Est-ce que vous vous souvenez à quel moment on vous a proposé de participer à cet atelier
42 ?

43 E3 : Euh ben disons avant il y avait le repas portugais et le problème c'est que j'ai pas pu
44 venir et euh on me l'a peut-être proposé une ou deux semaines avant que ça se passe et
45 comme j'étais libre et ben voilà quoi... Ça s'est fait comme ça...

46 B : D'accord et est-ce que vous savez pourquoi ou est-ce que vous avez une idée de pourquoi
47 est-ce qu'on vous l'a proposé ?

48 E3 : Euh surtout... Vis-à-vis du poids surtout parce que c'était un repas équilibré...

49 B : D'accord, ok.

50 E3 : Voilà. Euh, pour moi, je l'ai pris comme ça quoi, tout était bio euh voilà donc euh...

51 B : D'accord. Qu'est-ce que vous avez aimé de l'atelier cuisine ?

52 E3 : Le tout, de la préparation au repas, euh... Euh j'ai tout aimé quoi...

53 B : Est-ce qu'il y a des choses qui vous ont déplu ?

54 E3 : Pas déplu mais on a perdu pas mal de temps avec les plats, vous savez il y avait des plats,
55 il y en avait pas assez et pis... C'est pas que ça m'a déplu mais ça m'a freiné un petit peu. La
56 marmite de champignons elle était comme ça (*elle mime la marmite en faisant un grand*
57 *cercle avec ses bras*) et puis je remuais avec la... La louche quoi vous savez la... Mais non,
58 déplu non, non pas spécialement un petit peu dérangé, un peu dérangé...

59 B : Et est-ce qu'il y a quelque chose qui vous a marquée ?

60 E3 : Qui m'a marquée euh...

61 B : Mmh.

62 E3 : Euh... Ben euh c'était la bonne humeur quoi... C'était... C'était chaleureux...

63 B : D'accord (*en même temps*).

64 E3 : Quand tout le monde s'est mis à table c'était très bien.

65 B : D'accord... Quand on a fait l'atelier comme vous le dites, on était tous ensemble ;
66 comment vous vous êtes sentie au sein du groupe ?

67 E3 : Bien intégrée, il n'y a pas eu de problème, j'ai même fait des photos avec des personnes,
68 et ça m'a fait plaisir... Moi je me suis bien sentie.

69 B : D'accord. Euh... C'est des gens... Est-ce que c'est des gens que vous connaissiez ?

70 E3 : Non je ne les connaissais pas et je ne les ai pas revus depuis...

71 B : Est-ce que vous avez pu discuter quand même avec eux ?

72 E3 : Ah oui, oui bien sûr... Oui bien sûr.

73 B : Et de quoi vous avez pu parler ?

74 E3 : De cuisine tout ça... Euh... Des personnes qui ont des enfants euh... Et puis euh... Et
75 puis euh bon ben des personnes qui ont des enfants et euh... Pis... La grossesse de AC
76 (*appelée par son prénom*) aussi on a parlé... Ah oui... C'est e6 (*appelée par son prénom*) à un
77 moment elle s'est mal sentie et je sais pas si c'est... Non c'était pas vous ?

78 B : Non...

79 E3 : Qui lui avez... Vous savez elle lui a fait avec ses mains pour qu'elle se sente mieux ?

80 B : Vous ressentez comment, ça ?

81 E3 : Euh ben... Bien quoi... Bien.

82 B : D'accord. Ces personnes vous ne les avez pas revues. Est-ce que vous savez pourquoi
83 vous ne les avez pas revues ?

84 E3 : Non... Je sais pas euh... Je sais pas parce que peut-être que j'ai pas eu l'occasion j'aurais
85 peut-être dû leur demander leur numéro de téléphone.

86 B : D'accord... D'accord... Est-ce que l'atelier cuisine, il a changé quelque chose pour vous ?

87 E3 : Ben oui, parce que ça fait des recettes, comme je participe aussi à l'atelier diététique avec
88 le SAVS : Service d'Accompagnement à la Vie Sociale.

89 B : Mmh (*en même temps*).

90 E3 : Euh ben en plus c'est bio et puis, c'est des produits frais et puis euh euh c'est vrai que
91 euh... Quand on a les recettes pour les refaire c'est très bien après...

92 B : Mmh (*en même temps que E3 poursuit*).

93 E3 : Parce que l'atelier diététique c'est peut-être une fois par mois et... Comment vous dire...
94 Euh euh on a les recettes après vous savez, on le fait sur place, on mange et après on a la
95 recette pour le reproduire chez soi.

96 B : D'accord, ça c'est les ateliers que vous faites avec le... Le SAVS.

97 E3 : SAVS (*en même temps*).

98 B : D'accord et quelle est la différence, comment vous... Est-ce que vous avez ressenti une
99 différence entre les ateliers du SAVS et l'atelier cuisine que vous avez fait avec le pôle là ?

100 E3 : Non, ben c'est à peu près semblable, parce que c'est des produits bio, des produits
101 sains... On voyait que e6 (*appelée par son prénom*)... Euh... Tenait à ce que ce soit bien
102 quoi, comme (*nom et prénom de la diététicienne du SAVS*) ma... L'éducatrice qui fait l'atelier
103 diététique, elle tient en compte des fruits ou des légumes de saison et puis voilà quoi.

104 B : D'accord, donc au niveau culinaire, au niveau du repas ce sont des choses qui se
105 ressemblent mais est-ce qu'au niveau du groupe il y a une différence ?

106 E3 : Ben disons que là avec l'atelier du pôle il y avait beaucoup plus de monde... donc
107 c'était... Euh... Il y avait plus de monde. Avec le SAVS on est 5-6...

108 B : D'accord...

109 E3 : Donc voilà... C'est à peu près la différence. A part ça euh... Ben... J'ai ressenti la même
110 chose, quelque chose de bon, de... D'attirant... Donc voilà.

111 B : D'accord et qu'est-ce que ça change le fait que ce soit un groupe de 5 ou un groupe plus
112 nombreux ?

113 E3 : Ben disons que plus nombreux on va plus vite, il y a moins de choses à faire malgré qu'il
114 y a pas mal d'étapes, euh... Il y a plus de mains, il y a plus de mains donc... Voilà.

115 B : C'est surtout au niveau du repas que ça change quelque chose ?

116 E3 : Ben disons que... Oui il y a plus de monde au pôle que... Qu'au SAVS mais en fin de
117 compte c'est pareil, ' fin je veux dire, c'est... C'est... C'est un bon repas.

118 B : D'accord mais du coup ça change... Vous... Vous... De ce que vous me dites j'ai
119 l'impression vous me dites surtout que ça change au niveau du... De la préparation du repas...
120 Dans... Euh la vision... Le groupe au sein du groupe... Vous n'avez pas l'impression que ça
121 change quelque chose. C'est surtout dans la préparation du repas que ça change... C'est ça ?

122 E3 : Ben oui et aussi il y a plus de monde au repas du pôle donc euh... Oui.

123 B : D'accord... Et le fait qu'il y ait plus de monde au repas du pôle qu'est-ce que ça change ?

124 E3 : Et ben les gens sont servis tout de suite, et puis malgré qui y'a e6 (*appelée par son*
125 *prénom*) qui a mangé à part, euh... Non à part ça, il n'y a pas d'autres choses.

126 B : D'accord et comme vous le disiez au moment du repas il y a des soignants, des
127 professionnels du pôle qui viennent (*E3 : ah oui, en même temps*), comment est-ce que vous
128 ressentez cette présence ?

129 E3 : Ben... C'est rassurant... C'est rassurant et puis si on a besoin de parler, on peut parler si
130 on veut quoi... Et puis... Ben c'est sympathique d'avoir du monde autour de soi.

131 B : D'accord... Quand vous dites que vous pouvez parler, vous parlez de quoi ?

132 E3 : De ses problèmes, si on a des problèmes... Enfin oui je pense, je pense.

133 B : Est-ce que vous avez... Il y a des choses que vous avez abordées, des choses que vous
134 avez abordées et que vous n'auriez pas abordées s'il n'y avait pas eu ces soignants ?

135 E3 : Non... Non, j'ai... J'ai abordé aucun sujet.

136 B : D'accord.

137 E3 : Non... Non.

138 B : Mais la présence... Leur présence est tout de même rassurante...

139 E3 : Oui... Oui.

140 B : De quelle manière ?

141 E3 : Euh l'autonomie...

142 B : C'est-à-dire...

143 E3 : Eh ben que... Euh comment dire... Que... On soit proche, je veux dire... Euh...
144 comment je peux vous le dire... J'arrive pas à vous le dire mais...

145 B : Prenez le temps...

146 E3 : Euh... Euh quand je parle d'autonomie je veux dire, parce qu'elles sont... Elles sont plus
147 aptes à faire ce repas... (*elle fait un signe d'ouverture avec les bras*)

148 B : Elles sont plus aptes c'est-à-dire ?

149 E3 : Plus... Comment dire... Plus... (*elle fait toujours le même signe d'ouverture avec les*
150 *bras*)

151 B : Elles sont plus ouvertes vous avez l'impression ?

152 E3 : Oui plus ouvertes et on est mis en confiance grâce à ça.

153 B : D'accord, vous avez l'impression que quand vous êtes au repas elles sont plus ouvertes,
154 plus enclines à vous écouter ou des choses comme ça...

155 E3 : Oui...

156 B : D'accord... Donc vous avez l'impression qu'il y a une différence entre les repas avec les
157 soignants et au moment où il y a des consultations avec eux ?

158 E3 : Oui.

159 B : D'accord... Ça change quoi ?

160 E3 : Par rapport au repas et aux consultations ?

161 B : Oui, qu'est-ce que ça modifie ?

162 E3 : Ben... Au repas c'est surtout pour manger quoi et en consultation c'est parler de ses
163 problèmes, parler de ses problèmes... Parce que j'ai pas pu discuter comme je vous avais dit
164 que... Que les... Comme je vous avais dit que le personnel était ouvert.

165 B : Ça change pas forcément quelque chose sur le moment mais vous avez l'impression
166 qu'après, ça les rend plus enclins à vous écouter quand vous êtes en consultation avec eux ?

167 E3 : C'est ça... C'est ça.

168 B : D'accord j'essaie de bien comprendre ce que vous me dites.

169 E3 : Oui, oui (*en même temps*)

170 B : D'accord donc... Vous avez pas particulièrement discuté avec eux mais quand... Vous
171 avez l'impression que ce sera plus facile après.

172 E3 : Oui, oui c'est ça, oui... Oui... Oui, tout à fait !

173 B : Donc qu'est-ce que ça change pour vous qu'ils soient là au moment du repas ?

174 E3 : Ben euh... Une présence, euh moi j'aime quand il y a du monde surtout pour parler...
175 Pour euh, pour échanger... Pour échanger.

176 B : D'accord.

177 E3 : Donc voilà.

178 B : Pour échanger...

179 E3 : Pour échanger, pour parler pour... Parce que j'ai pas parlé... Peut-être pas avec e1
180 (*appelée par son prénom*) mais avec d'autres personnes du groupe.

181 B : D'accord.

182 E3 : On a partagé quelques moments...

183 B : Qu'est-ce que vous avez pu partager comme moments avec eux ?

184 E3 : Comme je vous ai dit de parler de leur famille, de leur quotidien...

185 B : Et qu'est-ce que ça change de pouvoir parler du quotidien...

186 E3 : C'est bien parce que moi je suis toute seule, je cherche plus ou moins... Comment vous
187 dire euh euh... Euh... Ben de la présence quelqu'un à qui parler pendant un moment.

188 B : D'accord... Est-ce que vous pensez que l'atelier il a changé quelque chose par rapport à
189 l'approche de votre maladie, de vos problèmes de santé ?

190 E3 : Oui parce que c'était... C'était bon et... C'était bien quoi... Par rapport à mon poids,
191 pour moi ça m'a fait du bien... C'était bien, j'ai bien aimé.

192 B : D'accord... Et c'est quelque chose... Est-ce que maintenant vous voyez les choses
193 différemment ?

194 E3 : Et oui oui, et puis j'aimerais bien reparticiper, ça me ferait plaisir... Et puis de le refaire
195 soi-même c'est enrichissant.

196 B : Vous l'avez refait à la maison ?

197 E3 : Euh... Non pas encore, non pas encore...

198 B : Euh, est-ce que le côté alimentaire pour vous a un intérêt au moment de l'atelier ?

199 E3 : Oui parce que comme je suis forte, euh... Euh c'est dur de... Comment vous dire...
200 De... De manger, je veux dire... L'alimentation c'est important, faire attention à ce que je
201 mange, c'est pas le cas tous les jours... Et c'est vrai que quand on prépare un bon repas ça fait
202 du bien, moi je me sens mieux quand c'est comme ça.

203 B : Vous sentez mieux à quel point de vue ?

204 E3 : A tout point de vue, moralement, physiquement... Voilà...

205 B : Le simple fait de préparer un bon repas même si ça n'a pas un impact immédiat sur votre
206 poids vous avez l'impression que vous êtes bien...

207 E3 : Oui (*en même temps que je poursuis*).

208 B : Moralement et physiquement...

209 E3 : Voilà... Exactement... Exactement.

210 B : D'accord (*en même temps*)... Vous m'avez dit que vous auriez envie d'y reparticiper ?

211 E3 : Oui.

212 B : Pourquoi particulièrement ?

213 E3 : Euh... Pour bien manger euh... Euh... Remanger des bonnes choses préparées par... Par
214 nous quoi, par les personnes autour... Moi je trouve que... C'est disons... Plus convivial que
215 de manger tout seul.

216 B : D'accord... Et qu'est-ce que ça vous apporte de préparer le repas, tous ensemble ?

217 E3 : Ben euh qu'on est déjà capable... Et que... Euh... Ben que... Qu'on soit plusieurs et que
218 on... Euh... Il y avait des petits trucs de cuisine vous savez qu'on apprend comme ça... Ça
219 m'a plu aussi ça...

220 B : Que chacun donne un petit peu ses recettes de cuisine.

221 E3 : Oui, c'est ça oui... J'ai appris certaines choses, comme de mettre les champignons dans
222 l'eau comme avec du vinaigre, je savais pas ça par contre...

223 B : D'accord... Les petites astuces...

224 E3 : Oui les petites astuces...

225 B : Les astuces qui émanent du groupe...

226 E3 : Oui... Voilà.

227 B : Ça c'est intéressant pour vous ?

228 E3 : Voilà...

229 B : Et ça, c'est des choses que vous réutiliserez à la maison ?

230 E3 : Oui, oui tout à fait...

231 B : D'accord... Euh très bien... Est-ce que j'ai d'autres choses à vous demander... Est-ce
232 que... Vous, il y avait un soignant qui s'occupe de vous particulièrement ?

233 E3 : e14 (*Nom prénom*)

234 B : D'accord, mais là, elle n'était pas là à l'atelier cuisine qu'on a fait ?

235 E3: Euh... Non ben non...

236 B : Donc vous vous n'avez pas eu d'échange avec un soignant que vous avez l'habitude de
237 voir ?

238 E3 : Ah non, non c'est e1 (*appelée par son prénom*) quoi qui... Euh, après je me rappelle plus
239 qui c'est qu'il y avait, à part vous... Non.

240 B : Il y a avait e1 (*appelée par son prénom*), vous avez pu échanger avec elle ?

241 E3 : Euh sur le moment non... Je lui ai simplement dit que c'était bon... Je pense pas lui avoir
242 dit que... Lui avoir parlé... Euh... A part pour la cuisine quoi... Pour la cuisine.

243 B : Et est-ce que vous avez l'impression qu'elle ait été là en tant que professionnelle du pôle,
244 et qu'elle ait mangé avec vous ça change quelque chose ?

245 E3 : Ben non... Ça change pas grand-chose, ça fait une présence de plus et c'est bien quoi,
246 surtout qu'elle prend les choses en main donc euh... C'est très bien. Il y avait e6 (*appelée par
247 son prénom*) qui... Qui avait préparé le repas là, c'est e6 (*appelée par son prénom*) qu'elle
248 s'appelait hein ?

249 B : Oui (*hochement de tête*).

250 E3: Euh euh ben voilà quoi ?

251 B : Et le fait que ce soit un professionnel de santé, ça change... Qu'est-ce que ça peut changer
252 qu'elle partage quelque chose avec vous comme ça ?

253 E3 : Un lien plus fort peut-être ?

254 B : Je sais pas, dites-moi, vous avez l'impression que ça développe un lien qui est plus
255 important ?

256 E 3 : Oui, oui et même de la voir ça fait plaisir donc euh... Voilà.

257 B : D'accord... En gros cet atelier cuisine, il vous a fait très plaisir...

258 E3 : Oui... Oui tout à fait... Très bien j'ai beaucoup aimé... J'ai beaucoup aimé.

259 B : Surtout dans le fait que ce soit plein de rencontres...

260 E3 : Oui... Oui et comme je suis seule, ça m'a... Ça m'... Ça m'... J'étais moins seule au
261 repas.

262 B : D'accord... Très bien... Je vous remercie. Moi j'ai pas forcément d'autre question, je sais
263 pas si vous avez d'autres choses, envie de parler d'autres choses sur l'atelier cuisine, des
264 choses que je n'aurais pas abordées.

265 E3 : Non... Non (*en même temps*) pas spécialement.

266 B : Parfait, je vous remercie alors.

Entretien n°4

Entretien réalisé au pôle de santé dans une salle de consultation : la chercheuse étant installée côté soigné et le participant côté soignant.

- 1 B : D'abord est-ce que vous pouvez vous présenter ?
- 2 e4 : Alors moi je m'appelle e4 (*nom prénom*), je suis monitrice en activité physique adaptée
3 au pôle de santé, je suis là que deux jours par semaine et mes principales missions c'est
4 d'accompagner les personnes en activité physique et de les remettre en lien avec des
5 associations sportives... Ceux qui viennent au pôle ici ; donc on a une passerelle qui dure
6 deux mois pas plus.
- 7 B : D'accord (*en même temps que e4 poursuit*).
- 8 e4 : Et donc normalement une petite passerelle, un petit coup de pouce pour que les personnes
9 puissent reprendre.
- 10 B : Reprendre du coup vers d'autres activités après...
- 11 e4 : Ouais, vers d'autres activités. Nous, on propose deux activités, la gym et la marche, mais
12 voilà, après c'est plus des activités qu'on a choisies pour ici mais, après ils peuvent reprendre
13 les activités qu'ils veulent, et le but c'est essayer de les accompagner dans cette démarche,
14 c'est pas toujours simple d'arriver à reprendre avec une maladie comme ça.
- 15 B : D'accord, ok. Euh... Quand est-ce qu'on vous a proposé de participer à un des ateliers
16 cuisine ?
- 17 e4 : Alors moi j'en ai fait un l'an dernier déjà et là c'était le deuxième que je faisais du coup
18 cette année en décembre... Donc voilà.
- 19 B : D'accord et pourquoi est-ce qu'on vous a proposé à vous de participer à cet atelier ?
- 20 e4 : Alors l'année dernière, j'avais déjà des patients que je suivais qui y étaient et du coup
21 moi... J'étais stagiaire là l'an dernier et j'avais aussi voulu voir les autres ateliers que
22 faisaient les patients, les autres activités donc euh. Ça me permettait aussi de voir les patients
23 que je suivais dans un autre cadre, donc euh.
- 24 B : D'accord... Est-ce qu'il y a quelque chose qui vous a marqué, est-ce que vous pouvez me
25 raconter quelque chose qui vous a marqué dans l'un des ateliers, celui que vous voulez.
- 26 e4 : Euh moi c'est plus l'ambiance générale. Le... Le premier atelier où j'ai participé c'est
27 vrai que moi, je suis arrivée juste pour le repas parce que j'avais des séances. Le fait que tout
28 le monde puisse participer ensemble, de voir les personnes participer, être contentes de nous
29 préparer quelque chose pour nous, 'fin c'est plus l'ambiance générale que j'ai appréciée
30 que... Voir certaines personnes s'ouvrir, que moi en séance je voyais pas du tout s'ouvrir
31 pareil, c'est plus des petites choses comme ça.
- 32 B : D'accord, du coup quand vous dites s'ouvrir, ça se manifeste comment ?
- 33 e4 : Ben parler beaucoup plus avec les autres, euh certains parlaient très très peu en séance et
34 là, par le biais de la cuisine, ça leur a permis de s'exprimer, d'échanger avec d'autres donc
35 voilà ça a aussi permis d'aborder certains sujets, de parler de nutrition, de parler aussi
36 d'activité physique, 'fin... Ça leur permet de faire des liens.
- 37 B : D'accord... Faire des liens... Vous, vous avez l'impression de faire plus de liens avec eux
38 du coup dans ces moments-là ?
- 39 e4 : Euh... Oui, pour ceux que j'ai suivis oui, parce que du coup ça me permet vraiment de
40 voir l'autre aspect, tout ce qui est nutrition comment... Comment ils gèrent ça et comment ils

41 voient l'activité physique en fonction... Donc euh nos professions sont très liées, pour le
42 coup...

43 B : D'accord et du coup, quand vous venez à l'atelier comment est-ce que vous vous sentez au
44 sein de... De cet atelier quoi ?

45 e4 : Bien (*sourire*) on arrive du coup, 'fin moi je sais que je viens juste pour manger parce
46 qu'avant j'ai des séances je peux pas mais voilà... C'est vraiment un temps de partage et moi
47 je me sens bien je me sens accueillie, 'fin comme si un peu on allait chez des amis et que
48 c'était eux qui nous préparaient... C'est très convivial comme... Comme atelier.

49 B : D'accord, et comment vous vivez la rencontre avec vos patients du coup, dans un contexte
50 différent comme vous le dites ?

51 e4 : Ben c'est intéressant de les voir aussi autrement, 'fin ils ne montrent pas tout le temps les
52 même facettes suivant les professionnels avec qui ils sont, et du coup ça permet de voir une
53 petite partie de leur vie, de gé... Des fois ils nous racontent aussi comment ça se passe chez
54 eux en même temps pour la nourriture, ils racontent des petites anecdotes donc euh. Ça
55 permet d'apprendre à mieux connaître la personne. C'est beaucoup plus global du coup.

56 B : D'accord et du coup vous arrivez à discuter avec les patients, ou les soignants qui sont
57 présents ?

58 e4 : Euh bah oui ça fait aussi partie de la chose, après c'est vrai que nous on échange déjà
59 beaucoup au pôle, mais euh. Ça... Ça aide en même temps à pouvoir échanger, échanger en
60 même temps avec le patient, que le patient puisse avoir son médecin et d'autres professionnels
61 de santé c'est quand même assez rare, généralement on se voit tous chacun dans son coin mais
62 le patient fait pas le lien et là il voit vraiment que, 'fin qu'on est tous ensemble autour de lui.

63 B : D'accord, et du coup le fait qu'il y ait d'autres soignants, est-ce que ça change quelque
64 chose en positif ? En négatif ?

65 e4 : En positif le fait de partager, c'est ce que je vous disais...

66 B : Et de... Qu'est-ce que l'atelier cuisine il vous apporte à vous ?

67 e4 : Euh bah... C'est vrai qu'à chaque fois on fait des thématiques différentes, ne serait-ce par
68 rapport aux différentes cultures qu'on peut avoir ici chez les personnes, du fait déjà des
69 recettes, des choses que je pouvais ne pas connaître, moi personnellement ça m'apporte ça et
70 en plus ça m'apporte aussi... Bah... L'échange avec la personne, de voir comment elle se
71 débrouille... 'Fin. C'est surtout le côté humain que ça m'apporte.

72 B : D'accord (*en même temps*).

73 e4 : Plus que des compétences professionnelles...

74 B : D'accord, et du coup est-ce que vous vous avez l'impression d'apporter quelque chose à
75 cet atelier ?

76 e4 : Euh bah... On complète toujours un petit peu par des expériences, par des choses comme
77 ça, mais c'est vrai que j'ai plus l'impression que c'est eux qui nous apportent quand même
78 des choses, qui viennent là pour partager.

79 B : Les...

80 e4 : (*poursuis ma phrase*) Les patients qui participent... Après nous on échange avec nos
81 collègues, par exemple des médecins qui nous expliquent les recettes, pourquoi elles sont
82 comme ça ou comme ça.

83 B : Mais c'est vraiment les patients qui vous apportent des choses à vous.

84 e4 : Ouais... Ouais (*en même temps que je termine ma phrase*).

85 B : D'accord. Et est-ce que ça a changé quelque chose pour vous... Cet atelier ? Est-ce que ça
86 change des choses ?

87 e4 : Euh non pas fondamentalement, mais après c'est surtout... Moi je trouve que ça fait
88 vraiment partie d'un travail d'équipe et que ça apporte vraiment un plus pour le coup...

89 B : Mais du coup de quel ordre le plus ?

90 e4 : Bah le plus d'échange qu'on peut avoir entre le patient et toute l'équipe qui peut être
91 autour de lui.

92 B : D'accord et est-ce que dans la prise en charge des patients ça change des choses ?

93 e4 : Oui, c'est ce que je vous disais du coup, on voit le patient dans une autre... D'une autre
94 facette et ça permet aussi de compléter nous de ce qu'on avait pu voir de la personne, de
95 mieux l'accompagner derrière aussi quoi...

96 B : D'accord euh... Est-ce que si on vous re-proposait d'y retourner vous auriez envie d'y
97 retourner ?

98 e4 : Oui avec plaisir oui...

99 B : Pour quelle raison ?

100 e4 : Bah voilà, pour repartager avec... C'est vrai... C'est jamais les mêmes patients. Vu que
101 moi je ne les suis pas sur très longtemps, bah... Il y en a c'est l'occasion de les voir dans ce
102 cadre-là, il y en a ça va être l'occasion de les revoir alors que je ne les ai pas vus depuis
103 plusieurs mois, donc c'est... Et puis voilà c'est toujours un temps d'échange qui... Qui est
104 important dans la vie d'un pôle.

105 B : D'accord ok... Est-ce que vous avez des choses à ajouter ? Vous avez d'autres choses que
106 vous aimeriez ajouter sur ces ateliers ?

107 e4 : Pas spécialement...

108 B : Pas spécialement, d'accord. Est-ce que simplement vous pouvez compléter, au niveau de
109 la présentation, j'aurais besoin simplement de votre âge, votre situation familiale.

110 e4 : Bah, alors moi, j'ai 27 ans et je suis célibataire. Je vis pas du tout dans la région, je viens
111 juste pour 2 jours par semaine.

112 B : Du coup le quartier, c'est pas du tout...

113 e4 : Alors moi le quartier c'est vrai que je le connais un peu plus parce que j'ai fait une grosse
114 étude du territoire l'an dernier en stage, et l'an dernier par contre j'étais là tous les jours donc
115 euh... Après, voilà, les partenaires à force d'y être je les connais mais c'est sûr forcément je
116 les connais moins que quelqu'un qui est dans le quartier tout le temps.

117 B : D'accord.

118 e4 : Ça me permet... Avec les collègues on échange aussi vu qu'elles sont plus du quartier,
119 voilà ça permet plus d'échanges.

120 B : J'ai pas d'autre question... Parfait c'est gentil merci beaucoup.

121 e4 : Bah de rien.

Entretien n°5

Entretien réalisé au domicile de la participante (soignée) autour d'une tasse de thé.

- 1 B : Alors d'abord, je vais... Est-ce que vous pouvez vous présenter ?
- 2 E5 : Heu que je présente quoi ?
- 3 B : Bah vous.
- 4 E5 : Ah d'accord, ah bah je me présente, je suis madame (*nom E5*) (*rire*), j'ai 60 ans et voilà,
5 et voilà... Je suis une fois grand-mère, cinq enfants, je suis diabétique, divorcée (*rire*).
- 6 B : D'accord et vous faites quoi dans la vie ?
- 7 E5 : Rien (*rire gêné*) je fais rien... Seulement... (*Rire gêné*) Voyez oui ... Oui je m'occupe de
8 mon poids... Mon appartement, faire mes courses... Voilà.
- 9 B : D'accord.
- 10 E5 : Quand il fait beau je sorte un peu... Ça fait déjà un moment j'ai du mal à marcher,
11 marcher, dehors je marche... Le médecin il me dit faut marcher marcher... Facile à dire, moi
12 je crois que c'est le bus qui me rendait feignante. Donc je prends le bus... De partout il y en a
13 le bus c'est ça qui me ... J'ai du mal à marcher parce que je fais deux trois pas...Je commence
14 à... Je suis pas bien, je suis fatiguée.
- 15 B : D'accord...
- 16 E5 : Ouais.
- 17 B : Ok.
- 18 E5 : Peut-être si il y a les beaux jours on sait pas.
- 19 B : Peut-être (*en même temps que E5 poursuit*)
- 20 E5 : Et aussi de mon côté je suis feignante je sorte moins.
- 21 B : D'accord alors on va parler des ateliers cuisine euh...
- 22 E5 : Ouais (*en même temps*).
- 23 B : A quel moment on vous a proposé de participer aux ateliers cuisine ?
- 24 E5 : Bah comme l'autre fois c'était là...
- 25 B : D'accord (*en même temps que E5 poursuit*).
- 26 E5 : Qu'on me l'a proposé.
- 27 B : Ouais.
- 28 E5 : Oui, par rapport j'ai reçu deux... Deux trucs de rendez-vous, je sais pas si c'est marqué,
29 je vais vous les montrer.
- 30 B : Non mais c'est bon...
- 31 E5 : Non ?
- 32 B : Non...
- 33 E5 : Bah le le ... Comment ça s'appelle... Le...
- 34 B : Le pôle ?
- 35 E5 : Le pôle santé.

36 B : C'est le pôle qui vous a proposé ?
37 E5 : Oui il y a des activités dedans...
38 B : D'accord, est-ce que vous savez pourquoi on vous a proposé de participer à l'atelier
39 cuisine ?
40 E5 : Bah pour le régime, pour qu'est-ce qu'on mange, par rapport à ma diabète.
41 B : Mmh.
42 E5 : Non c'est pas ça ?
43 B : C'est une question, il n'y a pas de bonne ou de mauvaise réponse...
44 E5 : Oui (*en même temps que B finit sa phrase*). Moi je pensais un peu à ça.
45 B : D'accord (*en même temps de E5 poursuit*).
46 E5 : Et c'est bien parce qu'on participe... On fait beaucoup de choses. C'est bien au moins
47 j'ai des activités avec eux...
48 B : Avec le pôle...
49 E5 : Oui voilà.
50 B : D'accord... D'accord.
51 E5 : Pour le... Oui la fin de l'année dernière... 2014 je crois, j'ai fait cinq ou six séances de...
52 Des exercices spo... De le sport quoi (*B acquiesce*). C'est bien. Ça m'a plu... Ça m'a plu en
53 plus c'était... Ça se passe l'après midi de 17h-17h30 et on sorte à 19h (*B : D'accord*) ou
54 18h30 à peu près comme ça. Ça m'a plu celui là, oui, c'était bien. Par contre la marche j'étais
55 aussi participé mais j'arrive pas à partir loin. La marche ça (*E5 souffle*) laisse tomber...
56 B : C'était trop dur ?
57 E5 : Oui, c'était trop dur pour moi...
58 B : D'accord et du coup c'était le premier atelier auquel vous participiez ?
59 E5 : Euh attends voir... Non non j'ai fait mais pas avec pôle santé, avec centre culturel.
60 B : D'accord (*en même temps que E5 poursuit*).
61 E5 : Voilà avec le centre culturel, à (*ville du pôle*) là-bas... Un peu plus loin.
62 B : D'accord mais c'est pas tout à fait la même chose...
63 E5 : Non c'est pas la même chose mais il y a des activités, des sorties aussi avec ça, on fait un
64 peu de tout.
65 B : D'accord, est-ce que vous pouvez me raconter comment ça s'est passé l'atelier cuisine
66 pour vous ?
67 E5 : Ben l'atelier cuisine si j'ai bien par... C'est comme on a vu l'autre fois.
68 B : D'accord.
69 E5 : Oui.
70 B : Et comment ça se passe ?
71 E5 : Bien, bien...
72 B : Ouais (*avant que E5 poursuive*).

73 E5 : On voit aussi qu'est-ce qu'on mange comme fruits, légumes comme ça se cuisine... Oui
74 c'est intéressant... C'est intéressant.

75 B : D'accord, est-ce qu'il y a quelque chose qui vous a marqué ?

76 E5 : C'est-à-dire ?

77 B : Quelque chose qui... Qui vous revient là, par exemple quelque chose qui aurait plus
78 d'importance pour vous ?

79 E5 : Euh... Déjà qu'on a le contact avec...

80 B : Le contact...

81 E5 : Oui, avec les femmes...

82 B : D'accord.

83 E5 : On parle, on dialogue... C'est bien, ben c'est... Je trouve ça c'est bien.

84 B : D'accord.

85 E5 : Au moins que quelque chose comme ça, au moins on peut se retrouver si vous voulez, on
86 peut se retrouver... Ça c'est bien, c'est intéressant... C'est intéressant...

87 B : Pourquoi c'est intéressant comme ça ?

88 E5 : Bah pour nous qu'on est un peu seul comme ça et tout euh... Ben c'est un peu la solitude
89 donc euh les enfants ils grandissent chacun pour soi. On les voit très peu donc euh je les
90 vois... Mais c'est pas comme je veux moi c'est comme ils veulent. Ils ont pas le temps, ils
91 travaillent, je comprends, je les comprends mais bon... (*Soupir*).

92 B : D'accord.

93 E5 : C'est pas pareil comme ils sont été petits ici et là la maman... Tout ça s'est passé comme
94 une... Mais c'est normal je suis comme tout le monde hein, voilà.

95 B : Donc pour vous c'est important ce moment de contact avec d'autres personnes ?

96 E5 : Oui bien sûr oui, en plus je suis une femme ouverte, j'aime bien parler, discuter avec les
97 autres.

98 B : Mmh (*acquiescement en même temps*).

99 E5 : J'aime bien oui.

100 B : D'accord, ok. Et comment vous vous êtes sentie au sein de l'atelier ?

101 E5 : L'atelier, là où on était partis ?

102 B : Oui l'atelier cuisine... Comment vous vous êtes sentie au sein de cet atelier ?

103 E5 : Oui ça va. La cuisine elle était un peu... Y'en a tout... C'est ça que tu veux dire ?

104 B : Comment vous vous êtes sentie avec les autres gens... Avec les autres... Dans l'atelier ?

105 E5 : Ben oui... (*En même temps que B finit sa phrase*) C'est ce que je voudrais dire, j'ai dit je
106 me trouvais bien...

107 B : D'accord.

108 E5 : Oui vraiment...

109 B : Ouais d'accord... Vous avez pu échanger avec les autres personnes ?

110 E5 : Oui, il y en a qui parlent très peu, il y en a qui parlent (*rire*) voilà... Oui.

111 B : Et de quoi...

112 E5 : (*E5 coupe la parole*) Des fois on se trouve beaucoup, mais il y en a qui l'y ont très froids,
113 et les distances, il y en a d'autres, vous voyez donc euh... C'est pas qu'on se trouve, il y en a
114 qui sont des distances, il y a on dirait qui te connaît depuis longtemps. Ils sont là, ils te voient,
115 comment tu vas, si on croise le lendemain il vient vers toi c'est vrai, mais c'est pas pour tout
116 le monde...

117 B : D'accord et du coup des personnes que vous avez vues à l'atelier, vous en avez revues
118 depuis ?

119 E5 : Oui... Oui oui j'ai revu je les croise.

120 B : D'accord.

121 E5 : Comme ça des fois dans le bus (*rire*).

122 B : Et ça se passe comment après ?

123 E5 : Avant qu'on vient à l'atelier, on se trouvait là où le... On fait le... Des exercices.

124 B : D'accord (*en même temps que E5 poursuit*).

125 E5 : On se trouvait là-bas.

126 B : D'accord donc c'est des personnes que vous connaissiez déjà ?

127 E5 : Oui... Oui oui, que je les connais déjà avant.

128 B : Là vous les croisez dans le bus mais jamais vous avez fait autre chose ?

129 E5 : Non, à part ça, non.

130 B : D'accord.

131 E5 : Et l'autre il était là mon voisin donc euh... (*rire*)

132 B : Votre voisin ?

133 E5 : Oui il y en a un qui était... e8 (*appelé par son prénom*) là... Donc voilà il était surpris
134 que je sois là-bas moi pareil, mais on sait tous les deux qu'on va là-bas pour le...

135 B : Pour la... Pour la santé...

136 E5 : Oui... Oui... Mais ça va, on entend des choses comme ça... Mais après pendant l'été il y
137 en a des sorties. C'est vraiment bien oui, c'est intéressant moi je trouve c'est bien.

138 B : Et qu'est-ce qu'il vous a apporté l'atelier cuisine ?

139 E5 : Bah c'est bien, au niveau de la bouffe ça change un peu.

140 B : Mumm.

141 E5 : E8 (*appelé par son prénom*) il m'a dit une... « Moi j'ai déjà fait une fois ce qu'on a déjà
142 mangé là-bas ». Moi j'ai dit : « j'ai pas arrivé encore ».

143 B : Vous ne l'avez pas refait ?

144 E5 : Non je l'ai pas refait. Mais lui il m'a dit « Moi, c'est facile, j'ai déjà refait comme ça. »
145 Bah j'ai dit « champion hein ! » (*elle fait un signe avec son pouce en même temps*)

146 B : D'accord.

147 E5 : Ouais.

148 B : Donc l'atelier cuisine ça vous apporte des nouvelles recettes, c'est ça ?

149 E5 : Oui oui voilà, oui oui oui des nouvelles recettes oui.

150 B : D'accord, est-ce que vous, vous avez l'impression d'avoir apporté quelque chose à
151 l'atelier ?

152 E5 : Alors là j'en sais pas... Faut juger les autres (*rire*).

153 B : Comment ?

154 E5 : Faut poser cette question à les autres...

155 B : Oui mais peut-être que vous, vous ressentez, vous avez l'impression que vous avez
156 apporté quelque chose ?

157 E5 : Je sais pas, je sais pas, je peux pas dire si j'ai apporté quelque chose, je tiens pas lourd je
158 ne sais pas... (*Rire*) Je ne sais pas hein...

159 B : D'accord.

160 E5 : On n'est pas dans la tête des autres.

161 B : Non (*en même temps*).

162 E5 : Ah c'est vrai... Donc euh.

163 B : Non non... Vous avez raison (*en même temps*).

164 E5 : Oui.

165 B : Est-ce que... Qu'est-ce que l'atelier cuisine a changé pour vous ?

166 E5 : Tu m'as déjà posé cette question non je crois ?

167 B : Non j'ai pas posé cette question, pas tout à fait ?

168 E5 : Pas... Si, tu me l'as pas posée ...

169 B : Non, est-ce que ça a changé quelque chose pour vous ?

170 E5 : Ah oui pardon, est-ce qu'elle a changé quelque chose pour moi, ça y est j'ai compris...
171 oui oui... Oui oui, ça va elle m'a changé quelque chose...

172 B : Et qu'est-ce que ça a changé ?

173 E5 : Bah déjà la manière, la façon de manger, ça c'est bien.

174 B : Mmh.

175 E5 : Faut pas très... En fait moi, quand moi j'ai été diabétique, et c'est-à-dire... Là-bas j'ai
176 patienté, j'ai sorti, j'ai acheté quelque chose pour calmer le taux de sucre parce que c'était
177 long.

178 B : Parce que, qu'est-ce qui s'est passé pendant l'atelier ?

179 E5 : Parce que j'étais pas bien, j'ai le taux de sucre qui a baissé alors je suis pas bien il faut
180 que je mange quelque chose.

181 B : D'accord (*pendant que E5 poursuit*).

182 E5 : J'ai acheté je me souviens une demi-baguette avec quelque chose pour au moins je me
183 sentais un peu mieux. Oui, parce que quand je suis chez moi, l'heure de manger, de petit
184 déjeuner c'est toujours à l'heure.

185 B : D'accord.

186 E5 : Oui et ça des fois, euh bon, je suis pas invitée par tout le monde mais si ça m'arrive
187 quelque chose comme ça, euh je ne peux pas, il faut toujours, toujours aller... La façon de
188 manger.

189 B : D'accord, et du coup là ça a changé... Votre... Votre façon de manger ?

190 E5 : Non la façon de manger je veux dire, je mange toujours à l'heure, ça c'est sûr mais c'est
191 vrai que c'est nouveau, c'est nouveau oui, oui bien sûr.

192 B : C'est l'atelier qui a participé à ce changement ?

193 E5 : C'est... Est-ce que l'atelier... (*E5 réfléchit*).

194 B : Qu'est-ce qu'il a changé pour vous cet atelier ?

195 E5 : Non... (*E5 réfléchit*) Non même avant...

196 B : Avant ?

197 E5 : Même avant oui... Oui puisqu'on a fait ça avec... Il y en a une qui vient me voir là, une
198 diététicienne qu'elle vient me voir ici, elle me dit : « voilà qu'est-ce que vous mangez par
199 exemple à midi, le soir, le matin ». Donc elle m'a appris aussi, je suis passée par là et cette
200 personne elle se déplace ici à la maison.

201 B : D'accord...

202 E5 : Voilà oui.

203 B : Est-ce que l'atelier il a changé quelque chose ?

204 E5 : Oui je commence à apprendre...

205 B : Vous avez appris ?

206 E5 : Oui.

207 B : ... Un petit peu plus ?

208 E5 : Oui.

209 B : A mettre en pratique...

210 E5 : Oui, c'est bien ça, je suis pas contre c'est bien... Mais je trouve c'est un peu long d'être
211 debout.

212 B : D'accord (*pendant que E5 poursuit*).

213 E5 : C'est fatiguant d'être... D'abord là-bas il y en a plusieurs qui mettent le tout la main à la
214 pâte si vous voulez. Mais des fois je trouve c'est bien, mais des fois je me dis « ah mon dieu
215 qu'est-ce qu'on a mangé, est-ce que moi toute seule je peux préparer ça ici. Je veux pas faire
216 comme je fais pour une personne ». Des fois je me dis « est-ce que je vais arriver à faire ça ça
217 ça ça. »

218 B : Et vous avez essayé ?

219 E5 : Non je ne l'ai pas essayé, je l'ai pas essayé... Non non (*rire*).

220 B : D'accord.

221 E5 : Oui.

222 B : Et qu'est-ce qui vous retient d'essayer ?

223 E5 : Bah rien, rien, c'est que le problème, tellement je suis un peu physiquement fatiguée,
224 rester debout longtemps dans la cuisine ça me fatigue. Donc des fois je fais à côté juste des

225 choses simples... De quelque chose simple... Beaucoup de légumes à la vapeur, par exemple
226 tout qui vient facile (*rire*).

227 B : Tout ce qui est facile à faire ?

228 E5 : Oui tout ce qui est facile.

229 B : D'accord et lors de l'atelier cuisine, il y a des professionnels du pôle qui sont venus
230 manger avec nous après.

231 E5 : Oui (*pendant que B poursuit*).

232 B : Et qu'est-ce que vous en pensez vous de ça ? Le fait qu'il y ait des professionnels du pôle
233 qui viennent manger après ?

234 E5 : Ouais c'est... Oui il y a pas de raison, par exemple c'est quoi les professionnels ?

235 B : Par exemple il y avait des médecins, il y avait e4 (*appelée par son prénom*)... Il y avait...

236 E5 : Ah oui, oui c'est bien... Oui c'est bien pour apprendre, enfin pour... Ils sont été invités
237 quoi.

238 B : Mmh.

239 E5 : Oui c'est bien ça change, en fait ce repas c'était spécialement pour les fêtes de Noël, non
240 ?

241 B : Tous les ateliers cuisine sont un peu faits comme ça quand ils sont organisés par le pôle.

242 E5 : D'accord oui oui... (*En même temps que B poursuit*).

243 B : Il y a d'abord les patients qui viennent préparer le repas.

244 E5 : Oui oui c'est bien (*en même temps que B poursuit*).

245 B : Et après il y a des soignants.

246 E5 : Oui oui (*en même temps que B poursuit*).

247 B : Des gens du pôle qui viennent manger pour manger avec...

248 E5 : (*coupe la parole*) Et le médecin, nous les patients qu'on va là-bas... Enfin nous c'est
249 grâce à ce métier qui nous renvoie là-bas. C'est pour ça je me suis dit « ils l'ont invité quoi... »

250 B : D'accord et comment vous ressentez ça, le fait qu'il y ait des professionnels ?

251 E5 : C'est bien, oui oui oui, c'est bien, non moi je trouve c'est bien, bien sûr.

252 B : Et pourquoi c'est bien ?

253 E5 : Bah on peut pas trop rien qu'une heu... Comment on dit ? C'est pas qu'une... Heu (*rire*)
254 je trouve pas le mot. C'est pas quand... C'est pas que nous les moyens je veux dire... Ou les
255 malades... Il y en a des hauts et des bas... C'est ça le...

256 B : J'ai pas compris.

257 E5 : Je veux dire c'est pas que nous les fai... Les moyens ou les malades, y en a des
258 médecins, y en a qui fait rien y en a qui sont au chômage donc c'est bien.

259 B : Tout le monde est mélangé c'est ça ?

260 E5 : Oui oui.

261 B : D'accord y a plus de...

262 E5 : Oui oui bien sûr... Y en a pas...

263 B : Il n'y en a pas ?

264 E5 : Il y en a pas que... Je veux dire c'est pas que... Je veux dire c'est pas que le riche il
265 appelle le riche, je veux dire c'est le pôle santé c'est pas que des gens comme moi comme
266 l'autre on est des gens comme... Je trouve pas le mot...

267 B : Pareil tout le monde est pareil ?

268 E5 : Oui tout le monde est pareil.

269 B : C'est ça que vous vouliez dire ?

270 E5 : Oui... Tous problèmes de santé, tous niveaux de ce... Le mode de vie à lui... C'est ça
271 donc je trouve c'est bien.

272 B : D'accord... Tout le monde est réuni...

273 E5 : Oui voilà bien sûr.

274 B : Ok, est-ce que vous avez pu discuter avec eux, avec des soignants au cours du repas ?

275 E5 : Oui on a parlé là-bas on a discuté un peu avec tout, non ?

276 B : Je sais pas.

277 E5 : Si on rigolait, mais vous y étiez vous-même ?

278 B : Oui j'étais là mais j'étais pas forcément avec vous je ne me souviens pas de tout.

279 E5 : Oui (*en même temps que B finit sa phrase*). Non non... On a parlé un peu de tout, mais je
280 me rappelle plus de quoi...

281 B : Vous vous souvenez pas du tout ?

282 E5 : Oh mon dieu pas du tout...

283 B : Pas du tout ? (*en même temps que E5 poursuit*)

284 E5 : Mais si on a bien rigolé on a bien parlé mais... Mais c'est bien, mais qu'est-ce qu'on a
285 parlé je sais pas ... Je vous assure.

286 B : Et est-ce qu'il y avait un soignant que vous connaissiez vous, quelqu'un du pôle que vous
287 connaissiez au moment de l'atelier ?

288 E5 : Là-bas par exemple ? Non.

289 B : Non vous souvenez pas, il n'y avait pas de...

290 E5 : Non non, le médecin déjà là-bas je... Je l'ai appris là-bas, ils m'ont dit ça c'est un
291 médecin ou, voilà y en a d'autres qui sont pas venus.

292 B : Il y avait... il y avait la professeur d'APA, d'activité physique, vous ne la connaissiez pas
293 non plus ?

294 E5 : Non.

295 B : D'accord.

296 E5 : En fait la dame, la dame qu'il a présentée, elle a fait que ça, celle-là je l'ai vue qu'une
297 fois.

298 B : La diététicienne ?

299 E5 : Oui moi-même je me rappelle pas d'elle. C'est elle qui m'a dit « je t'ai vue une fois... »
300 et c'est vrai je me rappelle pas.

301 B : Et qu'est-ce que ça change pour vous qu'ils soient là en même temps que vous au repas ?
302 E5 : Ben c'est bien justement oui, oui oui je te dis que c'est bien oui... Tu m'as déjà dit...
303 Non ça va... Je te dis que c'est bien.
304 B : Est-ce que vous auriez envie d'y retourner ?
305 E5 : Y a pas de raison...
306 B : D'y retourner ou de ne pas y retourner.
307 E5 : De retourner (*rire*).
308 B : Pourquoi vous auriez envie d'y retourner ?
309 E5 : Ben au moins on se contacte, on parle on discute.
310 B : D'accord.
311 E5 : Voilà
312 B : D'accord.
313 E5 : Il y a pas de raison... On a bien toujours la fête mais bon... (*Rire*)
314 B : Est-ce que vous avez des choses à ajouter ?
315 E5 : Je veux dire... Et vous deux que vous faites votre boulot, c'est très bien, c'est intéressant.
316 On était là-bas, et puis on s'est rencontrée bien charmantes filles qui font leur boulot. On était
317 accepté, voilà... Ça c'est bien, on était allé... On a mangé et après on a bénéficié de... Oui ça
318 me va, ça me convient... Il y a pas... Vie sociale c'est très important quand même.
319 B : Vous avez raison (*pendant que E5 poursuit*).
320 E5 : A condition que... On peut pas frapper à toutes les portes mais si on est invité oui on
321 peut... Je suis invitée oui c'est vrai...
322 B : Parce que c'est trop difficile de frapper aux portes ?
323 E5 : Non ben il y en a qui veut pas. Ici en France, c'est tout en rendez- vous ? C'est vrai ou
324 pas ?
325 B : C'est vrai...
326 E5 : C'est tout en rendez... Tu peux pas aller comme ça chez... Même chez les gens entre
327 nous des fois... « Oh... Tu m'as pas prévenu... Oh merci la prochaine fois je (*mot*
328 *incompréhensible*). » Tu peux pas rentrer comme ça, c'est ... Oui.
329 B : Moi j'ai fini, est-ce que vous n'avez plus rien à redire ?
330 E5 : Non ça va... C'était bien oui.

Entretien n°6

Entretien réalisé sur le lieu de travail de la participante, dans sa salle de consultation : elle installée côté soignant et la chercheuse côté soigné.

1 B : Du coup est-ce que vous pouvez vous présenter dans un premier temps ?

2 e6 : Oui alors moi je m'appelle e6, (*nom prénom*), je suis diététicienne voilà, donc j'ai un
3 cabinet à (*ville du pôle*) et je travaille au pôle de santé notamment en éducation thérapeutique,
4 voilà.

5 B : D'accord. Euh alors à quel moment on vous a proposé de participer à cet atelier cuisine ?

6 e6 : Eh bien euh... Alors à quel moment je sais pas exactement mais je pense en gros quelques
7 semaines avant l'atelier cuisine donc euh... e14 (*appelée par son prénom*) m'a demandé si je
8 pouvais assurer l'atelier parce que... Elle ne pouvait pas. En général, c'était elle qui les
9 animait ces ateliers euh voilà... Donc j'ai essayé de voir un petit peu de quoi il s'agissait
10 parce que j'en avais jamais fait et voilà je me suis lancée...

11 B : D'accord et qu'est-ce qui vous a fait accepter ?

12 e6 : Bah je me suis dit que j'étais euh... Que je pouvais le faire en m'étant un peu renseignée
13 et voilà... Et donc après une fois qu'on a l'idée... C'est tout à fait dans mes cordes, après il y
14 a eu des petits écueils que l'on abordera plus tard...

15 B : Est-ce que vous pouvez me raconter comment vous avez ressenti, vous, l'atelier ?

16 e6 : Alors euh... Je vais peut-être répondre un petit peu à côté mais je vais y venir. Au départ,
17 je me suis dit zut... Le thème c'est quand même un peu repas de fête puisque c'était en
18 décembre et donc euh bon euh voilà j'ai toujours des idées mais après je me disais : « est-ce
19 que ça va correspondre aux idées des gens » donc euh la secrétaire a appelé les personnes qui
20 allaient participer et qui ont aussi donné leurs idées et à partir de ça, j'ai fait quelques petites
21 recherches avec les recettes que j'avais et j'ai élaboré le menu et j'ai essayé de tenir compte
22 de ce qu'elles demandaient. Il n'y a pas eu beaucoup de demandes. Et donc e14 (*appelée par
23 son prénom*) avait lancé éventuellement une volaille avec une bonne sauce. Donc, voilà, et j'ai
24 eu quelques idées et j'ai élaboré le menu. Et comment j'ai ressenti l'atelier... Euh donc...
25 Euh je vous dis tout en vrac et vous me direz...

26 B : C'est pas grave c'est bien.

27 e6 : Moi... Les personnes qui ont participé je les ai trouvées très entreprenantes, euh elles ont
28 vraiment beaucoup participé eu... Euh... Voilà elles cherchaient vraiment à faire quelque
29 chose sans rechigner donc là j'ai trouvé ça super bien, inattendu parce que je me suis dit peut-
30 être que les personnes elles voudront pas participer mais juste observer et elles avaient tout à
31 fait le droit. Mais tout le monde mettait la main à la pâte et j'ai trouvé ça super bien. Euh...
32 voilà, après ce qui m'a le plus gêné... Je sais pas si ça se dit mais je vais le dire quand même
33 (*rire*)... ce qui m'a le plus stressé. Déjà comme c'était la première fois qu'on avait cette salle
34 on savait pas trop, mais il y a plein de choses qui manquaient, de toute façon vous avez pu
35 voir... des appareils électriques, des petits récipients euh... Etc... J'ai un peu oublié... Et puis
36 voilà ce qui m'a le pl... Ça c'était un peu stressant parce que je me suis dit franchement on va
37 jamais arriver et le plus stressant c'est de savoir qu'il y avait des gens extérieurs qui venaient
38 manger, les médecins invités et tout ça, ça c'était le pire, parce que, en fait quand on est tous
39 dans le bain, ben ma foi on sait d'où on vient, ce qu'on a fait, ce que ça nous a coûté, ce qui
40 était difficile pas difficile, l'idée qu'on a eue. Tout le monde apportait ses idées etc... Ça se
41 serait très bien passé même si il y avait beaucoup de stress au départ ... Par contre savoir qu'il
42 y avait des personnes qui venaient à midi et demi et ben, là c'était vraiment l'enfer, pour moi.

43 B : D'accord.

44 e6 : Voilà, donc après je sais pas...

45 B : D'accord.

46 e6 : Après en sachant que ça s'est bien passé. Evidemment personne n'a dit quoi que ce soit
47 mais pour moi c'était l'enfer.

48 B : D'accord et par rapport aux personnes qu'il y avait à l'atelier, les participants ?

49 e6 : Alors là, franchement ils m'ont épatée vraiment, il y en avait un qui était très fort il
50 prenait les grosses casseroles... Euh... Ça commence à dater... Mais euh franchement,
51 franchement, je les ai trouvés épatants. Il y a une dame qui a un peu moins participé, qui est
52 arrivée après, euh... Qui a dit moi je suis diabétique et elle a pas voulu manger de la mousse
53 au chocolat alors que je pense qu'elle fait largement d'autres écarts mais ça c'est pas grave, je
54 la connais un petit peu mais franchement les autres ils m'ont vraiment épatée par leur façon
55 de s'adapter, franchement quand on débarque là c'est pas évident... Moi j'étais là, j'étais
56 autour de tout le monde, j'ai pas... J'ai fait bien moins de choses qu'eux, leur façon de...
57 S'adapter aussi aux manques, leurs idées, aller chercher des choses donc ils m'ont vraiment
58 épatée.

59 B : D'accord.

60 e6 : Après j'ai su que quelqu'un avait demandé les recettes, au moins une personne, je les ai
61 fait au moins 10 jours après, je les ai pas faites tout de suite j'avais beaucoup de travail en
62 même temps et alors les photos je les ai pas encore mises, j'ai essayé de les transférer à e14
63 (*appelée par son prénom*) mais ça n'a pas marché donc faut juste que je les envoie au pôle,
64 j'avais fait des photos. Voilà donc beaucoup de stress mais pas à cause des personnes mais
65 vraiment parce qu'il y a avait une échéance. Ça n'aurait été que nous, on était tous dans le
66 même bain, c'est pas un problème, mais savoir que d'autres personnes allaient arriver et que
67 ce serait peut-être pas prêt alors ça... (*Rire*)

68 B : Et au final ?

69 e6 : Ah oui, bah au final ça s'est fait avec beaucoup d'aide voilà tout le monde... Y a mis du
70 sien et les gens y ont largement bien plus travaillé que moi. Moi j'ai pratiquement rien fait...
71 La vaisselle il faut faire ça on fait...

72 B : D'accord et comment vous avez vécu la rencontre avec les patients ?

73 e6 : Euh le plus simplement possible, je les connaissais pas à part la dernière dame qui est
74 arrivée. Alors ils sont arrivés au pôle après on a marché pour aller... On s'est découvert en
75 marchant pour aller tout près et en même temps... Moi je marche vite, j'essayais de ralentir
76 évidemment, j'essayais de capter leur état d'esprit, leurs réflexions, euh tout ça, donc c'est le
77 premier contact... Franchement... Bien... Je me rappelle plus trop mais euh. On sentait déjà
78 qu'il y avait un élan. Voilà... Donc premier contact simple.

79 B : Et le fait que vous rencontriez ces patients dans un autre cadre que le cadre de vos
80 consultations habituelles, est-ce que ça change... Qu'est-ce que ça a pu changer pour vous ?

81 e6 : Alors qu'est-ce que ça a pu changer ?... (*Instant de réflexion*). En fait on parlait pas
82 forcément diététique, tout ça, mais mine de rien on parlait bien santé... Les champignons tout
83 ça, tout ce qu'y avait à manger et puis après on parlait un petit peu de leur vie aussi... Des
84 petites anecdotes... Donc qu'est-ce que ça a pu changer... Oui c'est un autre cadre, c'est tout
85 à fait intéressant plutôt que de parler de leur problème alimentaire, diabète tout ça, on n'a pas
86 parlé pathologie mais plutôt vie normale donc voilà c'est ça qui change. On change le
87 contexte, donc automatiquement c'est pas la même chose. Donc moi je me sentais... Pour

88 moi, comment dire, on était tous au même niveau en fait, c'était pas... C'était pas le soignant
89 et les patients... Dans ce cadre-là. Tous on avait comme mission d'établir... De préparer un
90 repas et de le manger de façon agréable. C'est ça notre mission à tous... Donc voilà... Ça va
91 pas tourner autour du poids... Du... Je crois pas... J'ai pas ce souvenir-là en tout cas, du
92 poids, du diabète... Ça n'a pas tourné autour de ça.

93 B : Est-ce que ça change quelque chose dans la prise en charge d'autres patients... Dans la
94 vision ?

95 e6 : Je pense pas, je pense pas, parce que on sait que c'est compliqué... De toute façon on
96 essaie d'aborder la nutrition... Euh... Plutôt dans les goûts, dans la façon de faire, ce qui est
97 intéressant c'est qu'ils voient qu'on pouvait faire un repas bon à la santé, je pense que c'est ce
98 qu'ils attendaient. Euh finalement assez proche de la normale si on peut appeler ça la normale
99 euh... Tout en se faisant plaisir sans déroger aux règles de diététique... Je sais plus quelle
100 était la question... Mais après oui, j'aborde pas les patients différemment depuis que j'ai fait
101 cet atelier...

102 B : Après il n'y a pas forcément de patient que vous connaissiez ?

103 e6 : Voilà, non je les ai pas revus ceux-là. Mais même les autres, je me suis pas dit « tiens à
104 l'atelier du coup », non ça ne m'a pas changé... Je pense pas.

105 B : Et euh en... A la fin, pendant le repas il y a d'autres soignants qui sont venus, est-ce que
106 ça change quelque chose qu'il y ait d'autres soignants ?

107 e6 : Ben ils ont pu voir le repas élaboré par les patients et ça c'était intéressant... Qu'est-ce
108 que ça change ça j'en sais rien... Euh un regard extérieur, en général les gens sont contents
109 qu'on leur fasse à manger et c'était pas mauvais, c'était pas exceptionnel mais c'était pas
110 mauvais. Et puis ça donne toujours des idées 'fin je pense que c'est positif mais ça a été très
111 stressant. Je sais pas ce que ça change... Je pense que les patients ils ont dû être contents eux,
112 je leur ai pas demandé parce que je devais sûrement être dans mon truc, ils ont été contents
113 que d'autres personnes viennent voir, justement, parce que ça aurait été entre nous, bah ouais
114 on était dans la même galère là on a fait un repas on est bien contents, mais que d'autres
115 personnes viennent c'était sûrement intéressant pour ces personnes. Pour moi ça a été terrible
116 mais voilà, c'est tout... (*Rire*)

117 B : Est-ce que ça vous a apporté quelque chose de faire l'atelier ?

118 e6 : Ben ça... Je pense que... Ça m'a... Euh... J'étais vraiment épatée de ces personnes, je
119 m'attendais vraiment à ce qu'il faille les cadrer et tout... Ils avaient pas besoin de moi euh...
120 Ils étaient tous là avec leur bonne volonté. On va pas dire que ça m'a donné une leçon... Du
121 tout mais je crois, mais euh... Euh... Ça m'a vraiment étonnée que ces gens avaient envie de
122 faire des choses. Je pensais vraiment que, moi je... Je pensais qu'il fallait que je les booste
123 que je les traîne, que je les stimule alors que c'est eux...

124 B : D'accord.

125 e6 : 'Fin voilà... Donc euh... Ça m'a apporté ça, je m'attendais vraiment à des personnes
126 avec toutes leurs difficultés euh et puis qui venaient peut-être assister du coin de l'œil, je
127 m'attendais vraiment à ça, en même temps je les connaissais pas et...

128 B : Et est-ce que vous avez l'impression que vous avez pu apporter quelque chose à l'atelier ?

129 e6 : Je ne sais pas il faut leur demander, euh ce que j'ai pu apporter ? Franchement... Qu'est-
130 ce que j'ai pu apporter... Qu'ils voient que même avec... Le menu je l'... Je l'ai... Fait moi
131 en demandant l'avis aux personnes du pôle, euh comment dire, c'est un repas où il y avait un
132 peu de tout, 'fin équilibré c'est le mot bateau... Mais où il avait un peu de tout par quelqu'un

133 qui connaît la nutrition, je sais pas si ça leur a apporté... Moi, je pense plus qu'ils ont pris les
134 idées euh... Voilà... Qu'ils n'auraient pas eues. Je pense au niveau professionnel je leur ai
135 pas amené grand chose. Vous les revoyez ces personnes-là ou vous revoyez que les
136 professionnels ?

137 B : Non je les revoie.

138 e6 : Ah d'accord, alors ça sera intéressant de savoir ce qu'ils pensent, 'fin si je leur ai apporté
139 quelque chose. Moi franchement je crois pas leur avoir apporté vraiment grand chose.

140 B : D'accord, est-ce que vous auriez envie de le refaire ?

141 e6 : Je pourrais le refaire maintenant que je l'ai fait... Euh voilà par contre, si on va dans la
142 même salle je saurai vraiment je listerai tout ce qu'il faut parce que ça c'était vraiment
143 pénible. Oui je pourrais le refaire, après je vais pas demander au pôle ou à e14 (*appelée par*
144 *son prénom*) : est-ce que je peux refaire un atelier mais je peux le refaire.

145 B : D'accord et pourquoi est-ce que vous voudriez le refaire ?

146 e6 : Déjà pour dépanner donc ça c'est la première raison, et puis parce que c'est sympathique.
147 Tout en étant stressant. Après c'est bien d'avoir un peu de stress si non on y serait encore euh
148 donc oui je pourrais le refaire... Si on me demande je dirais oui alors que là j'ai pas dit oui
149 tout de suite, j'ai dit je vais étudier la situation parce que moi les ateliers cuisine je pensais
150 vraiment devoir superviser tout, et en fait commander les gens et ça j'aime pas c'est pas mon
151 truc alors que là ça s'est fait tout seul. Ça je sais que c'est pas le problème mais peut-être
152 qu'avec d'autres gens ça aurait été différent. Mais bon là franchement c'est une première
153 bonne expérience, une première bonne expérience.

154 B : D'accord est-ce que vous avez des choses à ajouter par rapport aux ateliers ?

155 e6 : Non, non je crois pas euh... Non je pense pas.

156 B : Je vais vous demander quelques précisions... Je vais vous demander votre âge.

157 e6 : Oui 54...

158 B : Et votre situation familiale.

159 e6 : Je suis mariée.

160 B : Vous avez des enfants.

161 e6 : J'en ai cinq.

162 B : Ok et j'ai une dernière question par rapport au pôle. Du coup vous, vous exercez à votre
163 cabinet qui n'est pas sur le quartier...

164 e6 : En fait quand le pôle s'est créé, avant qu'il se crée... Euh donc dans le corps de métier
165 diététicienne. Toutes les diététiciennes ont été informées, toutes les diététiciennes de (*ville*
166 *pôle*) donc voilà, donc euh donc peu importe où était le pôle à ce moment-là, parce qu'il n'y
167 avait pas grand monde. Je pense que e14 (*appelée par son prénom*) était pas encore là-haut,
168 elle était encore à côté, rue (*nom de rue*) je crois, c'était pas une histoire de situation mais
169 c'était plutôt une histoire de professionnels. Voilà, on a demandé à toutes les diététiciennes...
170 Moi je me suis informée et continué à m'informer jusqu'à ce que j'y travaille voilà donc
171 c'était pas absolument des professionnels du haut pour la diététique.

172 B : Et du coup là vous recevez des patients ?

173 e6 : Les patients... Moi j'ai mon cabinet mais les patients du pôle je les reçois au pôle ou je
174 vais à domicile si il y a besoin. Ils viennent pas là, j'en ai un qui est venu là mais parce qu'il

175 était du centre ville et c'était bien de le sortir de chez lui, j'étais allée chez lui, mais sinon je
176 les reçois pas ici, mais je les reçois tous là-haut. C'est aussi une activité libérale mais au pôle
177 de santé, je suis payée par le pôle de santé.

178 B : Et du coup ça reste une activité libérale ?

179 e6 : Oui je ne suis pas salariée là-bas.

180 B : Parfait j'ai pas d'autre question. Merci.

Entretien n° 7

L'entretien s'est déroulé chez la participante, dans son salon, en présence de sa fille qui était dans la même pièce devant son ordinateur. La participante et la chercheuse étaient en face l'une de l'autre de la table.

- 1 E : Du coup je vais vous demander de vous présenter.
- 2 E7 : Je suis E7 (*prénom nom*). Vous avez l'âge ? Tout tout tout tout ?
- 3 E : Et bien un minimum, on anonymise hein. Mais pour avoir l'âge, c'est intéressant d'avoir
4 l'âge.
- 5 E7 : Ah d'accord, bon ben je recommence... On recommence depuis le début (*rire*).
- 6 E : Non non, on prend tout ! (*en même temps*)
- 7 E7 : Bon ben c'est E7 (*prénom nom*). Et heu... Je vais avoir 60 ans au mois de juin, j'habite
8 au (*adresse postale*) à (*nom village à 10 minutes en voiture de la ville du pôle*).
- 9 E : Hum hum (*acquiescement*).
- 10 E7 : Heu... Et puis en ce moment bon ben je suis en arrêt maladie. Donc c'est pour ça que je
11 peux vous voir.
- 12 E : Vous avez le temps.
- 13 E7 : Voilà. Bien. Après?
- 14 E : Et bien c'est très bien !
- 15 E7 : Ouais!
- 16 E : Après je voulais savoir à quel moment vous a-t-on proposé l'atelier cuisine et pourquoi ?
- 17 E7 : Pourquoi ? Je sais même plus quand est-ce que j'ai été. (*après quelques secondes de*
18 *réflexion*) Attendez, si vous voulez je vais prendre la recette, parce que j'ai demandé mais je
19 sais pas si y'a la date dessus ou pas (*tout en partant dans son appartement chercher cette*
20 *recette*).
- 21 E : Pas de souci allez-y (*attente de son retour, environ 20 secondes*).
- 22 E7 : Voilà j'ai la date. Alors... On avait fait l'atelier de cuisine le 9 décembre 2014.
- 23 E : Hum hum (*acquiescement*). Ok et du coup à quel moment on vous avait proposé de
24 participer ? Par qui ?
- 25 E7 : Eh ben par (*nom du pôle*).
- 26 E : Ouais (*en même temps*).
- 27 E7 : C'est eux qui m'ont proposé, parce que déjà quand je travaillais ils m'ont proposé deux
28 fois mais comme je travaillais je pouvais pas.
- 29 E : Hum hum (*acquiescement*).
- 30 E7 : Et j'en ai profité à cette occasion que j'étais en arrêt pour participer.
- 31 E : Hum hum (*acquiescement*).
- 32 E7 : Voilà et puis ben... Pour moi ça s'est bien passé. J'ai bien... Parce que moi déjà j'ai une
33 formation de cuisine. J'ai fait un stage de cuisine pendant 6 mois.
- 34 E : Ok (*en même temps*).

35 E7 : Il y a déjà un peu longtemps et puis c'est... Pour moi c'est intéressant ! (*sourire*)
36 E : Hum hum (*acquiescement, sourire partagé*) Et... Et comment ça se fait que vous
37 connaissez (*nom du pôle*) alors que vous habitez à (*nom village à 10 minutes en voiture de la*
38 *ville du pôle*) ?
39 E7 : Parce que j'habitais à (*ville du pôle*).
40 E : Ah très bien!
41 E7 : (*rapidement*) Et mon médecin elle est à (*ville du pôle*). Et c'est elle qui... Parce que déjà
42 j'avais un problème de perte de poids, et j'ai été partout, par tous les nutritionnistes, par
43 l'hôpital et tout.
44 E : Hum hum (*acquiescement*).
45 E7 : Et... Comme les... Comment s'appelle... Les rendez-vous c'était trop long...
46 E : Hum hum (*acquiescement*).
47 E7 : Et c'est le Dr (*nom médecin traitant*) qui m'a proposé (*nom du pôle*).
48 E : Ok (*rapidement*).
49 E7 : Et c'est par eux après ben j'ai appris beaucoup de choses.
50 E : Très bien.
51 E7 : Ouais.
52 E : Et est-ce que vous pouvez me raconter un petit peu comment s'est passé cet atelier ?
53 E7 : Eh ben très bien ! (*sourire*)
54 E : (*rapidement*) Ce qui vous a...
55 E7 : (en même temps) Ouais et bien... Il y a une bonne participation, une bonne entente.
56 E : Hum hum (*acquiescement*).
57 E7 : Une bonne compréhension aussi parce qu'ils nous expliquent bien.
58 E : Ouais (*acquiescement*).
59 E7 : Ouais, c'était bien (*peu audible*).
60 E : Très bien. Il y a quelque chose qui vous a marqué, dont vous avez envie de parler ?
61 E7 : Heu... Non parce que... Bon comme la cuisine elle m'intéressait beaucoup c'est pour ça
62 que j'ai redemandé la recette pour refaire chez moi.
63 E : Ah, génial ! (*sourire partagé*)
64 E7 : Ouais, voilà (*en même temps*).
65 E : Et vous l'avez refaite alors cette cuisine ?
66 E7 : Non non ! Ça fait pas longtemps que j'ai reçue. J'ai reçu la semaine dernière. Et comme
67 j'ai beaucoup de rendez-vous... Justement pour ma santé, j'ai pas encore fait chez moi.
68 E : Donc on vous a fourni la recette ?
69 E7 : Oui oui.
70 E : Eh bien c'est bien !

71 E7 : (*rapidement*) Non c'est moi qu'ai demandé et puis voilà j'ai eu la recette. Et bien j'suis
72 très contente ! (*Sourire partagé*)

73 E : Hum hum (*acquiescement*).

74 E7 : Ouais.

75 E : Et... Comment vous vous êtes sentie dans cet atelier cuisine ? Vis-à-vis des autres
76 participants par exemple ?

77 E7 : Ben on a tous participé et puis ben y'avait pas... Heu... Tout le monde a participé,
78 y'avait pas à dire que bon... « Fais ceci fais cela ». Non tout le monde, ils étaient intéressés
79 par la cuisine. Ils étaient bien attentionnés par les préparations, la cuisson, l'installation et
80 tout.

81 E : Hum hum (*acquiescement*). Et vous vous êtes occupée de quoi alors ?

82 E7 : Alors moi, je me suis occupée des... Des entrées, c'est-à-dire... Heu... Qu'est-ce que
83 j'avais fait, on avait nettoyé tous les brocolis.

84 E : Hum hum (*acquiescement*).

85 E7 : Les tranches de saumon. On avait préparé l'entrée c'était des tranches de saumon avec
86 les p'tits toasts de saumon.

87 E : Oui.

88 E7 : (*rapidement*) Avec les p'tits citrons dessus. On a tous tous heu...

89 E : Tous mis la main à la pâte.

90 E7 : Oui, voilà. Ouais. Après il y a pour le riz, bon ben... On avait un peu plus de difficultés
91 parce que dans l'atelier, bon les gens ils lavent pas le riz, et y'avait une dame, une
92 Martiniquaise ou j'sais plus. Heu... Et moi, on a l'habitude de laver le riz alors ils nous ont
93 laissé faire (*petit rire*) s'occuper du riz.

94 E : Oui (*sourire*).

95 E7 : Et puis bon ils étaient contents, voilà ! On a bien participé !

96 E : Ok et du coup j'ai cru comprendre par mes collègues que vous vous étiez rapprochée de la
97 personne avec qui vous avez préparé le riz ?

98 E7 : Oui, ouais ouais... Ouais parce que, eux ils savaient pas exactement comment faire, et
99 après ils nous ont laissé tous les deux de... De s'occuper du riz !

100 E : Ok.

101 E7 : (*en même temps*) Et ça s'est bien passé quand même !

102 E : Très bien. Et heu... La présence des soignants après, comment vous l'avez ressentie ? Est-
103 ce que il y avait un soignant que vous connaissiez ?

104 E7 : Heu... Non !

105 E : Il y avait peu de personnes qui étaient...

106 E7 : (*rapidement*) Non il y avait pas beaucoup, on était... Ben déjà les docteurs ils devaient
107 venir, il y en avait qu'un seul qui est venu. Et heu... Et puis moi je retiens pas, je suis pas...
108 Je retiens pas les noms des personnes et tout.

109 E : Hum hum (*acquiescement*).

110 E7 : Bon ben... Heu dans le groupe de (*nom du pôle*), ben y'en avait quand même 4 ou 5 mais
111 que je connaissais pas.

112 E : Ouais.

113 E7 : (*rapidement*) Il y en avait une que je connaissais parce qu'elle était dans mon groupe, au
114 relaxation.

115 E : Hum hum (*acquiescement*).

116 E7 : Mais les autres je connaissais pas. On a fait la connaissance...

117 E : (*en même temps*) Vous parlez des participants là ?

118 E7 : Oui. Hum hum (*acquiescement*).

119 E : Et vous, vous connaissez, vous connaissez quelqu'un, un des professionnels du centre de
120 santé à part votre médecin ?

121 E7 : Heu, pour la cuisine ou bien dans le groupe ?

122 E : Ben pour (*nom du pôle*)...

123 E7 (*rapidement*) Dans (*nom du pôle*) je connais e1 (*prénom*) à l'entrée, parce que c'est elle
124 qui s'occupe de mes papiers...

125 E : Oui (*acquiescement*).

126 E7 : Je connais le... Le... Comment s'appelle... Enfin la nutritionniste, je sais plus son
127 prénom.

128 E : e6 (*prénom*)? Celle qui était à l'atelier ?

129 E7 : Non, non non elle était pas venue.

130 E : Une autre ? (*appelée par prénom*) peut-être ?

131 E7 : Oui, e14 (*appelée par son prénom*). Enfin... Eux ils sont pas venus hein. Mais je parle
132 que les gens que je connais là-bas.

133 E : Hum hum (*acquiescement*).

134 E7 : L'assistante soc... Heu le psychologue. Je connais plus son prénom non plus. Et puis les
135 deux infirmières pour le nutritionniste.

136 E : Très bien.

137 E7 : Voilà c'est les personnes que je connais à (*nom du pôle*).

138 E : Hum hum (*acquiescement*). Et si je vous demandais ce que vous avez pu apporter à cet
139 atelier, vis-à-vis des participants ? Qu'est-ce que vous, vous avez l'impression d'apporter à
140 cet atelier ? Si vous avez pensé avoir apporté quelque chose...

141 E7 : Atelier cuisine ?

142 E : Hum hum (*acquiescement*).

143 E7 : (*5 secondes de réflexion silencieuse*) Heu... Ce qui m'a rapporté, et bien c'est-à-dire
144 que... Pour moi c'était bien, c'était bien organisé et puis on apprend heu... De moi-même j'ai
145 appris, comment dire... Les installations des plats, les préparations des plats et puis le contact
146 des personnes qui étaient avec nous, avec moi !

147 E : Ouais, ça, ça vous a beaucoup apporté ?

148 E7 : Ouais ouais.

149 E : Le fait d'être en contact avec d'autres, de connaître d'autres personnes...

150 E7 : Voilà, et puis ça m'a permis aussi de connaître heu... Parce qu'il y a des choses que je
151 savais pas dans cette recette et puis j'ai appris.

152 E : Hum hum (*acquiescement*).

153 E7 : Ouais.

154 E : Donc vous, vous avez... C'est difficile cette question mais... Est-ce que vous avez eu
155 l'impression d'apporter quelque chose aux autres ? De votre présence ?

156 E7 : Heu moi je peux pas vous affirmer si eux ils étaient contents de ma présence !

157 E : Non non, mais... Oui c'est difficile cette question.

158 E7 : Voilà oui.

159 E : Mais vous avez préparé le riz je crois ?

160 E7 : Oui.

161 E : Il était succulent apparemment !

162 E7 : Oui (*sourire gêné*). Bon ben peut-être que ça, ça leur a apporté... Ils ont des
163 connaissances de ça !

164 E : Hum hum (*acquiescement*). Très bien. Et pendant le partage du repas après ? Vous avez pu
165 discuter avec les autres ?

166 E7 : Non, non non enfin c'est-à-dire on a mangé, et puis on a dit ce qu'on pensait, si c'était
167 bon et ainsi de suite !

168 E : Hum hum (*acquiescement*).

169 E7 : Voilà !

170 E : Vous avez parlé d'autres choses aussi ?

171 E7 : Non, non non, non non.

172 E : Vous n'avez pas parlé de maladies...

173 E7 : Non non.

174 E : Pas du tout.

175 E7 : Non.

176 E : Et donc est-ce que vous avez eu l'impression que ça vous a apporté quelque chose vis-à-
177 vis de la maladie ? L'atelier, en soi ?

178 E7 : Non, je ne pense pas que ça apporte de maladies ! (*un peu offusquée*)

179 E : Non, que ça vous apporte quelque chose vis-à-vis de la maladie ? Est-ce que le côté
180 diététique ça vous a apporté j'imagine ?

181 E7 : Heu... (*quelques secondes de réflexion*)

182 E : Vous voyez les choses différemment après l'atelier ? Ou vous n'avez rien appris de
183 nouveau ?

184 E7 : Non non ! Bon ben c'est de toute façon... Cet atelier bon ben c'est vrai c'était bio mais...
185 Pour moi je fais pas la différence entre normal et bio !

186 E : Hum hum (*acquiescement*).

187 E7 : Du moment que c'est bien préparé, c'est bien cuit heu... Je vois pas la diff... Ben pour
188 moi hein, je vois pas la différence entre bio et normal !

189 E : Très bien !

190 E7 : Hum.

191 E : Et...

192 E7 : (*en même temps*) Parce que ouais je pense, ce repas était plus repas diététique, repas...
193 C'est ce que je pense hein, mais c'est bien préparé c'est bien bon mais je vois pas... Il n'y a
194 pas de différence que comme nous on fait et le bio !

195 E : Ok. Est-ce que finalement vous avez envie d'y retourner à cet atelier ?

196 E7 : Oui, oui oui, j'ai redemandé si je travaille pas et si j'ai pas... Bon ben après mon
197 opération si je peux... Si y'a un autre atelier et si ça correspond à mes jours et ben, j'ai
198 redemandé à participer !

199 E : Ouais...

200 E7 (*rapidement*) Parce que j'aime bien être au contact avec les gens heu... Intéressants !

201 E : Hum hum (*acquiescement*).

202 E7 : (*rapidement*) Voilà bon par exemple la cuisine, heu... Je fais de la gym, je fais du sport
203 voilà, et bien j'aime bien être...

204 E : Donc finalement il n'y a pas que le côté diététique de l'atelier qui vous intéresse ?

205 E7 : Oui, c'est le groupe ! Voilà le groupe ! Le groupe de (*nom du pôle*)!

206 E : Hum hum (*acquiescement*). Ainsi que les participants ? D'autres personnes ? D'autres
207 participants qui bénéficient des ateliers ?

208 E7 : Non... (*peu convaincue*)

209 E : Non, pas particulièrement, vous n'avez pas envie de revoir certaines personnes du
210 groupe ?

211 E7 : Non mais à la fois si y demandent à, à me voir ou bien... Moi ça me dérange pas !

212 E : Hum hum (*acquiescement*).

213 E7 : C'est bien de savoir des choses, de comprendre des choses mais moi ça me dérange pas
214 d'être en contact avec d'autres personnes du groupe de l'atelier !

215 E : Ok. Et qu'est-ce que vous aimeriez changer dans l'atelier qui vous a déplu ? Ou que vous
216 voudriez améliorer ?

217 E7 : Ah !

218 E : Il y a quelque chose qui vous a marqué dans l'atelier ? Que vous auriez aimé faire
219 différemment ?

220 E7 : Non, non non !

221 E : Très bien. Et donc finalement pour conclure, est-ce que vous avez des choses à rajouter ?
222 Des choses dont vous auriez aimé parler ?

223 E7 : Ben non, parce que c'était bien, bien organisé, c'était bien de participer. On a bien
224 compris ce qui se passe. Ben non j'ai rien à ajouter !

225 E : Ok.

226 E7 (*rapidement*) Parce que ça m'a fait très plaisir d'être à l'atelier cuisine !

227 E : Eh bien très bien ! (*sourire partagé*) Juste une petite question, du coup, vous avez
 228 déménagé quand à (*nom village à 10 minutes en voiture de la ville du pôle*) ?

229 E7 : Ben en 2011, fin 2011 que j'ai déménagé.

230 E : Et vous êtes restée longtemps dans le quartier de (*ville du pôle*)?

231 E7 : Heu j'ai été toujours à (*ville du pôle*)!

232 E : Toujours ?

233 E7 : (*rapidement*) Après j'ai eu des problèmes, j'ai demandé à sortir de (*ville du pôle*) mais je
 234 suis toujours en contact avec (*ville du pôle*) ! Parce que j'ai une autre fille à (*ville du pôle*),
 235 j'ai mon médecin à (*ville du pôle*), je fais mes courses à (*ville du pôle*) alors donc voilà !

236 E : Hum hum (*sourire*). Donc vous connaissez, vous m'avez dit vous n'avez pas connu
 237 d'autres participants de l'atelier ?

238 E7 : Heu non.

239 E : Il n'y avait pas des têtes connues ?

240 E7 : Non, non non, non non.

241 E : Et donc vous connaissez très bien le quartier alors.

242 E7 : Ouais, ouais ouais. Je connais bien mais les gens qui sont venus à l'atelier cuisine parce
 243 que c'était la première fois que je venais à l'atelier de cuisine.

244 E : Hum hum (*acquiescement*).

245 E7 : (*rapidement*) J'ai pas participé aux autres ateliers alors...

246 E : Ok.

247 E7 : Enfin voilà.

248 E : Et puis aussi, une autre petite précision, quelle est votre profession ?

249 E7 : Aide à domicile.

250 E : Très bien ! Envers les personnes âgées ?

251 E7 : Non non, enfin, avec tout !

252 E : Avec toutes les personnes...

253 E7 (*en même temps*) Avec toutes les personnes, handicapées, âgées, avec les mamans qui
 254 viennent d'accoucher...

255 E : Ok. Et vous travaillez par là-bas ou un peu partout ?

256 E7 : Partout !

257 E : Partout ? Oui c'est à domicile ...

258 E7 : Oui parce que je suis dans une association heu... Aide aux Familles à Domicile.

259 E : Ok !

260 E7 : Voilà, alors je suis plus (*ville du pôle*) même que j'habite à (*nom village à 10 minutes en*
 261 *voiture de la ville du pôle*), et je suis à (*citation de villes voisines de la ville du pôle santé où*
 262 *elle travaille*).

263 E : Ah oui ! Donc pas mal de villages autour de (*ville du pôle*) !

264 E7 : Voilà (*sourire partagé*).

265 E : Bon ben très bien, on va s'arrêter là alors si vous n'avez pas de choses à rajouter ?

266 E7 : Non non.

Entretien n°8

L'entretien s'est déroulé autour d'un café chez le participant, dans son salon, en présence de son chat. Le participant et la chercheuse étaient en face l'un de l'autre, de part et d'autre de la table à manger.

- 1 E : Donc merci beaucoup de m'avoir payé le café ! Et de m'accueillir chez vous !
- 2 E8 : (*branche son chauffage électrique*)
- 3 E : Et je vais vous demander d'abord de vous présenter là, en quelques mots.
- 4 E8 : Aïe aïe ! C'est autre chose là !
- 5 E : Ce que vous voulez !
- 6 E8 : Faut quoi, juste nom prénom ?
- 7 E : Ben votre prénom, éventuellement votre âge, ce que vous faites dans la vie...
- 8 E8 : (*rapidement*) 43 ans ! Ouvrier polyvalent ! Voilà.
- 9 E : Très bien ! Et votre situation familiale ?
- 10 E8 : Célibataire !
- 11 E : Et bien c'est très bien... Et donc, vous êtes du quartier, a priori...
- 12 E8 : Ouais, ça va faire 20 ans que j'habite là ct'année-là.
- 13 E : Vous connaissez très bien le quartier alors ?
- 14 E8 : Ouais ouais. Pour ainsi dire, je vais quasiment plus au centre-ville.
- 15 E : Ok. Et, vous allez me raconter à quel moment on vous a proposé de participer à l'atelier et
- 16 pourquoi ?
- 17 E8 : Ben... Ça fait déjà 2 ans que j'suis au pôle santé là.
- 18 E : Hum hum (*acquiescement*).
- 19 E8 : Déjà la première fois ils m'ont demandé si je voulais faire le premier atelier là (*chat qui*
- 20 *miaule*).
- 21 E : Hum hum (*acquiescement*).
- 22 E8 : (*chat qui remiaule*) Putain...
- 23 E : C'est pas grave (*rire*).
- 24 E8 : (*en train de s'occuper du chat*) Je m'excuse... Et me suis dit ben oui du coup j'ai fait le
- 25 premier mais après ils en ont fait d'autres, mais je pouvais pas y aller puisque je travaillais.
- 26 J'suis à plein temps.
- 27 E : Donc vous en avez fait combien d'ateliers en tout ?
- 28 E8 : 2.
- 29 E : 2 ?
- 30 E8 : Ouais...
- 31 E : Ben c'est déjà pas mal !
- 32 E8 : Ouais mais bon !

33 E : Vous voulez bien me raconter un atelier qui vous aurait marqué éventuellement ?

34 E8 : C'est surtout l'dernier ! J'étais l'seul bonhomme ! (*en riant*)

35 E : Ah ouais ? (*rire partagé*)

36 E8 : Non ben c'était pas mal mais j'ai préféré l'autre quand même. Je trouve qu'on avait un
37 peu plus de... C'était un peu, on avait fait un peu plus de choses.

38 E : Le premier ?

39 E8 : Ouais.

40 E : Ok.

41 E8 : Je sais plus ce qu'il y avait... J'm'en rappelle plus.

42 E : Et qu'est-ce qui vous a marqué là dans le dernier atelier ?

43 E8 : Bah c'était surtout les champignons là qu'il fallait peler !

44 E : Hum hum (*acquiescement*).

45 E8 : Moi j'les pèle pas, j'les lave, j'les rince ! J'les rince au vinaigre et puis hop j'les coupe et
46 puis voilà hein !

47 E : Ouais (*acquiescement*).

48 E8 : Mais bon... Non ça va c'est pas...

49 E : Et vous connaissiez des personnes ? Des participants ? Des soignants ?

50 E8 : Heu, là y'avait le docteur, là, celui qui est venu à midi, j'sais plus l'nom ? Qui est au
51 cabinet là du Dr e18 (*nom de son médecin traitant*).

52 E : Hum hum (*acquiescement*).

53 E8 : Mais oui, ben le personnel du pôle santé, y'en avait juste une que je connaissais, parce
54 qu'elle vient voir une de mes voisines qui habite là.

55 E : Hum hum (*acquiescement*).

56 E8 : Mais sinon les autres j'les connaissais pas.

57 E : Ok donc vous connaissiez l'une des participantes ?

58 E8 : Ouais.

59 E : Ok.

60 E8 : (*en même temps*) C'est une amie avec un grand... A !

61 E : Ah oui ? Donc que vous connaissez bien ?

62 E8 : Ouais ouais ouais.

63 E : Et c'était qui la personne que vous connaissez ?

64 E8 : C'est une dame qui est un peu... J'me rappelle plus de son prénom...

65 E : C'est pas E5 (*prénom*) ?

66 E8 : Non non non c'est pas E5 (*prénom*). C'est celle qui a fait la mousse au chocolat là.
67 D'ailleurs elle était pas mauvaise...

68 E : Alors là je sais pas.

69 E8 : Non mais j'lui demanderai son prénom je sais plus son prénom.

70 E : Parce qu'apparemment vous vous connaissez avec E5 (*prénom*) non ?

71 E8 : Oui oui elle habite dans l'immeuble là !

72 E : C'est votre voisine alors !

73 E8 : Ouais, elle habite au 5^{ème} !

74 E : Donc vous connaissiez 2 personnes alors ?

75 E8 : Ben plus E5 (*prénom*) que l'autre.

76 E : Ok.

77 E8 : L'autre je la vois que quand je monte au 2^{ème} !

78 E : Hum hum (*acquiescement*).

79 E8 : Apparemment, c'est un peu la gue-guerre en ce moment donc du coup j'la vois pas trop.

80 E : Et qu'est-ce que vous avez ressenti en étant le seul homme dans l'atelier ?

81 E8 : Pas grand chose ! Héhéhé (*rire*). J'me suis fait tout p'tit (*rire*) !

82 E : Tout petit ?

83 E8 : Non, ça m'a pas fait grand chose (*en touillant et regardant son café*).

84 E : Mais... Vous vous êtes senti utile du coup d'être le seul homme ?

85 E8 : Ben là j'vais vous dire franchement, à part porter les... Pas trop, mais bon.

86 E : Parce que moi on m'a dit, de mes collègues qui ont participé, et que vous avez quand

87 même beaucoup aidé comme vous étiez le seul homme, et que vous étiez grand.

88 E8 : (*rire*) Ouais parce qu'il fallait porter, attraper les trucs dans les placards !

89 E : Hum hum (*acquiescement*).

90 E8 : Du coup, elles pouvaient pas prendre ! Non, c'est pas... Ca j'm'en fous un p'tit peu.

91 E : Hum hum (*acquiescement*). Donc vous, vous veniez à l'atelier pourquoi alors ?

92 E8 : Faire la cuisine puis heu... Couic couic (*geste main à la bouche comme pour manger*).

93 Goûter c'qu'on a mangé, héhéhé (*rire partagé*).

94 E : Ok.

95 E8 : (*rapidement*) Mais c'est vrai que c'était pas mauvais ce qu'on a... Oh j'y ai refait quand,

96 15 jours après ! Ce qu'on avait fait à manger là-haut là.

97 E : Hum hum (*acquiescement*).

98 E8 : Mais heu, avec les champignons c'était un peu loupé quand même.

99 E : Ah oui vous n'avez pas aimé ?

100 E8 : Ben non ! Ce que j'ai fait là c'était un peu, un peu trop épais.

101 E : Vous vous êtes occupé des champignons vous ?

102 E8 : Ben j'les ai coupés, après j'suis allé les laver, et puis après j'ai regardé faire les autres,

103 parce que vu qu'apparemment, c'était tout, tout occupé...

104 E : Hum hum (*acquiescement*).

105 E8 : (*rapidement*) Ah si ! P'is j'ai léché le plat, héhé, héhé, héhé, (*rire*) de mousse au

106 chocolat !

107 E : Ah ouais (*rire partagé*) ?

108 E8 : Non mais franchement elle était trop bonne !

109 E : Donc vous en avez profité alors !

110 E8 : Ah, bah oui !

111 E : Vous vous êtes battus !

112 E8 : (*en même temps*) Surtout qu'c'était bon ! Surtout qu'avec les poires là c'était trop bon !

113 E : Hum hum (*acquiescement*).

114 E8 : J'men rappelle plus combien y'en avait, 2 ? 3 ? 3 je crois. Et d'habitude la mousse au
115 chocolat j'aime pas trop mais là heu...

116 E : Là elle était bonne !

117 E8 : Çààà oui !

118 E : Hum hum (*acquiescement*).

119 E8 : (*rapidement*) Non j'suis pas... En gâteau tout ça j'suis pas heu... Moi à part la tarte aux
120 citrons meringuée et le fraisier, j'suis pas...

121 E : Servez-vous d'ailleurs, en parlant de ça ! (*j'ai ramené quelques chocolats pour le café*).

122 E8 : (*en même temps*) J'suis pas gâteau, (*en se servant*), mais le jour où vous m'enlèverez ce
123 que j'ai là là (*en montrant son torse*), si un jour ils vont me l'enlever, ça fout un peu la
124 trouille !

125 E : Ouais ?

126 E8 : Parce que vu tout ce que j'ai pris en pas longtemps, heu... Ca... J'risque de me laisser
127 aller comme je faisais avant.

128 E : Hum hum (*acquiescement*).

129 E8 : C'est-à-dire blanquette heu... Plein de petites choses comme ça, qui sont pas bons !

130 E : Donc vous, vous êtes allé à la cuisine pourquoi alors ? Vous m'avez dit pour...

131 E8 : (*en même temps*) Non et puis j'aime bien faire la cuisine donc heu...

132 E : Vous avez appris des choses ?

133 E8 : Ben déjà pour les champignons, pour heu... La façon de faire les champignons, c'était la
134 première fois que je voyais faire comme ça.

135 E : Ça vous a plu alors de faire comme ça ?

136 E8 : Ouais ouais ouais ! Non j'aime bien faire la cuisine donc... Je regarde souvent les... Les
137 émissions de cuisine à la télé là.

138 E : Ouais (*acquiescement*).

139 E8 : Même si c'est pas bon pour moi mais bon.

140 E : (*rire partagé*).

141 E8 : Non j'aime bien, j'ai toujours aimé faire la cuisine !

142 E : En plus moi je vous ramène des chocolats alors... Où va-t-on ? (*rire partagé*)

143 E8 : Non mais franchement, ça se fait pas des choses pareilles ! (*rire partagé*). Non ben
144 j'cuisine encore mieux, enfin... Pas aussi bien que ma mère mais, presque.

145 E : Ok donc vous aimez bien ça !
146 E8 : Ah ouais...
147 E : Et comment vous vous êtes senti au sein du groupe ? Ca vous a fait plaisir d'être avec
148 d'autres participants ?
149 E8 : Ouais ! Déjà je connaissais le personnel du pôle santé donc ça...
150 E : Hum hum (*acquiescement*).
151 E8 : J'crois quand j'suis dans un endroit où y'a du monde que je connais pas...
152 E : Vous êtes à l'aise alors, vous étiez à l'aise ?
153 E8 : Ah ouais ! Ben, pas trop au début mais après ouais.
154 E : Hum hum (*acquiescement*). Et puis finalement, le partage du repas là après, avec les
155 soignants, comment vous l'avez ressenti, leur présence aussi ?
156 E8 : Bien (*tout en mangeant*).
157 E : Ça vous a plu ?
158 E8 : Surtout que j'étais avec le collègue de mon... Médecin traitant (*rire*).
159 E : Hum hum (*acquiescement*). Ok. Donc en fait vous, vous n'aviez pas d'autres soignants à
160 vous ?
161 E8 : Non ! Ben il devait venir mais il m'a dit qu'il pouvait pas.
162 E : C'était qui qui devait venir ?
163 E8 : Docteur e18 (*nom*).
164 E : Ok.
165 E8 : Au dernier moment il a pas pu venir donc heu...
166 E : Hum hum (*acquiescement*).
167 E8 : Mais j'ai dit à son collègue, « vous avez rien vu hein » (*rire*).
168 E : (*rire partagé*) Vous n'avez rien vu par rapport à quoi ?
169 E8 : Ben... Déjà quand j'ai... Nettoyé le... Le saladier de la mousse au chocolat !
170 E : Hum hum (*acquiescement*).
171 E8 : Ben j'ai dû reprendre au moins 3 fois de la mousse au chocolat qu'était dedans!
172 E : (*rire partagé*)
173 E8 : (*rapidement*) Ce qui m'a étonné d'ailleurs...
174 E : (*en même temps*) Donc c'était un p'tit peu trop bon alors !
175 E8 : Non franchement j'suis pas... Je suis resté 5 ans en pension. Alors les desserts quand on
176 est en pension, c'est chaud, c'est sauve qui peut !
177 E : Ah ouais ?
178 E8 : C'est, tout ce qui faut pour aller vomir dans les toilettes ! Genre cabillaud, le poisson, qui
179 était mal cuit, le cabillaud, j'me force à y manger mais, 5 minutes après je vais aux toilettes
180 pour aller...
181 E : Vous avez vécu en pension quand vous étiez jeune ?

182 E8 : (*rapidement*) Ouais, 5 ans. De 10 à 15.
183 E : Hum hum (*acquiescement*).
184 E8 : Mais bon ! Voilà.
185 E : Hum hum (*acquiescement*). Très bien. Et est-ce que vous auriez envie d'y retourner à cet
186 atelier et...
187 E8 : (*en même temps*) Ah oui !
188 E : Ouais ? Et pour quelle raison ?
189 E8 : Comme ça parce qu'on apprend toujours quelque chose hein !
190 E : Ouais. Et qu'est-ce qui vous a beaucoup beaucoup plu, et ce qui vous a moins plu et que
191 vous voudriez éventuellement changer ?
192 E8 : Ben changer, rien !
193 E : Ouais.
194 E8 : Et puis si la prochaine cuisine où on va qu'il y ait un peu plus de... Qu'on soit pas obligé
195 à chaque fois de ramener le... Quelque chose de la maison quoi.
196 E : C'est-à-dire ? Vous deviez ramener quelque chose ?
197 E8 : Ben on devait ramener des couteaux. e1 (*prénom*) a ramené des couteaux heu... Il
198 manquait pas mal de choses dans la cuisine.
199 E : Donc les locaux étaient un peu limites ?
200 E8 : Ben à part les grosses marmites et puis les assiettes heu... Les verres et tout, pour les
201 couteaux il n'y avait pas grand chose hein.
202 E : Ok.
203 E8 : (*en même temps*) Juste des simples couteaux pour manger, mais après je sais pas
204 comment ça fonctionne là-bas dedans donc heu...
205 E : Donc c'était un peu compliqué alors, pour cuisiner c'était un peu compliqué.
206 E8 : Ben on s'en est sorti mais on était obligé de chercher un fouet électrique...
207 E : Ouais.
208 E8 : Encore un fouet électrique je comprends mais au moins pour les couteaux et tout ça.
209 Qu'il y ait ce qu'il faut quoi.
210 E : Hum hum (*acquiescement*).
211 E8 : Après comme je dis je sais pas comment ça fonctionne quand c'est des cuisines comme
212 ça, (*nom salle de spectacles dans la ville du pôle*) ou autre chose.
213 E : Hum hum (*acquiescement*). Et si moi je vous demandais si vous aviez pu apporter quelque
214 chose à l'atelier ?
215 E8 : Moi j'ai voulu descendre prendre des couteaux mais j'étais pas... Vu que j'étais en bus.
216 Donc du coup j'ai pas pu y aller sinon ça fait longtemps que j'y serais allé !
217 E : Ouais.
218 E8 : Et puis j'vous garantis ils coupent mes couteaux là, faut pas trop les passer sur le doigt
219 là !

220 E : (*en même temps*) Et votre présence, est-ce que vous pensez qu'elle a apporté quelque
221 chose aux autres ?

222 E8 : J'sais pas, j'ai pas demandé.

223 E : Vous, vous n'avez pas eu l'impression que ça apporté quelque chose ?

224 E8 : Vous savez en ce moment, d'autres petits soucis qui me préoccupent un peu plus quoi.

225 E : Ouais. Donc vous n'étiez pas à fond ? Dans l'atelier ?

226 E8 : Ben... C'est pas que j'étais pas à fond mais comme je vous dis moi je suis venu pour moi
227 alors après les gens les autres ça... Mimoune ! (*nom du chat*) Ca, après les autres ça... Je vais
228 vous dire les autres j'ai pris l'habitude de me foutre un peu de la vie des autres.

229 E : Ouais.

230 E8 : Parce que... D'ailleurs ça dérange pas mal de monde !

231 E : Hum hum (*acquiescement*).

232 E8 : Mais comme je vous dis maintenant, c'est moi d'abord et les autres après hein.

233 E : Alors que pourtant, ce que, ce qu'on m'a dit de l'atelier c'est que... Beaucoup de
234 personnes qui vous connaissaient ont dit que vous êtes le bon voisin, vous êtes toujours là à
235 rendre service.

236 E8 : Ah ouais ouais ouais mais des fois ça... C'est que maintenant ça... Maintenant j'en ai un
237 peu ras la casquette et c'est ça que les autres n'arrivent pas à comprendre.

238 E : Hum hum (*acquiescement*).

239 E8 : C'est que maintenant j'ai toujours dit oui jusqu'à maintenant et maintenant je dis non.

240 E : (*rire*)

241 E8 : S'ils sont pas habitués ça... Ça leur surprend que E8 (*son prénom*) il dise non.

242 E : Ah oui ?

243 E8 : Ouais, d'ailleurs je me suis un peu... Pas fâché avec E5 (*prénom*) mais... Pendant
244 quelque temps c'était un peu... Elle comprenait pas que je voulais plus aller travailler chez
245 elle, plus faire ci que je voulais plus faire ça... Eh ben, ben oui mais le E8 (*son prénom*) il est
246 fatigué, il en a ras la casquette.

247 E : (*rire court*) Vous avez envie de penser à vous.

248 E8 : Ah ouais puis maintenant je vais pas me gêner !

249 E : Et donc vous allez vraiment à (*nom du pôle*) pour vous.

250 E8 : Ah ouais ouais ! Pour changer d'air !

251 E : Ouais et puis vous vous êtes fait quand même des amitiés ?

252 E8 : (*en même temps*) : Sortir d'ici là !

253 E : Vous vous êtes fait des amitiés ?

254 E8 : Ben l'autre fois E5 (*prénom*) elle m'a demandé j'ai dit non ! C'est non, je veux plus ! J'ai
255 pas envie !

256 E : Hum hum (*acquiescement*).

257 E8 : C'est comme ça depuis le début de l'année dernière mais ils ne comprennent pas ! Ils ne
258 comprennent pas, que E8 (*son prénom*) il en a ras le bol ! Et même ma mère n'aime pas trop,
259 mais bon...

260 E : Très bien (*un peu gênée*).

261 E8 : Maintenant je vais me mettre à lui répondre.

262 E : Ah oui ?

263 E8 : Ben... J'ai jamais rien dit jusque maintenant, et puis voilà quoi ! Ils arrivent pas à
264 comprendre que le E8 (*son prénom*) il en a ras, le, bol !

265 E : Hum hum (*acquiescement*). Ok.

266 E8 : (*en même temps*) Mais bon... Je laisse faire.

267 E : Donc vous y retournerez, pour vous, avec plaisir ?

268 E8 : Le prochain qu'il y'a ouais, si j'peux y aller !

269 E : Ouais.

270 E8 : Parce que la plupart du temps c'est à partir de 10 heures du matin !

271 E : Donc quand même, vous dites que... Vous aimez quand même être avec d'autres
272 participants puisque...

273 E8 : Ah ben oui ! Ben ça me fait voir du monde !

274 E : Qu'est-ce que ça vous change d'une consultation habituelle ? Face à face, avec votre
275 médecin ou votre diététicienne ?

276 E8 : Bah... Je redoute personne ! Pourtant même e14 (*nom*) j'l'aime bien hein ! (*rire*)

277 E : Ouais.

278 E8 : (*en même temps*) Mais c'est vrai que tout le temps voir la même personne, au bout d'un
279 moment ça... On va pas dire que ça me soule mais... Faut changer quoi !

280 E : (*en même temps*) Ouais.

281 E8 : Mais bon... e14 (*nom*) et e18 (*nom*) savent très bien comment j'suis !

282 E : Ouais.

283 E8 : Donc du coup, non mais ça se passe bien !

284 E : Mais donc ça change d'une consultation habituelle, dans un bureau...

285 E8 : (*en même temps*) Voilà.

286 E : Où vous êtes juste 2.

287 E8 : Hum, voilà, mais bon.

288 E : Ok est-ce que vous avez des choses à rajouter ?

289 E8 : Non, ça va, c'est pas...

290 E : Non ? Rien de particulier ?

291 E8 : Rien du tout ! Ça va.

292 E : Eh bien très bien !

293 E8 : Ben c'est fini ! (*rire*)

294 E : Ben voilà c'est super !

Entretien n°9

L'entretien s'est déroulé dans le cabinet médical du participant, et plus précisément dans la salle de réunion qui est aussi la tisanerie, le participant et la chercheuse l'un à côté de l'autre autour d'un café. La porte de la salle était entrouverte.

- 1 E : Alors je vais déjà vous demander de vous présenter en quelques mots.
- 2 e9 : Ouais. Donc moi je suis le Dr e9 (*nom prénom*), médecin généraliste installé depuis
3 l'année dernière en remplacement du Dr (*nom médecin remplacé*) et puis du groupement du
4 pôle de santé aussi heu...Là-bas. Et intervenant quand même aussi dans certains ateliers,
5 notamment d'éducation thérapeutique du patient, aux alentours du diabète... Voilà.
- 6 E : Au pôle de santé ?
- 7 e9 : Au pôle de santé oui, à (*nom du pôle*).
- 8 E : Ok. Et on aime bien demander aussi la situation familiale ?
- 9 e9 : Alors, ma situation familiale. Moi je suis en couple avec une petite fille et bientôt un
10 deuxième enfant.
- 11 E : Très bien. Eh bien félicitations ! (*sourire partagé*)
- 12 e9 : Merci.
- 13 E : Ok et puis du coup je vais vous demander à quel moment vous a-t-on proposé, ou en tout
14 cas à quel moment vous a-t-on parlé des ateliers cuisine ?
- 15 e9 : Alors les ateliers cuisine j'avais une notion qu'il y avait ces ateliers, effectivement sur le,
16 le pôle. Je sais qu'il y avait des repas effectivement qui étaient partagés assez régulièrement.
17 Moi j'avais jamais, pour l'instant été convié parce que j'avais pas de... J'avais pas eu de
18 patient... Parce qu'en fait, d'après ce que j'ai compris, c'est que le soignant était invité quand
19 il a un patient qui vient à l'atelier.
- 20 E : Voilà c'est ça oui.
- 21 e9 : Voilà. Et donc moi j'avais pas, j'avais pas de patient jusqu'à maintenant qui avait
22 participé à ces ateliers.
- 23 E : Hum hum (*acquiescement*).
- 24 e9 : Et là lui, j'avais un patient qui était invité, et qui n'est pas venu ! (*petit rire partagé*)
- 25 E : Ouais apparemment oui !
- 26 e9 : Donc ça c'était un peu... Un peu la déception pour moi mais bon après j'ai rencontré
27 d'autres patients que je connaissais ou que j'avais vus une fois il y a longtemps quand je
28 remplaçais.
- 29 E : Ouais. (*en train de regarder l'enregistreur*)
- 30 e9 : Ça marche là ? (*non fort*)
- 31 E : Oui oui je vérifiais juste, parce que des fois y'a des gags... A priori ça a l'air de marcher !
- 32 e9 : D'accord. Du coup j'étais un peu déçu que ce patient vienne pas.
- 33 E : Hum hum (*acquiescement*).
- 34 e9 : Je trouve que c'était intéressant... Moi j'étais venu bon, parce que je trouvais que c'était
35 intéressant d'avoir un autre relationnel avec le patient quoi.

36 E : Hum hum (*acquiescement*).

37 e9 : Le voir un peu différemment, discuter d'autres choses que simplement ce qu'on se dit en
38 consultation.

39 E : Ouais...

40 e9 : Voilà. Parce que, alors après le truc c'est qu'moi je suis arrivé, j'étais un peu booké cette
41 journée donc du coup j'ai pas participé à la phase de préparation du repas.

42 E : Ouais.

43 e9 : Je pense que c'est ce qui peut être assez intéressant je trouve.

44 E : Ouais, je trouve aussi mais a priori ils invitent les soignants plutôt pour le repas.

45 e9 : Hum. Alors ouais je savais pas trop, moi je suis arrivé, bon, le repas était prêt heu...

46 E : Ouais !

47 e9 : Mais c'est vrai que je savais pas que les soignants n'étaient pas invités pour la
48 préparation.

49 E : Hum hum (*acquiescement*).

50 e9 : Après je pense qu'ils les invitent simplement pour le repas parce que inviter les soignants
51 pendant la préparation c'est... Je pense... Enfin ils pourraient les inviter mais...

52 E : Il y aurait plus de monde du coup ou je ne sais pas...

53 e9 : Hum.

54 E : Mais donc ça c'était le premier atelier cuisine ?

55 e9 : Moi c'était le premier atelier cuisine, je n'en ai pas refait d'autres !

56 E : Ok. Donc vous pouvez pas encore bien dire comme il n'y avait pas eu votre patient...

57 e9 : (*rapidement*) Non...

58 E : Vous ne pouvez pas encore bien dire ce que vous avez vécu heu... Mais bon, comment
59 vous avez vécu en gros l'atelier cuisine ? En tout cas le partage du repas avec d'autres
60 soignés, les autres, l'autre équipe professionnelle ?

61 e9 : Heu... Le partage du repas... Ben en fait j'avais l'impression d'être sorti 'fin... De pas
62 vraiment avoir... Un rôle de soignant ça c'est sûr, mais... C'est un peu comme quand on va à
63 un repas comme ça, qu'on est invité quelque part qu'on connaît personne !

64 E : Ouais (*acquiescement*).

65 e9 : C'est toujours un peu... Ouais voilà, on discute... Il y a plus ou moins d'affinités...
66 Après les gens sont plus ou moins bavards aussi donc heu...

67 E : Hum hum (*acquiescement*).

68 e9 : Il y a toujours quelques-uns où c'est facile d'avoir le contact et d'autres personnes un peu
69 plus renfermées bon... Je dirais que c'était... Je dirais pas trop l'impression d'être dans un
70 truc thérapeutique spécialement.

71 E : Hum hum (*acquiescement*).

72 e9 : Après c'est vrai que, c'est intéressant parce qu'il y avait un patient quand même que je
73 connaissais un petit peu c'est un patient du Dr e18 (*nom, son associé*).

74 E : Hum hum (*acquiescement*).

75 e9 : Je l'avais vu quand je remplaçais là, y'a bien 2 ans donc heu... On peut pas dire que je le
76 suis.

77 E : Ouais.

78 e9 : Mais du coup heu... Bon c'est quelqu'un qui a l'air de parler assez facilement et c'est
79 vrai que c'était... Qui a des problèmes de poids apparemment.

80 E : C'était le seul homme c'est ça ?

81 e9 : C'était le seul homme. Ouais c'est vrai que c'était le seul homme ! Ouais, ouais. Et du
82 coup je pense que... Mais il était... Il aime bien cuisiner aussi donc c'est lui qui a pas mal
83 cuisiné je crois sur cet atelier. Donc c'était assez marrant, enfin marrant... C'était assez
84 sympa de le voir en situation...

85 E : Différente heu...

86 e9 : Ouais, ouais.

87 E : Parce que vous l'aviez eu en consultation ?

88 e9 : Ouais je l'avais eu... Ou alors simplement c'est que son visage je le reconnais assez
89 régulièrement, assez bien...

90 E : Oui dans ce cabinet !

91 e9 : Je pense que je l'ai quand même déjà vu... Mais, bon en tout cas lui il savait qui j'étais,
92 moi aussi, donc on a pu discuter un petit peu puis... Après je me rappelle pas de son dossier,
93 je savais pas quelle pathologie il avait et tout hein...

94 E : Ouais, ouais...

95 e9 : Voilà les autres je les connaissais pas du tout. Donc c'est vrai du coup heu... C'était pas,
96 pour moi là c'était pas spécialement des patients quoi.

97 E : Ouais, c'était un peu la découverte de l'atelier, déjà une première fois quoi !

98 e9 : Ouais.

99 E : Et heu... Mais c'est vrai que ce patient en l'occurrence je l'ai interrogé, je l'ai vu il y a pas
100 longtemps, et puis il me disait qu'il était un peu gêné que vous soyez là car vous étiez le
101 collègue du Dr e18 (*nom*) !

102 e9 : Ah, ok !

103 E : Il pouvait pas faire heu...

104 e9 : Il pouvait pas faire ce qu'il voulait (*rire*) ! Il a eu l'impression...

105 E : Surtout par rapport à la... bouffe quoi ! (*à demi-mot*)

106 e9 : D'accord. Pourtant, justement, on avait un peu discuté de ça et... Lui il s'est senti heu...

107 E : Non il m'a juste dit « Ah fallait que je fasse quand même attention parce que c'était le
108 collègue de mon médecin! »

109 e9 : (*rire partagé*) D'accord, c'est fou hein !

110 E : Hum.

111 e9 : Ah non mais...Hum.

112 E : Et heu... Donc ouais vous avez l'impression que ça... Qu'est-ce que ça peut apporter en
113 dehors d'une consultation habituelle, ces ateliers pour vous ?

114 e9 : Ben j'imagine, si la personne était venue là...

115 E : Hum hum (*acquiescement*).

116 e9 : Heu... Je pense que ça casse un petit peu la... L'avantage c'est qu'on peut parler de plein
117 de choses, ça casse un petit peu la relation habituelle, même si finalement les patients ils
118 oublient pas tant que ça mais... Je pense que ça met un autre rapport, un autre contexte pour
119 parler de... Finalement d'autres choses ! Quand ils viennent en consultation même si l'on
120 essaye d'élargir un peu le sujet, ou parler d'autres choses, globalement ils viennent pour un
121 problème...

122 E : Hum hum (*acquiescement*).

123 e9 : On parle du problème, ils sont... Ils sont en position de malade ou de patient. Là du coup
124 je pense que ça a un intérêt d'aborder les choses un peu différemment, la personne
125 différemment, qu'elles expriment d'autres choses... Nous aussi aussi, je pense qu'on peut
126 parler d'autres choses plus facilement.

127 E : Hum hum (*acquiescement*).

128 e9 : Parce que le contexte n'est pas pareil qu'en consultation donc heu...

129 E : Ouais. On n'est plus, face à face c'est l'un contre l'un quelque part.

130 e9 : Oui voilà, voilà. Je pense que ça, ça joue, et puis même le patient même s'il nous voit
131 toujours comme le médecin, et (*moins fort*) nous on le voit toujours comme le patient parce
132 que...

133 E : Hum hum (*acquiescement*).

134 e9 : Du coup je pense que comme l'ambiance est différente, il y a d'autres personnes qui
135 interviennent dans la discussion, on peut aborder des thèmes ou une manière d'aborder les
136 choses qui peut, changer quoi.

137 E : Ouais.

138 e9 : Voilà je le vois comme ça. Après j'ai pas beaucoup d'expérience dans l'atelier cuisine
139 hein, mais du coup je sais pas, j'ai pas été réinvité je pense que j'ai pas d'autres patients (*petit*
140 *rire*), pour l'instant.

141 E : En fait c'est tous les 3 mois, en fait le prochain c'est mi-mars.

142 e9 : Mi-mars, et j'suis pas sûr que j'ai des patients qui participent à l'atelier cuisine.

143 E : Ouais.

144 e9 : Ah moins du coup que lui y retourne !

145 E : Mais du coup vous en avez entendu parler pas mal avec le Dr e18 (*nom*) parce que c'est un
146 peu le créateur de l'atelier ?

147 e9 : Ouais, ben... Disons que... Non mais le fait d'aller au pôle quand même on s'croise
148 quand même souvent, j'en avais entendu parlé heu... Pas mal par e11 (*prénom*) aussi, heu...
149 Puis bon globalement comme on est quand même pas mal en lien pas mal avec (*nom du pôle*
150 *santé*).

151 E : Ouais !

152 e9 : On est quand même globalement assez au courant de...

153 E : C'est à côté de votre cabinet ouais !

154 e9 : C'est à côté de notre cabinet, effectivement il y a le Dr e18 (*nom*) qui est bien impliqué
155 là-bas heu... Nous on y va quand même tous plus ou moins assez régulièrement. Globalement
156 on sait ce qu'il se passe.

157 E : Ouais ouais.

158 e9 : Même si on n'est pas toujours au fait des dates aussi. On sait un peu près ce qu'il se passe
159 et comment ça se déroule quoi.

160 E : Ok.

161 e9 : Qui y va, on se parle quand même des actions qui se font. Là sur les séances d'éducation,
162 par exemple la séance d'éducation sur la BPCO, moi j'ai jamais animé cette séance mais
163 j'avais participé un peu à l'élaboration. C'est ma collègue, le Dr e15 (*nom, autre médecin*
164 *associé*) qui fait les séances. Donc du coup ben, on parle un petit peu de comment ça s'est
165 passé, le vécu... Donc globalement on échange quand même, même si les actions, on n'a pas
166 participé directement. On se renseigne un peu.

167 E : Du coup, vous échangez directement au pôle ou... ?

168 e9 : (*en même temps*) Non pas mal au cabinet ici, heu... Ben quand on y va, on parle avec
169 ceux là-bas.

170 E : Oui.

171 e9 : Heu... Et puis après c'est plus quand on a des patients qui y vont, du coup on leur
172 demande, on demande les actions qu'ils ont fait, comment ça s'est passé, qui c'était... Donc
173 voilà.

174 E : Ok.

175 e9 : (*rapidement*) Globalement on essaye de savoir un petit peu, on essaye de savoir ce qu'ils
176 ont compris aussi, ce qu'ils en perçoivent... Quel impact ça a eu.

177 E : Très bien. Et et... Par rapport au patient qui devait venir là, votre patient. C'est vous qui
178 lui avez proposé l'atelier ou c'est le pôle qui vous a dit, « tiens y'a votre patient qui vient
179 donc vous pouvez venir aussi » ?

180 e9 : Non, ce patient en fait moi je l'ai adressé là-bas en fait dans le cheminement dans le...
181 Parcours du patient.

182 E : Ouais.

183 e9 : C'est un monsieur que j'avais vu qui était... Adressé initialement par l'assistante sociale
184 de la CARSAT (*Caisse d'Assurance Retraite et de Santé Au Travail*). Heu...

185 E : Ouais.

186 e9 : Heu... Parce qu'il était... C'est un patient douloureux chronique en fait, et socialement
187 en grande difficulté. Du coup il a... Je l'avais vu ici au début au cabinet et puis le temps de
188 faire, de prendre connaissance et tout, et puis finalement je l'avais adressé pour un
189 accompagnement santé au niveau du pôle de santé.

190 E : Hum hum (*acquiescement*).

191 e9 : Parce qu'il y a une problématique douloureuse, une problématique sociale quand même
192 compliquée, et psychologique sous-jacente qui était aussi compliquée. Donc du coup heu... Il
193 a été pris en charge par un accompagnateur santé là-bas.

194 E : Hum hum (*acquiescement*).

195 e9 : Et après c'est l'accompagnateur santé au niveau du pôle, qui organise, qui crée un plan de
196 soins, en fonction de la demande du médecin, la demande du patient, et les possibilités sur
197 place. Donc c'est je pense dans ce cadre-là, que ce patient finalement a été orienté sur
198 plusieurs ateliers entre guillemets mais il a été orienté sur le groupe « Thé Paroles ».

199 E : Hum hum (*acquiescement*).

200 e9 : Un groupe d'échanges de paroles quoi. Le groupe Douleur Chronique.

201 E : Ouais.

202 e9 : Heu... Il a vu l'infirmière douleur et il y a eu mise en place d'un TENS
203 (*NeuroStimulation Electrique Transcutanée*), heu... Il a vu la psychologue, très
204 régulièrement.

205 E : Ok. Toujours du pôle ?

206 e9 : Toujours du pôle. Il a été orienté après sur le CMP (*Centre Médico-Psychologique*) parce
207 que l'idée quand même était de l'orienter sur le CMP car il y avait des freins quand même
208 nombreux à ça.

209 E : Hum hum (*acquiescement*).

210 e9 : Heu... Et il a du coup, je pense dans ce cadre-là aussi du coup, parce que je pense qu'il
211 aime bien cuisiner. Il a été orienté sur l'atelier cuisine je pense, à visée socialisation.

212 E : Ok.

213 e9 : (*rapidement*) Globalement lui il est isolé, donc c'est... La démarche c'est qu'on les
214 adresse là-bas ils sont pris en charge par l'accompagnateur santé.

215 E : Hum hum (*acquiescement*).

216 e9 : (*dans environnement un peu bruyant avec collègues de e9 parlant dans la pièce d'à côté*
217 *avec porte ouverte*) Après on a des échanges entre... On fait des concertations de la situation
218 à certains moments, on va dire du parcours. Quand on voit qu'il y a des blocages, donc heu...
219 L'orientation, on hésite un peu, on sait pas quoi prioriser et tout donc on essaye de se
220 concerter entre professionnels. Et puis...

221 E : Et ça, ça se passe en concertation au pôle ?

222 e9 : Ou ici.

223 E : (*rapidement*) Ou ici ouais.

224 e9 : Non la concertation en l'occurrence elle est plus souvent ici. On a une salle quand même
225 qui est correcte donc du coup quand les gens peuvent nous... Nous des fois le problème on est
226 un peu pris dans le feu de l'action donc du coup on n'a pas toujours le temps d'aller au pôle.

227 E : Parce qu'en fait tous les médecins du cabinet font partie du pôle, sont tous adhérents au
228 pôle ?

229 e9 : Oui, oui !

230 E : Ok. Et du coup vous avez su la raison, pourquoi le patient, votre patient n'était pas venu ?

231 e9 : Oui, ben en fait c'est un patient, enfin la raison du patient... C'est un patient qui est venu
232 assez régulièrement, qui passe régulièrement des consultations, qui a du mal à se lever en fait,
233 parce qu'il dort très mal, qui a des douleurs...

234 E : (*en même temps*) Ok.

235 e9 : Des douleurs, et du coup il s'endort sur le matin et il se réveille tardivement, quand il a
236 des crises douloureuses, du coup il a du mal... (*inaudibles, liés aux confrères de e9 venant lui*
237 *souhaiter de bonnes vacances*).

238 E : Ok donc du coup il n'avait pas pu, il a dit qu'il se sentait pas...

239 e9 : (*rapidement*) Il m'a dit qu'il s'était endormi en fait, qu'il s'était levé du coup tardivement
240 et qu'après il avait pas le courage... Il vient de (*ville à 10 minutes en voiture de la ville du*
241 *pôle*), donc c'est assez loin, bon...

242 E : Ok. Mais du coup c'est qui qui l'emmène ? C'est lui ?

243 e9 : (*rapidement*) Lui il conduit!

244 E : Il se débrouille avec la voiture ?

245 e9 : Il conduit mais bon, il a la béquille, il marche doucement...

246 E : Ok. Faut partir 1h avant...

247 e9 : Voilà ouais. Je pense qu'il est pas... Et puis qu'il a pas envie je pense...

248 E : Oui, c'est possible hein !

249 e9 : Il était fatigué, il avait mal dormi j'imagine qu'il avait pas tellement envie de venir à
250 l'atelier comme ça !

251 E : Ok.

252 e9 : J'en ai pas reparlé.

253 E : Et du coup vous avez quelques patients qui viennent de plus loin du coup, de (*nom village*
254 *à 10 minutes en voiture de la ville du pôle*) ?

255 e9 : Ouais...

256 E : (*rapidement*) Parce qu'il a déménagé où ?

257 e9 : Non, parce que je pense que c'est l'assistante sociale de la CARSAT qui l'a adressé ici
258 car elle savait qu'on fonctionnait en pôle, pour cette ressource-là... Donc du coup elle a dû se
259 dire que ça pouvait être assez adapté à sa prise en charge comme il avait pas de médecin
260 traitant.

261 E : Ok donc même s'il ne faisait pas partie du quartier, c'était possible quand même de
262 participer...

263 e9 : En fait les gens peuvent participer aux actions, enfin au pôle, c'est soit s'ils habitent le
264 quartier directement, soit s'ils ont leur médecin traitant qui est dans le quartier.

265 E : Ouais voilà, ok.

266 e9 : Donc lui pas de problème ouais.

267 E : Ok très bien. Et vous vous rappelez un petit peu comment ça s'est passé le repas ? Du
268 coup vous étiez assis à côté de qui ?

269 e9 : Oui, alors heu... J'étais assis sur la table où il y avait le monsieur qui était juste là, le
270 monsieur.

271 E : Ouais.

272 e9 : A côté il y avait 3 dames qui étaient peu bavardes, dont une dame qui venait de La
273 Réunion je m'en rappelle j'avais discuté avec elle parce que c'est une réunionnaise et moi j'ai
274 passé un peu de temps à La Réunion donc on a pu échanger un peu là-dessus.

275 E : Ok. Ouais.

276 e9 : Heu... Je crois qu'elle était en face de moi cette dame. Heu... Après il y avait AC là-bas.

277 E : Hum hum (*acquiescement*).

278 e9 : Il y avait 2 dames là (*montrant sa gauche*) et 1 dame en face qui venait de La Réunion, je
279 crois qu'elle était en face.

280 E : Hum hum (*acquiescement*).

281 e9 : Je sais plus trop si (*à demi-mot*)... Ouais, après y'avait heu... Il me semble que là (*à sa*
282 *droite*) il y avait e1 (*prénom*), donc e1 (*prénom*) qui est employée à (*nom du pôle*) et puis
283 heu... e4 (*prénom nom*) celle qui s'occupe de l'APA (*Activité Physique Adaptée*).

284 E : Hum hum (*acquiescement*).

285 e9 : (*en même temps*) Qui était là aussi... Ouais essentiellement c'est ça. Je me rappelle de 3
286 dames en fait, et un monsieur avec qui j'ai discuté. Après les autres heu... Je me rappelle plus
287 trop.

288 E : Vous avez réussi ouais à parler du coup heu... Ça a pas mal parlé autour de la table ?

289 e9 : Ouais, bon... C'est comme toujours hein...

290 E : Au début c'est un petit peu... Inhibé...

291 e9 : Ouais. Y'a des moments où... On a parlé un peu du repas, en fait, de ce qui était servi...

292 E : Ok.

293 e9 : De comment ils avaient cuisiné, comment ça s'était passé la cuisine, on a parlé pas mal de
294 cuisine du coup avec tout le monde.

295 E : Hum hum (*acquiescement*).

296 e9 : Un peu de La Réunion, j'men rappelle. Bon après c'est vrai que c'était... Je suis pas resté
297 très très très longtemps.

298 E : (*en même temps*) Ouais...

299 e9 : Parce que j'avais une visite et tout donc c'était un peu speed.

300 E : (*en même temps*) C'était un peu compliqué ?

301 e9 : Donc du coup, j'suis resté le temps du repas et... J'suis pas resté après. J'ai quand même
302 pu prendre le dessert mais vite fait.

303 E : Hum hum (*acquiescement*).

304 e9 : Donc heu... C'est vrai que... Bon le temps d'échange il est assez court.

305 E : Ouais.

306 e9 : (*rapidement*) Assez court. J'suis allé un petit peu en cuisine au début, discuter, voir
307 comment ça se passait, et après on a attaqué... On a servi le repas. Voilà bon... C'était pas
308 une discussion à bâtons rompus mais c'était agréable quand même !

309 E : Ok. Et est-ce que ça a abordé un peu de maladies à table ? Ou pas forcément ?

310 e9 : Non on a parlé un peu alimentation mais sur le ton de la blague justement...

311 E : (*en même temps*) Ouais.

312 e9 : En disant... Voilà on blaguait un peu sur la diététique.

313 E : Donc c'était assez détendu comme ambiance.

314 e9 : C'était détendu ouais. Ouais. Enfin moi j'avais l'impression que c'était détendu mais.

315 E : Ok. Et... Du coup la présence d'autres soignants ça vous a apporté quelque chose ?

316 e9 : Bah la présence d'autres soignants je dirais que...

317 E : Ben vous étiez le seul médecin mais...

318 e9 : J'étais le seul médecin ouais. Heu... Effectivement. Ben non mais c'est plus que du coup
319 le risque... Parce qu'on était finalement y'avait à peu près... Je dirais y'avait quand même, je
320 me rappelle plus sur le groupe combien il y avait de... On va dire de soignants ou de
321 personnel, et combien de patients mais il y avait quand même pas mal... Parce que aussi
322 y'avait e1 (*prénom*), e4 (*prénom*) heu... Y'avait e6 (*prénom*), la diét' qui faisait le repas, qui
323 était en face de moi d'ailleurs, j'ai oublié tout à l'heure.

324 E : Hum hum (*acquiescement*).

325 e9 : On était 4 quand même je crois c'était bien. Et du coup en patients ils étaient un peu plus
326 nombreux. Pas... 'Fin ça faisait quand même un certain équilibre et du coup le risque c'est
327 qu'il y ait... Que les soignants, on a plus de facilités à communiquer avec les soignants qu'on
328 connaît, qu'on voit tous les jours...

329 E : (*en même temps*) Ouais.

330 e9 : (*en même temps*) C'est sûr qu'on aurait pu rapidement entamer une petite discussion...
331 D'ailleurs je me rappelle que e4 (*prénom*) et e1 (*prénom*) avaient pas mal discuté entre elles
332 du coup...

333 E : Hum hum (*acquiescement*).

334 e9 : (*rapidement*) Quand même. Et le risque c'est que ben il y ait les patients qui soient d'un
335 côté qui discutent entre eux et que les soignants soient de l'autre côté quoi.

336 E : Et ça s'est passé comme ça ?

337 e9 : Un ptit peu... C'est-à-dire que ouais il y a eu heu... On a quand même parlé entre
338 soignants.

339 E : Ouais.

340 e9 : Mais après c'est sûr qu'on essayait quand même d'inclure, enfin de poser des questions,
341 d'inclure...

342 E : (*en même temps*) Hum hum (*acquiescement*).

343 e9 : C'est pas de la discussion entre soignants... A part un moment je m'en rappelle où e4
344 (*prénom*) et e1 (*prénom*) ont pas mal discuté entre elles un moment.

345 E : Hum hum (*acquiescement*).

346 e9 : Mais sinon heu... Globalement non, les autres, e6 (*prénom*) c'est surtout sur la diététique
347 mais... Enfin sur l'alimentation, sur le repas, comment ils avaient fait le repas, comment ça
348 s'était passé...

349 E : Ok.

350 e9 : Donc du coup non les patients ils étaient quand même inclus dans la discussion quoi.

351 E : Et puis je crois que vous avez fait quand même attention à bien vous mélanger à la table
352 aussi ?

353 e9 : Ouais on a essayé de bien répartir c'est ça en fait.
354 E : Ouais.
355 e9 : On était... Globalement sur tous les côtés de la table...
356 E : Ok. Heu...
357 e9 : (*rapidement*) Non je trouve que justement, pour un repas... Le risque que je me disais au
358 début c'est que le risque en étant... Vraiment assez nombreux de soignants et finalement pas
359 tant de patients c'est que ouais y'ait vraiment, on retourne facilement dans le « tac, on se
360 connaît »...
361 E : Ouais dans la facilité...
362 e9 : Dans la facilité, c'est facile de discuter avec quelqu'un qu'on connaît, qu'on voit assez
363 régulièrement...
364 E : (*en même temps*) Ouais c'est ça !
365 e9 : Donc heu... Avec des gens, des patients... Ou même des gens hein globalement si c'était
366 pas des patients, des gens qu'on connaît pas... A table comme ça s'ils sont pas faciles d'accès
367 on... On parle moins quoi.
368 E : Hum. Et vous, vous avez ressenti une gêne des patients, des soignés vis-à-vis de vous ?
369 Est-ce qu'ils ont eu... Vous avez ressenti une gêne quand vous parliez ?
370 e9 : Un petit peu peut-être. Ouais je pense qu'ils n'ont pas été naturels comme s'ils étaient
371 qu'entre patients, probablement...
372 E : Hum hum (*acquiescement*).
373 e9 : Mais bon ça c'est vraiment moi qui l'ai vécu.
374 E : Ouais, bien sûr, mais c'est le but ! (*sourire partagé*)
375 e9 : Ouais.
376 E : C'est de voir ce que vous pensez...
377 e9 : (*rapidement*) Je saurais pas dire si c'est le fait de soignants ou si c'est le fait qu'ils me
378 connaissent pas.
379 E : (*en même temps*) Hum hum (*acquiescement*).
380 e9 : Spécialement donc heu... Forcément... Oui je pense pas qu'ils se comportaient comme à
381 la maison, comme un repas de famille quoi !
382 E : Ouais, ouais ouais !
383 e9 : (*rapidement*) Clairement, pour moi ils se comportaient pas... Je pense quand même qu'en
384 étant entourés de soignants dans un endroit qu'ils ne connaissent pas avec des gens qu'ils
385 connaissent pas, ils se connaissent pas forcément entre eux les patients...
386 E : Hum hum (*acquiescement*).
387 e9 : Du coup oui je pense qu'ils se comportaient comme ils se comportent comme quand on
388 est invité dans un repas où l'on connaît pas trop, y'a des gens... Bon, voilà.
389 E : Et du coup comme... J'imagine que vous avez envie de reparticiper à un atelier avec un,
390 un patient ?
391 e9 : (*en même temps*) Un patient ! (*rire partagé*)

392 E : Un patient cette fois j'imagine ! Mais du coup vous avez pas pu dire si ça avait changé
393 quelque chose lors des prochaines consultations du coup ?

394 e9 : Et ouais non... Ça je peux pas dire !

395 E : Ben peut-être que vous nous direz un jour !

396 e9 : Ouais, non non du coup ouais... Avec les prochaines consultations c'est... Ça je peux
397 pas ! Et surtout c'est quelqu'un qui est quand même très, spécial...

398 E : Hum hum (*acquiescement*).

399 e9 : Donc je... Non je peux pas dire que ça... Comme ça là, je peux pas dire que ça aurait
400 changé quelque chose... J'suis pas sûr. Parce que bon c'est quelqu'un quand même que je
401 vois assez régulièrement, les consultations sont longues.

402 E : Hum hum (*acquiescement*).

403 e9 : C'est quelqu'un quand même on parle de pas mal de choses... Donc je pense que... Lui
404 vis-à-vis de moi notre relation aurait, je pense pas forcément beaucoup évolué de par ce fait-
405 là.

406 E : Hum hum (*acquiescement*).

407 e9 : Heu... Après c'est plus lui, le côté socialisation ça...

408 E : Ouais.

409 e9 : Alors peut-être qu'on aurait pu aborder d'autres thèmes ou... Voilà ! Mais je pense que
410 notre relation... Soignant-soigné ou...

411 E : Vous pensez finalement, l'intérêt pour lui de l'atelier ça aurait été plutôt la rencontre avec
412 d'autres soignés que finalement vous voir à cet atelier ?

413 e9 : Je pense... Ouais je pense pas qu'on... 'Fin je me trompe peut-être après ça sera... Pour
414 le coup ça aurait été intéressant de voir mais... Je pense pas que... On commence à se
415 connaître assez bien, je pense que voilà il sait un peu comment je suis. Ouais, je suis pas sûr
416 que ça change, que ça aurait révolutionné le rapport quoi.

417 E : Ok. Et vous, vous en parlez un p'tit peu là, vous commencez à en parler à vos patients de
418 cet atelier cuisine? Eventuellement à...

419 e9 : (*en même temps*) J'en parle peu.

420 E : Ouais ?

421 e9 : (*rapidement*) J'en parle peu parce que voire pas du tout parce que... En fait, globalement,
422 les patients que j'adresse à (*nom du pôle santé*) c'est des patients qui pour moi sont...
423 Difficiles à prendre en charge, et puis qu'ont des problématiques complexes. Et du coup je
424 leur parle pas spécifiquement de l'atelier cuisine en fait. Je leur parle de quelques ateliers, je
425 mentionne...

426 E : (*rapidement*) Plutôt du pôle en général et de ce qui est proposé au pôle ?

427 e9 : (*en même temps*) Voilà. J'essaye de leur dire quand, quand je vois que c'est compliqué,
428 que la personne est emprise de difficultés que... Que voilà, que le problème n'est pas que
429 médical, que du coup va falloir quand même... Enfin y'a d'autres choses qui pourraient être
430 bénéfiques pour le patient. Du coup je l'oriente là-bas en lui parlant des possibilités qu'il y a,
431 des choses de groupe, des choses individuelles. Mais je dis pas « allez là-bas pour faire
432 l'atelier cuisine » quoi.

433 E : (*en même temps*) Ouais.

434 e9 : (*en même temps*) Je dis... Parce que je l'adresse pas que pour ça. Alors je sais pas si
435 l'atelier cuisine, effectivement faudrait que je demande, s'il est accessible, si les gens peuvent
436 juste aller faire l'atelier cuisine point barre.

437 E : Hum hum (*acquiescement*).

438 e9 : (*rapidement*) S'ils sont pas suivis au pôle. Ça je sais pas.

439 E : Ok, mais donc heu...

440 e9 : (*en même temps*) Mais bon, est-ce que ça aurait un intérêt ?...

441 E : Mais vous, vous les adresseriez, si vous aviez un patient, vous l'adresseriez pour quelle
442 raison à l'atelier cuisine en fait ? Ça ne serait que le côté diététique ou ça serait ?

443 e9 : Non, ça serait pas pour le côté diététique pour le coup ! (*rire*)

444 E : Ah oui, pas pour...

445 e9 : (*en même temps*) 'Fin si je pense que ça... Quelqu'un qui a des soucis avec
446 l'alimentation, ou peut-être des difficultés à concevoir ses repas ça peut être intéressant !

447 E : Hum hum (*acquiescement*).

448 e9 : De voir qu'on peut faire de la bonne nourriture, qu'on peut faire un truc équilibré et tout !
449 Heu... Mais du coup c'est plutôt... La personne je vais l'adresser à (*nom du pôle*) en lui
450 disant « il y a un problème de diététique ».

451 E : Hum hum (*acquiescement*).

452 e9 : Il va être pris en charge par la diét', la voir une ou deux fois...

453 E : Ouais.

454 e9 : C'est plus à elle heu... De l'adresser à l'atelier cuisine. Heu... Ou alors si y'a un
455 problème de socialisation, que c'est une personne qui est à l'aise avec la nourriture ou qui sait
456 cuisiner par exemple.

457 E : Hum hum (*acquiescement*).

458 e9 : Peut-être qu'alors j'y penserai. Mais pareil c'est plutôt quelqu'un... Globalement moi les
459 gens que j'adresse là-bas c'est pas un atelier cuisine fun au sens culturel !

460 E : (*en même temps*) Ouais !

461 e9 : C'est vraiment... Les gens que j'adresse là-bas c'est vraiment des gens avec une
462 problématique complexe avec du coup plein de choses qui viennent interférer avec leur santé,
463 et je me dis que, s'ils sont d'accord, aller là-bas, y'a des outils qui vont leur permettre
464 d'améliorer leur santé parce que y'a d'autres champs qui sont pris en compte comme heu...
465 L'isolement, les difficultés psychologiques... Et que du coup, y'a tout dans le même lieu, ça
466 peut être intéressant et l'atelier cuisine n'est qu'un... Qu'un outil, un panel on va dire...

467 E : Ok, donc vraiment ce qui prime pour vous, c'est le côté social de l'atelier...

468 e9 : (*en même temps*) Ouais !

469 E : Et finalement le côté diététique est quand même beaucoup plus secondaire quoi.

470 e9 : Ouais. Ouais je pense qu'ils en retiennent quand même beaucoup les patients, je pense,
471 qu'en cuisinant parce que eux... Moi j'ai pas participé à la première partie cuisine. J'ai pas vu
472 du coup les questions qu'ils posaient... Comment ça se passait, s'ils étaient actifs dans le,
473 dans le repas et tout. Donc je pense que... Si ! Y'a probablement, moi dans ma tête en tout
474 cas, je heu... Je pense qu'ils en tirent pas mal au niveau diététique. Je pense.

475 E : Ouais.

476 e9 : Je pense ! C'est un plus ! Je pense ! C'est un bel outil ! Après moi dans ma tête j'y pense
477 pas en me disant... Ils ont un problème de diététique... Je vois quelqu'un qui a un problème
478 d'alimentation. Ben je vais pas dire « allez à l'atelier cuisine » quoi ! C'est vrai que je vais
479 pas y penser comme ça.

480 E : Ok. C'est un petit peu le côté caché, enfin c'est-à-dire que c'est... C'est une raison heu...
481 Facile de dire que c'est pour la diététique, mais ça cache quand même tout le côté
482 socialisation.

483 e9 : Ouais, après je suis quand même assez franc avec eux ! Si y'a quelqu'un qui me dit, en
484 discutant, on voit qu'il est isolé, qui se plaint d'être tout seul... On voit qu'il y a un problème
485 d'isolement de... Mal-être et tout. Non, des fois je les adresse là-bas, en leur disant « là-bas
486 y'a si vous le souhaitez, de l'activité physique, de l'activité physique adaptée comme ça en
487 groupe... »

488 E : Ouais.

489 e9 : J'ai un patient qui a accepté, qui se plaint d'isolement et tout, il m'a dit moi, je lui ai parlé
490 de ce qui existait, les groupes de « Thé Paroles » heu... L'atelier cuisine c'est vrai que... Je
491 savais pas trop heu... Faudrait que je me renseigne, savoir si je peux dire : « isolement, allez à
492 l'atelier cuisine ». Mais... Globalement après, tous ces patients de toute façon je les adresse,
493 je leur en parle, ils me disent « oui ok » mais c'est pas moi qui vais dire heu... Dans le plan de
494 soin heu... Donc on coche atelier cuisine et tout donc... Après les patients ils discutent avec
495 leur accompagnateur santé et puis ils se mettent d'accord !

496 E : Hum hum (*acquiescement*). Ok et puis vous avez des fiches, des formulaires de liaison en
497 fait avec le pôle ?

498 e9 : Ouais. En fait quand on adresse les gens là-bas... Alors on remet pas au patient, c'est...
499 Enfin ça dépend, on peut les remettre au patient sinon c'est informatique...

500 E : (*en même temps*) Vous remplissez avec lui.

501 e9 : On est directement relié à là-bas.

502 E : Ok.

503 e9 : Ce qui se passe c'est que directement dans le dossier patient, on fait une fiche de saisie,
504 ce qu'on appelle, en mettant directement les problématiques. J'en parle... Je lui demande ce
505 qu'il en pense tout ça. Je coche ce... Ce qu'on va dire ce qu'il ressort un petit peu.

506 E : Ouais...

507 e9 : Heu... Après il part là-bas. La feuille part là-bas. Il est contacté par heu... L'équipe du
508 pôle, qui lui donne un rendez-vous avec un accompagnateur santé et c'est lors de ce rendez-
509 vous où y'a heu... Le plan de soins on va dire qui est élaboré.

510 E : Hum hum (*acquiescement*).

511 e9 : Là, la personne donc, rencontre heu... Le professionnel de santé qui, qui... Qui essaye
512 d'extraire les points forts, les points faibles, les objectifs des patients. Et en fonction de ça il
513 se dit « y'a ça qui est possible, ça qui est possible, est-ce que ça vous intéresse, les groupes
514 « Thé Paroles »... ». Expliquer un peu plus en détails probablement les ateliers... 'Fin c'est
515 comme ça que... J'ai jamais assisté à une consultation d'accompagnateur de santé, donc peut-
516 être que je me goure complètement !

517 E : Ouais ouais ! (*rire partagé*)

518 e9 : Donc c'est comme ça qu'en tout cas c'est organisé. Et puis après, du coup... Voilà, si
519 l'atelier cuisine sort, ben... Il sort là, à ce moment-là, le patient dit « oui oui ok suis
520 intéressé » moi c'est pas forcément, même si moi j'y ai pas pensé, ça peut être après un bel
521 outil qui est utilisé quoi. Quand même. Le patient peut atterrir là-bas sans que moi je sois au
522 courant, spécialement.

523 E : Très bien. Et... Pour finir qu'est-ce qui vous a... Plu, 'fin qu'est-ce qui vous a marqué on
524 va dire, un point qui vous a marqué, plu, et un autre qui vous aurait déplu ou que vous auriez
525 aimé changer de l'atelier ?

526 e9 : Hum... (2 secondes de réflexion) Déplu moi ce qui m'a déplu c'est vrai que c'est de... Je
527 pense que j'aurais aimé participer à la confection du repas.

528 E : Ouais. Hum hum (*acquiescement*).

529 e9 : 'Fin ou au moins un petit peu heu... C'est vrai quand même que le délai fait que c'était
530 compliqué mais on va dire que... Oui moi je pensais que j'étais invité à la confection.

531 E : Ouais...

532 e9 : (*rapidement*) Mais si... Effectivement moi je comprends pas trop pourquoi on peut pas
533 être invité. Alors est-ce que ça serait parce que ça fait trop de monde peut-être... Parce que
534 déjà là tous les patients ont du mal à participer à... A la confection, donc en plus je me dis si
535 on rajoute tous les soignants...

536 E : Ça serait la question à poser ouais...

537 e9 : Ouais ! C'est probable que ça soit ça.

538 E : Ouais, en tout cas aux organisateurs ouais.

539 e9 : En tout cas, au vécu on va dire. Ça, c'est un peu... Un peu... Bizarre ! D'arriver, de
540 mettre les pieds sous la table, de manger le repas qu'ils ont fait et voilà... De se barrer après
541 vite fait !

542 E : Ouais, vous avez l'impression que ça augmente un peu la gêne que ça a déjà...

543 e9 : (*en même temps*) Ça augmente un peu la gêne ouais...

544 E : (*en même temps*) Créée déjà par votre arrivée, des soignants heu...

545 e9 : On arrive un peu comme un cheveu sur la soupe heu...

546 E : Ouais. C'est ça.

547 e9 : On n'a rien participé, on arrive, on mange et on s'en va quoi ! C'est vrai que... Ça... Du
548 coup pour le coup on... On recrée un peu la différence en gros... Ils ont cuisiné pour nous
549 quoi ! C'est quand même un peu bizarre !

550 E : C'est vrai que je suis assez d'accord avec... (*à demi-mot*)

551 e9 : Ouais... Donc ça c'est ce qui m'a le plus mis mal à l'aise en tout cas. Quand je suis
552 arrivé... Je suis arrivé en retard en plus...

553 E : Hum hum (*acquiescement*).

554 e9 : Je suis arrivé, voilà quand tout est prêt heu... Je suis allé voir en cuisine mais y'avait plus
555 rien à faire donc du coup on se sent un peu mal à l'aise effectivement.

556 E : Ouais ouais...

557 e9 : Heu, après heu... Bah ce qui m'a plu, ben c'était bon, quand même ! Je trouve que c'était
558 bien cuisiné ! Et puis ouais, on a quand même... C'était un repas agréable quoi ! J'ai trouvé
559 que c'était agréable, de discuter avec les patients comme ça ! Ceux qu'on connaît pas...

560 E : Ok. Et puis du coup je pense qu'on va arriver à peu près au bout... Juste peut-être vous
561 demander votre âge en fait, on aime bien...

562 e9 : (*rapidement*) 34 ans.

563 E : Très bien ! Bon ben voilà je pense qu'on a un petit peu fait le tour de la question on a
564 bien... On a abordé pas mal de choses ! Voilà, je sais pas si vous avez envie, vous avez des
565 choses à rajouter ?

566 e9 : Non non je pensais même pas avoir autant de choses à dire ! (*rire partagé*)

567 E : Ouais c'est vrai finalement je crois que je n'ai jamais fait un entretien aussi long, donc
568 c'est bien !

569 e9 : Ça va faire du boulot de retranscription ça ! (*rire partagé*)

Entretien n°10

L'entretien s'est déroulé au pôle de santé, dans une petite salle de consultation avec une table ronde mettant une position d'égal à égal le participant et la chercheuse.

- 1 E : Du coup je vais vous demander d'abord de vous présenter ?
- 2 E10 : D'accord. Moi je suis E10 (*prénom*), j'ai 29 ans, je suis une maman seule de 3 enfants
3 et j'habite à (*ville du pôle*).
- 4 E : Oui...
- 5 E10 : Donc, du coup je suis au RSA. Je travaille pas. En ce moment je fais une action qui
6 s'appelle Entr'actes. C'est avec Agir'H, l'organisme Agir'H, qui sont dans les locaux de Cap
7 Emploi.
- 8 E: Ok.
- 9 E10 : Et du coup en fait c'est pour l'étude du projet professionnel, parce que je veux travailler
10 quoi. Je veux faire une formation.
- 11 E : Ok, donc en fait c'est pour une reconversion professionnelle ?
- 12 E10 : Non ! Y'en a qui veulent une reconversion professionnelle mais moi je veux rester en
13 fait dans le thème du secrétariat parce que je suis... J'ai un BEP Secrétariat.
- 14 E : Ouais (*en même temps*).
- 15 E10 : Ça fait longtemps, je l'ai en 2003.
- 16 E : Hum hum (*acquiescement*).
- 17 E10 : J'ai un niveau BAC qui est de 2005, secrétariat professionnel. Et du coup donc en fait je
18 voulais faire une formation de remise à niveau pour étudier les nouveaux logiciels heu...
- 19 E : (*en même temps*) Ok.
- 20 E10 : Voilà, pour pouvoir travailler dans l'accueil et le service, le secrétariat.
- 21 E : Très bien.
- 22 E10 : (*rapidement*) Je veux rester dans cette heu...
- 23 E : Ok. Donc c'est pour avoir une formation dans le même domaine que vous aviez...
- 24 E10 : Oui voilà. C'est pas pour changer de métier.
- 25 E : Ok. Très bien.
- 26 E10 : C'est pour me remettre dans le bain en fait !
- 27 E : Et bien super présentation ! Complète !
- 28 E10 : Voilà ! (*sourire partagé*)
- 29 E : Et du coup on est là pour parler de l'atelier cuisine.
- 30 E10 : Oui.
- 31 E : Vous, vous avez participé à combien d'ateliers cuisine?
- 32 E10 : Un seul.
- 33 E : Un seul ?

34 E10 : Oui.

35 E : Et donc c'était en décembre ?

36 E10 : Oui, voilà. C'était au (*nom salle de concert dans la ville du pôle*).

37 E : Oui... Est-ce que vous pouvez me raconter heu... A quel moment on vous a proposé de
38 participer à cet atelier, et pourquoi ?

39 E10 : Alors c'est l'employée du pôle emploi qui m'a proposé ça lors d'un... J'avais appelé
40 pour un renseignement en fait et elle m'a dit, voilà y'a un atelier cuisine tel jour telle heure !

41 E : Ok.

42 E10 : Et je lui ai dit « ben écoute j'suis libre donc ça m'intéresserait ».

43 E : Ouais... (*en même temps*)

44 E10 : Et du coup ben après j'suis venue, j'ai participé heu... Parce qu'il me plaisait aussi dans
45 le contexte c'est qu'il y avait une diététicienne.

46 E : Hum hum (*acquiescement*).

47 E10 : Donc, comme moi j'aimerais bien perdre un peu de poids donc je me dis peut-être qu'il
48 y aura des conseils en diététique.

49 E : Ok.

50 E10 : Donc ça va me... Ça va m'apporter quelque chose quoi !

51 E : Ouais... (*en même temps*).

52 E10 : Et pour découvrir des recettes aussi.

53 E : Hum hum (*acquiescement*).

54 E10 : D'ailleurs c'est ce qui s'est passé.

55 E : Ouais.

56 E10 : Et du coup ben j'ai participé et j'ai trouvé ça très bien.

57 E : Ok. Et donc en fait c'est le pôle emploi qui vous a...

58 E10 : (*en même temps*) Pardon...

59 E : Proposé c'est pas (*nom du pôle*)?

60 E10 : Pôle santé je me suis trompée je suis désolée ! (*rire*)

61 E : Ok pas de souci !

62 E10 : J'suis un peu...

63 E : Et c'était quelle personne d'ici ?

64 E10 : (*rapidement*) e1 (*prénom*).

65 E : Ok très bien. Et puis qu'est-ce que vous avez envie de raconter de l'atelier qui vous aurait
66 marqué, vous avez envie de parler, éventuellement ?

67 E10 : Ben... Ce que j'ai aimé c'est la découverte du sucré-salé en fait. Ce jour-là le thème un
68 peu y'avait du sucré-salé.

69 E : Ouais...

70 E10 : Donc si je me souviens bien c'était du riz avec des morceaux d'ananas.

71 E : Ouais...

72 E10 : Y'avait des escalopes de poulet il me semble ou de dinde je sais plus, c'était avec de la
73 noix de coco râpée.

74 E : Hum hum (*acquiescement*).

75 E10 : On a fait des mélanges quoi, y'avait des marrons.

76 E : Hum hum (*acquiescement*).

77 E10 : Donc en fait c'était des recettes avec des ingrédients que j'ai l'habitude d'utiliser mais
78 je savais pas heu...

79 E : Que vous associez pas forcément ?

80 E10 : Voilà ! J'avais pas eu l'idée de les associer. Heu voilà quoi. Y'a la recette de la mousse
81 au chocolat que je connaissais pas et j'ai vu comment on a fait.

82 E : Hum hum (*acquiescement*).

83 E10 : Pourtant c'est simple mais bon j'avais jamais prêté attention quoi !

84 E : Oui.

85 E10 : Voilà. Heu sinon... Ben c'était un moment convivial.

86 E : Hum hum (*acquiescement*).

87 E10 : Moi je suis une personne sociable, j'aime bien être entourée, faire de nouvelles
88 connaissances, je m'adapte facilement à un groupe de personnes.

89 E : Hum hum (*acquiescements*).

90 E10 : Et puis il y avait eu des personnes que je connaissais.

91 E : Hum hum (*acquiescement*). Y'avait qui ?

92 E10 : Y'avait une dame que je connaissais. Heu je me souviens plus de son nom, je la connais
93 de vue en fait, on s'est déjà vues chez une amie à moi.

94 E : Ouais. Donc des patients, des participants ?

95 E10 : Oui voilà.

96 E : Très bien. Et donc comment vous vous êtes sentie au sein du groupe comme vous dites ?

97 E10 : Ah j'étais bien, j'étais à l'aise.

98 E : (*rapidement*) Vous êtes à l'aise facilement ?

99 E10 : Oui oui. J'étais à l'aise. Je me souviens qu'il manquait même un batteur. On n'avait pas
100 de batteur là-bas j'étais allée avec e1 (*prénom*), elle m'avait accompagnée jusqu'à chez moi.

101 E : Hum hum (*acquiescement*). Ok.

102 E10 : Parce qu'il fallait monter les blancs en neige, pour la mousse au chocolat.

103 E : Ok. Justement a priori j'ai compris que vous étiez assez proche de e1 (*prénom*) ? De ce
104 que mes collègues m'ont dit...

105 E10 : Oui on se connaît mais après...

106 E : Vous vous connaissiez déjà d'avant ?

107 E10 : Oui oui ! En fait c'est... J'ai ma famille qui connaît sa famille à elle.

108 E : Ok donc en fait vous vous connaissez depuis plus longtemps que (*nom du pôle*)? Vous
109 vous connaissiez avant ?

110 E10 : Heu de vue, oui mais en fait après on n'a plus appris à se connaître heu...

111 E : Depuis qu'elle est là ?

112 E10 : Oui voilà. Je la voyais plus. Sinon moi je connais mieux 'fin des membres de sa famille.

113 E : Ok. Donc c'est ce qui vous a rapproché ?

114 E10 : Hum hum.

115 E : Donc finalement, vous connaissiez un petit peu des... Des soignants qui sont venus au
116 repas ou des professionnels de santé à part e1 (*prénom*) ?

117 E10 : Heu... Non, non non. Parce que y'avait, il me semble, la dame ben qui vous a guidée là
118 heu...

119 E : Heu...

120 E10 : (*prénom de l'assistante de direction du pôle*) je crois elle s'appelle.

121 E : Ouais.

122 E10 : Ben elle, il me semble qu'elle devait participer au début.

123 E : Hum hum (*acquiescement*).

124 E10 : Si mes souvenirs sont bons.

125 E : Ok.

126 E10 : Et heu... Puis après elle était pas venue je pense. Et heu... Mais sinon je connais que e1
127 (*prénom*). Même la diét' je la connaissais pas parce que moi j'ai été suivie par le pôle santé.

128 E : Hum hum (*acquiescement*).

129 E10 : Mais c'était pas Mme e14 (*nom*).

130 E : Ok.

131 E10 : Voilà. C'est e14 (*prénom*) qui me suivait.

132 E : Ouais... Donc vous à (*nom du pôle*) vous aviez fait déjà d'autres ateliers ?

133 E10 : Heu... Des ateliers, j'en ai fait un, c'était... Je sais plus comment ça s'appelle, « Thé
134 Paroles » ? Je crois que ça s'appelle « Thé Paroles ».

135 E : Oui groupe Thé Paroles je crois !

136 E10 : Oui voilà, c'est autour d'un thé on s'exprime.

137 E : Hum hum (*acquiescement*).

138 E10 : Voilà j'avais participé une fois à ça. Puis après c'est vrai que j'avais souvent... 'Fin je
139 devais participer à d'autres actions mais j'avais souvent des empêchements. Soit un de mes
140 enfants qui était malade, ou moi ou...

141 E : Oui, ok.

142 E10 : Donc du coup ben... 'Fin ou alors les horaires qui collaient pas.

143 E : Hum hum (*acquiescement*).

144 E10 : Parce que j'avais participé aussi à un groupe, j'étais venue 2 fois. C'était le lundi soir.

145 E : Hum hum (*acquiescement*).

146 E10 : On parlait. Y'avait la psychologue Mme (*nom psychologue*) et Mme e14 (*appelée par*
147 *son nom*).

148 E : Ok.

149 E10 : Voilà c'était sur... On... On nous montrait un peu les différentes façons de... 'Fin
150 comment notre corps réagit par rapport à notre mental...

151 E : Hum hum (*acquiescement*).

152 E10 : Les différentes phases quoi ! Des fois y'a les TCA, les Troubles du Comportement
153 Alimentaire heu...

154 E : (*rapidement*) Ouais.

155 E10 : Comment ça ça peut venir...

156 E : Ok. Donc vous avez pas mal appris là-dessus alors ?

157 E10 : Oui oui. Ça m'a apporté beaucoup.

158 E : Et qu'est-ce que vous apporte vraiment l'atelier cuisine ? Pourquoi vous êtes venue ?
159 Vraiment la raison principale de votre présence ?

160 E10 : Ben l'atelier cuisine, la raison principale c'était que déjà je voulais faire... Participer à
161 cet atelier cuisine parce qu'on m'en avait déjà proposé 2 avant.

162 E : Hum hum (*acquiescement*).

163 E10 : Et heu y'en avait 1 que j'avais refusé parce que j'avais déjà rendez-vous à ce moment-
164 là.

165 E : Hum hum (*acquiescement*).

166 E10 : Et un autre ben où le matin même j'avais appelé pour annuler parce que j'avais mon fils
167 qui était malade et puis que... J'avais personne pour le gérer.

168 E : Hum hum (*acquiescement*).

169 E10 : (*rapidement*) Et heu je voulais vraiment y participer quoi ! Puis j'me suis dit moi j'aime
170 bien cuisiner hein !

171 E : Ouais...

172 E10 : J'suis pas une as de la cuisine mais j'ai quelques spécialités. J'aime bien découvrir en
173 fait.

174 E : Ok. Donc c'était vraiment pour la découverte que vous êtes venue ?

175 E10 : La découverte mais aussi les conseils diét'.

176 E : Oui ? Ok.

177 E10 : Voilà, les conseils diét' et... Je savais que ça allait être un moment convivial quoi !

178 E : Hum hum (*acquiescement*).

179 E10 : Que tout le monde met sa main à la pâte et...

180 E : Ouais... Vous avez pu discuter avec les autres participants un p'tit peu ?

181 E10 : Oui oui ! Oui pis on s'aidait heu... Moi j'ai, j'me souviens j'avais heu... Parce qu'il y
182 avait des toasts.

183 E : Hum hum (*acquiescement*).

184 E10 : Vous savez... Donc on a pris du pain, normal quoi.

185 E : Ouais...

186 E10 : Ça s'appelait pain bien-être. Comme ils étaient pas grillés et que y'avait pas de grille-
187 pain, ben je les ai fait griller à la poêle anti-adhésive !

188 E : Hum hum (*acquiescement*).

189 E10 : Et ensuite on a mis du fromage de chèvre, vous savez, à tartiner en fait !

190 E : Ouais je vois un peu...

191 E10 : C'est pas en bûche hein, c'est vraiment à tartiner !

192 E : Ok ! C'est comme le Saint-Môret un peu ?

193 E10 : Oui voilà ! C'est un peu comme le Saint-Môret et heu... Donc on a... On a étalé par-
194 dessus, on a tartiné quoi !

195 E : Hum hum (*acquiescement*).

196 E10 : Et à côté on avait fait des tranches de saumon, en rondelles quoi en boudins quoi.

197 E : Ouais... Ok.

198 E10 : Et heu... Y'avait du brocoli aussi, si je me souviens bien parce que j'avais fait des
199 photos en fait (*petit rire partagé de E10 et E*). C'est pour ça j'avais fait... J'me rappelle un
200 peu et c'est vrai que... 'Fin on discutait on échangeait...

201 E : Ok. Vous avez discuté principalement cuisine avec les autres ou...?

202 E10 : Oui oui ! Cuisine...

203 E : Ouais, ça restait sur le même sujet.

204 E10 : Oui on est restés vraiment dans la cuisine...

205 E : Ok (*en même temps*).

206 E10 : Heu des fois on intégrait dans le... Des fois on intégrait dans le sujet de conversation...
207 Y'en a qui ont différentes façons d'entamer un régime ou...

208 E : Hum hum (*acquiescement*).

209 E10 : Ou, quand combattre une faim, par exemple.

210 E : Ouais... (*en même temps*)

211 E10 : Un p'tit en-cas, comme exemple un yaourt Danone ou quoi. Ça, ça évite les excès quoi.

212 E : Ok. Et... L'heure du repas là, le partage du repas avec les autres professionnels de santé
213 qui sont venus, comment vous l'aviez vécu ?

214 E10 : Ben moi heu... J'ai un bon souvenir de ce moment partagé avec les professionnels !

215 E : Hum hum (*acquiescement*).

216 E10 : On a tous mangé ensemble. On a pu encore aussi échanger, 'fin donner des avis quoi.
217 C'est bon, c'est pas bon heu...

218 E : Ok.

219 E10 : En général c'était bon hein !

220 E : Ok ! Ouais...

221 E10 : Même le riz y'avait du riz sauvage qu'on avait fait, avec de l'ananas. Y'avait des
222 morceaux d'ananas. Heu... En général j'ai un bon souvenir de... Le brocoli que j'avais
223 mangé, ben j'ai apprécié.

224 E : Ouais... Je crois que tout a été bien apprécié, du repas !

225 E10 : Oui voilà ! (*sourire partagé*) C'était vraiment un menu qui était bien choisi !

226 E : Ok ! Et vous avez pu discuter un peu à table avec les autres professionnels ? Vous étiez
227 assise à côté des autres professionnels ?

228 E10 : Oui oui. Ben j'me souviens, on était en bout de table. J'étais à côté de e1 (*prénom*) et
229 y'avait une professionnelle à côté, bon je pourrais pas vous dire qui c'est exactement.

230 E : Ouais...

231 E10 : Ensuite il y avait des patients puis après y'avait encore... Vos 2 collègues.

232 E : Ok.

233 E10 : Voilà et puis y'avait d'autres patients mais c'est vrai qu'on avait tous échangé ensemble
234 quoi.

235 E : Hum hum (*acquiescement*). Donc y'avait pas les soignés qui sont restés d'un côté puis les
236 professionnels de l'autre ?

237 E10 : Non non ! On s'est tous mélangés en fait.

238 E : Ok vous n'avez pas senti du tout la différence...

239 E10 : (*en même temps*) Non non !

240 E : C'était pas partagé quoi. Vous avez discuté un peu avec tout le monde.

241 E10 : Oui voilà.

242 E : Ok. Et ça...

243 E10 : (*en même temps*) Ça a un côté convivial.

244 E : Hum hum (*acquiescement*). Ça a abordé un peu de maladies à table ou pas du tout ?
245 (*silence de 3 secondes*) Ou d'autres choses que la cuisine ? Vous vous rappelez ?

246 E10 : Je me souviens pas trop, des sujets de conversation ! Mais heu... Il me semble que...
247 'Fin qu'on avait un peu échangé... 'Fin on parlait de cuisine mais bon ça avait un rapport
248 avec la santé quoi.

249 E : Hum hum (*acquiescement*).

250 E10 : Par exemple, les brocolis cuits à la vapeur, si j'me souviens bien.

251 E : Ouais...

252 E10 : (*en même temps*) Ben c'est avec un filet de citron ou quoi c'est bon pour la santé quoi !

253 E : Hum hum (*acquiescement*). Donc c'était encore un sujet de conversation à table après la
254 prép...

255 E10 : (*en même temps*) A table, mais on a essayé d'intégrer le sujet de la santé dans le sujet de
256 conversation ! On parlait pas vraiment que des ingrédients !

257 E : Hum hum (*acquiescement*).

258 E10 : Voilà.

259 E : Très bien. Et... Est-ce que... Du coup vous auriez un point fort de l'atelier à retenir et un
260 point qui vous aurait déplu que vous auriez aimé changer ?

261 E10 : Alors un point fort... Ben c'est que... Tout était bon donc tout a été presque mangé
262 hein !

263 E : Hum hum (*acquiescement*).

264 E10 : Tout le monde a participé aussi ! J'veux dire 'fin voilà, y'avait pas quelqu'un qui
265 regardait, qui faisait rien et puis nous on a mis la main à la pâte ou quoi ! Non vraiment tout le
266 monde a participé !

267 E : Ouais, ouais ouais ! Ok !

268 E10 : Et... Ça c'est le point fort. Point faible heu... Ben personnellement pour moi en fait
269 j'aurais aimé, exemple le temps d'aller chercher le batteur heu... Voir comment on fait cuire
270 le riz...

271 E : Hum hum (*acquiescement*).

272 E10 : 'Fin... Suivre vraiment de A à Z, écouter toutes les consignes entre guillemets, toutes
273 les méthodes pour...

274 E : (*en même temps*) Hum hum (*acquiescement*).

275 E10 : Pour faire chacun des plats.

276 E : Parce que du coup il y a eu un manque de matériel donc ça a posé problème au départ ?

277 E10 : Parce que la diététicienne en fait... Elle était dans la cuisine de la salle du (*nom de la*
278 *salle de spectacles dans la ville du pôle*) mais en fait du coup elle croyait que y'avait... Bon
279 on avait le couvert... Tout ce qu'il faut mais...

280 E : Hum hum (*acquiescement*).

281 E10 : Elle croyait qu'il y avait aussi les...

282 E : Les ust...

283 E10 : (*en même temps*) Les ustensiles pour la cuisine. Voilà. Les batteurs... Mais tout ça
284 y'avait pas d'électroménager.

285 E : Ok.

286 E10 : Donc du coup ben après on n'est pas restées longtemps hein ! On en a eu pour un quart
287 d'heure quoi aller et revenir !

288 E : Ouais...

289 E10 : 'Fin moi je me suis dit que j'avais dû louper quelques consignes quoi !

290 E : Hum hum (*acquiescement*). Ok donc c'est vraiment ça qui est un petit peu dommage pour
291 vous.

292 E10 : Voilà pour moi oui.

293 E : Ok. Heu... Et donc oui vous m'avez dit vous connaissez que e1 (*prénom*) finalement ?

294 E10 : e1 (*prénom*) et puis une autre personne. Une autre personne qui habite en bas à (*nom*
295 *d'un lieu-dit de la ville du pôle*).

296 E : Et donc une autre participante une autre patiente du coup ?

297 E10 : Oui, voilà.

298 E : Ok. Très bien. Et...

299 E10 : (*en même temps*) Y'en a que je connaissais de vue comme on est presque quasiment
300 tous de (*ville du pôle*), mais je ne côtoyais pas spécialement.

301 E : Ok. Parce que vous vous faites partie, vous avez toujours habité par là, vous connaissez
302 bien le quartier ?

303 E10 : Alors quand j'étais ado, enfin quand j'étais chez mes parents, j'habitais rue du (*nom de*
304 *rue dans la ville du pôle*) pas loin.

305 E : Hum hum (*acquiescement*).

306 E10 : Heu, ensuite j'ai habité à (*nom ville proche de la ville du pôle*), aux (*nom résidence*
307 *sociale de cette dernière ville*)... Ensuite je suis revenue rue du (*nom de rue dans la ville du*
308 *pôle*) dans la tour de la sécurité sociale.

309 E : Ok. Donc c'est tout par là tout ça ?

310 E10 : Non en fait maintenant j'suis en bas, au (*nom d'un quartier de la ville du pôle*). Allée
311 (*nom d'une allée*). Voilà.

312 E : Ok. Très bien.

313 E10 : J'habite là-bas maintenant.

314 E : Ok. Mais ça reste (*ville du pôle*) ?

315 E10 : Oui oui ça reste dans le secteur ! Je suis née à (*ville du pôle*), j'ai grandi à (*ville pôle*)...

316 E : Hum hum (*acquiescement*).

317 E10 : J'ai toujours été d'ici en fait !

318 E : Ok donc vous connaissez très bien le quartier.

319 E10 : Voilà.

320 E : Ok. Et si je vous demandais ce que vous auriez apporté pour l'atelier ? Vous, votre
321 présence ? Est-ce que, vous pensez que ça a apporté quelque chose aux autres ?

322 E10 : Ben pour moi j'ai participé comme j'ai pu.

323 E : Hum hum (*acquiescement*).

324 E10 : Après heu... Est-ce que ça leur a apporté quelque chose, je veux dire...

325 E : C'est compliqué cette qu...

326 E10 : (*en même temps*) C'est à eux de répondre !

327 E : Ouais. C'est compliqué cette question mais... Voilà, est-ce que vous avez eu l'impression
328 que vous avez apporté quelque chose, personnellement, à l'atelier ? (*silence de 2 secondes*)
329 Au niveau cuisine, au niveau...

330 E10 : Ben après moi j'ai... Ben niveau recettes ou idées recettes j'ai pas pu parce que moi je
331 vous dis y'a eu un p'tit blanc.

332 E : Hum hum (*acquiescement*).

333 E10 : Donc après quand j'suis arrivée ben... J'ai vite voilà quoi, je me suis lavée les mains,
334 j'ai mis le tablier heu...

335 E : Vous vous êtes vite mise dans le bain alors !

336 E10 : Voilà, j'ai voulu mettre la main à la pâte et du coup ben... En fait j'ai demandé à ce que
337 je peux... Ben comme je ramenait le batteur électrique ben c'est moi du coup qui ai monté les
338 blancs en neige.

339 E : Hum hum (*acquiescement*).

340 E10 : Donc ensuite, pour l'instant, y'avait une personne qui faisait fondre le chocolat au bain-
341 marie.

342 E : Ouais...

343 E10 : Mais qu'après... Moi je me suis occupée de... De finir la mousse au chocolat.

344 E : Hum hum (*acquiescement*).

345 E10 : Avec les œufs, les jaunes d'œufs et le chocolat de mélanger. Moi j'ai mélangé avec le
346 blanc, avec le chocolat.

347 E : Ok.

348 E10 : Donc du coup ben... Après j'ai essayé... Ben j'ai mis à griller le pain, j'ai tartiné, après
349 j'ai aidé aussi à mettre en place dans les assiettes, comme on avait une présentation
350 particulière.

351 E : Hum hum (*acquiescement*).

352 E10 : 'Fin c'était vraiment comme au resto quoi.

353 E : Ah ouais c'est sympa ! C'était un petit peu... Top Chef quoi !

354 E10 : Voilà ! (*rire partagé*) En moins, stressé !

355 E : J'imagine. Et moins pris par le temps peut-être, même si y'avait quand même les
356 professionnels qui venaient...

357 E10 : Ben c'est vrai qu'à un moment donné, c'est vrai que la diét' elle était un tout p'tit peu
358 stressée parce que...

359 E : Ah oui vous l'avez ressenti...

360 E10 : Oui, parce que en fait... On manquait un peu de temps parce qu'au début, quand elle
361 voyait que exemple il y avait pas le... Qu'il n'y avait pas le batteur...

362 E : Hum hum (*acquiescement*).

363 E10 : Et puis je crois qu'il lui manquait autre chose aussi, il me semble que e1 (*prénom*) était
364 retournée acheter à Super U...

365 E : Hum hum (*acquiescement*).

366 E10 : Je sais plus ce que c'était, je saurais pas vous dire.

367 E : Ok.

368 E10 : Voilà, il manquait quelques petits ingrédients.

369 E : Très bien !

370 E10 : Voilà.

371 E : Et bien c'est pas mal !

372 E10 : Oui !

373 E : Heu... Est-ce que vous avez des choses à rajouter éventuellement ?
374 E10 : Pas spécialement, si c'était à refaire, je le referais !
375 E : Ouais ?
376 E10 : Voilà !
377 E : Si on vous reproposeait l'atelier vous y retourneriez ?
378 E10 : Oui, sauf à défaut si j'ai pas le temps ou je suis pas disponible, oui !
379 E : Hum hum (*acquiescement*).
380 E10 : J'accepterais d'en refaire un.
381 E : Ok, très bien.
382 E10 : Un atelier cuisine.
383 E : Bon ben c'est parfait, on arrive au bout là !
384 E10 : Voilà !
385

Entretien n°11

L'entretien s'est déroulé dans une pièce fermée du pôle de santé autour d'une table ronde et d'un thé. Le participant et la chercheuse étaient l'un en face de l'autre de cette même table.

- 1 E : Du coup je vais vous demander de vous présenter, si vous le voulez bien ?
- 2 e11 : Oui. D'accord. Je suis e11 (*nom prénom*), je suis médecin généraliste, maintenant
3 retraité depuis le mois de juillet 2014, promoteur du pôle de santé depuis 2010. Et puis
4 jusqu'à présent, président de l'association Pôle de santé (*nom de la ville du pôle*).
- 5 E : (*en même temps*) Ok.
- 6 e11 : Qui dirige en tout cas le personnel, employé par le pôle de santé. C'est l'association qui
7 gère le personnel qui est employé par le pôle. Et qui donc gère aussi (*nom du pôle de santé*)
8 ici.
- 9 E : Très bien. Donc oui, vous êtes là, c'est vous qui avez créé le pôle de santé c'est ça?
- 10 e11 : On a été à l'initiative, effectivement du démarrage, avec le cabinet du (*nom cabinet 1*)
11 où j'étais membre du cabinet, et puis les principaux paramédicaux avec lesquels on travaillait.
12 Donc essentiellement au départ infirmières et kinés et puis ensuite on a greffé donc, une
13 cinquantaine de professionnels.
- 14 E : Ok, très bien. Je vais vous demander, la première fois qu'on vous a proposé de participer à
15 cet atelier cuisine et la raison ?
- 16 e11 : (*2 secondes de silence pendant qu'il boit son thé*) La première fois que j'ai participé à
17 l'atelier cuisine, et bien écoute c'était tout au début, dans la mesure où c'était dans le rôle du
18 médecin de proposer justement une démarche un peu autre par rapport à la nutrition et par
19 rapport à l'approche aussi de certaines règles, on essayait de mettre en place aussi bien sûr
20 l'alimentation que sur l'activité physique.
- 21 E : Hum hum (*acquiescement*).
- 22 e11 : Et donc à travers le groupe d'éducation thérapeutique du patient sur le diabète, le
23 premier qu'on a mis en place, on a effectivement mis dans la foulée de ce cycle d'éducation
24 thérapeutique, un atelier cuisine, voilà, au départ.
- 25 E : Ok. Et donc pour vous c'était quand même, objectif diététique quelque part ?
- 26 e11 : C'est un objectif éducatif, plus effectivement à la fois diététique, et aussi faire rendre
27 compte aux gens que finalement ils peuvent utiliser finalement aussi des légumes et... Des
28 fruits autrement que ce qu'ils utilisent habituellement. C'était aussi l'idée de faire ça. Ensuite,
29 s'est greffé aussi un peu des choses autour, des habitudes alimentaires des gens et aussi des
30 cultures différentes, et donc des habitudes alimentaires de cultures différentes, à faire partager
31 ou essayer de faire partager.
- 32 E : Ok. Et donc en fait au début, ça fait un peu près deux ans qu'il y a les ateliers cuisine ?
- 33 e11 : On a démarré je pense à la fin des premiers cycles d'éducation thérapeutique sur le
34 diabète. Donc j'sais pas on a démarré en 2012 sur le diabète donc oui c'est ça, deux ans oui.
- 35 E : Donc du coup vous avez participé à combien d'ateliers ?
- 36 e11 : Moi, j'ai dû faire trois.
- 37 E : Trois ?
- 38 e11 : Trois.
- 39 E : Et donc vous savez me dire à peu près lesquels ?

40 e11 : Oui !

41 E : A peu près les mois et années ?

42 e11 : Ben les premiers, c'était... Les deux premiers auxquels j'ai assisté, c'était donc non pas
43 au centre (*nom*) mais à l'endroit où l'on a démarré, c'est-à-dire au Secours Catholique.

44 E : Ouais.

45 e11 : Il y avait en fait donc heu... Sur le quartier heu... Deux cuisines, dont une seule
46 semblait être aux normes, c'était celle effectivement du Secours Catholique, qui est rue de
47 (*nom de rue*). Et donc on a commencé là-bas, j'ai assisté à un premier qui était très tourné
48 autour des habitudes portugaises, je crois parce que c'était avec le groupe Portugais.

49 E : Ah oui c'est vrai, j'en avais entendu parler en effet.

50 e11 : Voilà. Et puis, y'en a eu un deuxième, où j'ai assisté aussi là-bas qui était plus heu... Je
51 me souviens moins bien de ce qu'on a mangé mais je pense que c'était plus vers le Maghreb
52 mais voilà, ça doit être ça.

53 E : Ok. Et est-ce qu'il y a un atelier qui vous aurait particulièrement marqué ou qui vous a
54 vraiment plu ?

55 e11 : Alors moi en fait, j'ai pas du tout assisté à la préparation. En fait à chaque fois j'arrivais
56 pour manger moi (*petit sourire de gourmand*).

57 E : (*rapidement*) Ouais...

58 e11 : J'arrivais pour manger, pour participer un peu, pour interpeller un peu les gens sur
59 finalement comment ça s'était passé, comment ils avaient pu intégrer des choses, ce qu'ils
60 avaient rencontré comme intérêt dans cette rencontre.

61 E : Hum hum (*acquiescement*).

62 e11 : Et puis, donc ça c'était... Voilà c'était un petit peu mon... L'idée c'était aussi de faire
63 partager, donc ces repas aux médecins des personnes qui participaient à l'atelier cuisine. Du
64 coup c'est surtout quand on avait un patient ou deux qui étaient participants dans cette affaire.
65 En sachant que comme j'étais un petit peu un des plus vieux dans le cabinet, le plus vieux !
66 (*sourire partagé*) Y'avait beaucoup de gens qui n'étaient pas forcément... Dont j'étais pas
67 forcément le médecin traitant mais que je connaissais bien, donc heu... Auquel cas j'suis allé.

68 E : Ok. Donc finalement, l'objectif alors du médecin ou d'autres professionnels de santé, c'est
69 quoi pour vous ?

70 e11 : Alors l'objectif principal c'était aussi de pouvoir se dire ben on peut aussi partager
71 d'autres moments que le moment de relation de consultation, de suivi. C'est vrai aussi que
72 moi je fais aussi mes courses sur le quartier, donc je rencontre aussi des gens en dehors du
73 cabinet, et également donc... C'était une façon en tout cas de, de pour moi d'être heu... De
74 me présenter comme un autre heu...

75 E : Un autre protagoniste ?

76 e11 : Ouais une personne qui vit sur le quartier, qui est là... Qui est en plus pas mal impliquée
77 au niveau associatif sur le quartier, du coup ben...

78 E : Parce que vous vivez sur le quartier là, vous habitez par là ?

79 e11 : Oui, j'habite sur le quartier oui.

80 E : Ok, c'est intéressant, et depuis quand ?

81 e11 : Depuis 30 ans.

82 E : Depuis 30 ans ?

83 e11 : Hum hum.

84 E : Ok. Très bien. Donc finalement vous devez connaître les soignés, les patients. Vous devez
85 aussi les rencontrer dans la rue, au supermarché...

86 e11 : (*rapidement*) Ah ouais ! Complètement ! C'est sûr que c'est pas la même relation. Ici
87 encore, bon maintenant ne travaillant plus au cabinet depuis 9 mois bientôt, heu... Les gens
88 aiment bien aussi me redire un petit peu où ils en sont, est-ce que ça va, ce qu'ils ont fait...

89 E : Après aussi ils vous voient ici au centre de santé ici donc heu...

90 e11 : Voilà.

91 E : Y'a pas de coupure. Vous avez l'impression de rester très actif du coup dans cette
92 association ?

93 e11 : Pour l'instant, oui, maintenant on va voir, l'avenir ce qu'il va nous donner mais... Au
94 bout d'un moment il faut aussi... Disons on n'a plus forcément le même rapport, et on est
95 plus forcément impliqué de la même manière non plus donc il faut trouver un autre mode. On
96 va voir, rechercher ça.

97 E : Ouais. C'est encore un peu récent tout ça. (*1 seconde de silence*) Ok. Et donc finalement
98 est-ce que vous pouvez me raconter, qu'est-ce qui vous a marqué lors du dernier atelier là
99 quand j'étais là ? Est-ce qu'il y avait des patients que vous connaissiez ?

100 e11 : Alors là, heu... Oui. Il y avait des personnes que je connaissais, qui étaient pas
101 directement donc des gens dont j'étais le médecin traitant, mais que je connaissais au niveau
102 du quartier, et donc heu... Du cabinet. Heu... Moi j'ai découvert deux personnes
103 complètement différemment, de ce que je les voyais. Une personne, je saurais même pas dire
104 leur nom et prénom parce que je les ai plus en tête. Mais une implication dans la volonté de
105 montrer ce qu'ils savent faire, très forte.

106 E : Oui...

107 e11 : Notamment une que j'ai raccompagnée à son domicile parce qu'elle avait effectivement
108 apporté pas mal de choses et fait les choses elle-même.

109 E : C'est E16 (*appelée par son prénom*) c'est ça non ?

110 e11 : Oui. Et qui était vraiment très contente d'avoir fait transmettre ça. Et puis la deuxième
111 c'est aussi une personne très dynamique et qui je pense a aussi bien voulu montrer ce que
112 c'était cette cuisine et... Notamment sur ... La découverte pour moi ça a été effectivement ce
113 grain-là, particulier dont j'avais jamais mangé heu...

114 E : Ah, les tlitli ?

115 e11 : Les cli-cli oui qu'on appelle ça...

116 E : Les espèces de pâtes d'avoine.

117 e11 : Ouais. Bon c'est vrai qu'on connaît pas du tout ça. C'était la première fois que j'avais
118 mangé ça.

119 E : Hum hum (*acquiescement*).

120 e11 : Voilà donc c'était un peu, c'est surtout ces deux personnes-là que je connaissais un peu
121 plus. Après les personnes que je connaissais moins, donc y'en a une qui était très effacée,
122 celle qui avait ses deux enfants et etc... Donc c'était plus difficile de rentrer en contact. Par
123 contre y'avait une personne qui était très obèse, qui était en face de moi au repas, et qui était,

124 que j'ai trouvé finalement très détendue, par rapport à... On sent bien, on se doutait bien que
125 c'est une personne qui était en grande souffrance psychique aussi et... Je l'ai trouvée très
126 détendue, très à l'aise finalement dans ce groupe-là.

127 E : Finalement, on vous a vu pas mal avec les enfants...

128 e11 : (*rapidement*) Oui !

129 E : Et puis après avec la maman ?

130 e11 : Oui.

131 E : On vous a vu vous asseoir après un petit peu avec la maman.

132 e11 : Oui.

133 E : Du coup on s'est demandé si vous aviez un rapport, si vous connaissiez cette famille ?

134 e11 : Eh bien non ! Non je la connaissais pas du tout mais ce qui est intéressant c'était de...
135 En plus j'ai appris plus tard que cette famille allait être accompagnée dans le cadre d'un autre
136 dispositif sur le quartier, et je trouvais intéressant de... De...

137 E : Vous en rapprocher?

138 e11 : Finalement de m'en rapprocher. Mais ça a été un peu un concours de circonstances hein,
139 que ça se soit passé comme ça.

140 E : Hum hum (*acquiescement*).

141 e11 : En plus j'ai des petits-enfants maintenant qui sont pas très loin de l'âge de ces jeunes-là.

142 E : Ouais...

143 e11 : Et du coup c'était sympa mais c'était intéressant de voir comment ils se sont positionnés
144 ces enfants-là !

145 E : Ouais, ils avaient l'air de se prendre pas mal de fous rires !

146 e11 : Ouais ouais ouais ! Ouais ils étaient... (*2 secondes de silence*)

147 E : Ça détendait un peu l'ambiance, ouais ça familiarisait un petit peu l'atelier.

148 e11 : Oui ils étaient... Oui. Je sais pas trop s'ils se demandaient ce qu'ils faisaient là ou pas
149 mais en fait, bon en tout cas ils avaient bon appétit, un peu trop les yeux plus gros que le
150 ventre mais sinon ça va. La maman après était quand même, s'exprimait pas trop bien en
151 français non plus je pense et du coup on n'a pas énormément échangé non plus mais bon, je
152 pense qu'il y a un lien qui s'est constitué, si je suis amené à revoir... Bon c'est une façon de
153 faire quoi.

154 E : Hum. Et vous avez su la raison pourquoi elle s'était pas mise à côté de ses enfants ? Est-ce
155 qu'elle avait voulu, est-ce qu'elle avait pas pu ?

156 e11 : Non je pense parce que en fait les enfants se sont installés eux-mêmes, tous seuls là-bas
157 et en fait après elle, je pense qu'elle s'est pas assise tout de suite, elle continuait beaucoup à
158 cuisiner, ça n'était pas terminé. Et effectivement après ben étant à côté des enfants et le Dr
159 e18 (*nom*) de l'autre côté, il n'y avait pas tellement la place pour qu'elle vienne.

160 E : Ouais ouais.

161 e11 : On lui avait pas tellement laissé la place ! (*sourire partagé*)

162 E : Ok. Et finalement, qu'est-ce qu'il vous a apporté l'atelier personnellement ? Ou l'atelier
163 cuisine de façon globale, qu'est-ce que ça vous apporte personnellement ?

164 e11 : Moi je pense que c'est essentiellement, bon ce rapport autre, bon, avec les personnes qui
165 participent à ça, et une meilleure connaissance un peu donc justement des... Des ressources et
166 des capacités de... D'exprimer des choses autrement que dans la relation professionnelle.
167 Et... Et peut-être l'envie aussi de pouvoir réutiliser aussi ces ressources qui ont été mises en
168 avant par ces personnes et donc aussi les valoriser d'une certaine manière, autrement. On fait
169 quand même assez souvent des choses de manière conviviale, soit à titre personnel, soit à titre
170 associatif, et bon... On a aussi déjà pu faire réutiliser le savoir-faire d'une patiente d'origine
171 asiatique heu... Moi au tout début où je me suis installé ici, on a eu au cabinet une forte
172 communauté réunionnaise.

173 E : (*rapidement*) Hum hum (*acquiescement*).

174 e11 : Et on a été très... 'Fin moi j'ai été très présent auprès de cette communauté
175 réunionnaise. On a été invité aussi régulièrement aux fêtes de la communauté ou des familles,
176 mariages, baptêmes, etc.

177 E : Du coup vous y alliez, ça vous gênait pas... Vous y êtes allé du coup ?

178 e11 : (*rapidement*) Ouais !

179 E : Ou vous avez préféré garder une distance...

180 e11 : (*rapidement*) Non non.

181 E : Non ?

182 e11 : Non, on est allé, on a fait des repas réunionnais, on a invité les gens à faire des repas
183 chez d'autres...

184 E : Et presque, à leur domicile alors ?

185 e11 : Disons pas... A leur domicile quand on allait à... Parce que c'est aussi des personnes où
186 y'avait des personnes âgées qui bougeaient plus beaucoup donc c'est aussi en allant à leur
187 domicile. Moi j'ai toujours, j'ai une autre... Donc du coup pour ce type de familles-là, deux
188 familles différentes, on a beaucoup fait de repas pour lesquels on les a sollicitées, pour
189 préparer notre repas chez nous hein donc... Après c'était un groupe d'amis... Et puis y'a une
190 autre chose, une autre famille pour laquelle j'ai regretté de ne pas avoir accepté de manger
191 chez les gens, tu vois. On a eu, y'a eu plusieurs familles donc qui nous faisaient « ben vous
192 allez manger, mangez avec nous ! » quand on arrivait en visite entre midi et deux par
193 exemple. Notamment une famille sicilienne, là où le patriarche invitait toujours largement, et
194 puis aimait aussi nous faire partager des choses qui venaient de chez eux. Donc, soit un
195 saucisson, soit des figues fourrées, des choses comme ça, assez régulièrement. Bon alors ça,
196 ça s'était installé comme ça, c'était avec le patriarche puis après avec les enfants ça a
197 continué. Et puis une autre famille, d'origine yougoslave heu... Et qui elle aussi était très
198 conviviale et très invitante, pour laquelle j'ai pas, j'ai jamais finalement accepté... J'étais
199 toujours un peu bousculé aussi, le soir et tout ça... J'arrivais après les consultations, donc vers
200 19h30 du coup ils étaient presque à table ou bientôt à table.

201 E : Hum hum (*acquiescement*).

202 e11 : Heu...(2 secondes de silence)

203 E : Pour vous c'était intéressant cette proximité, 'fin c'est important pour vous cette proximité
204 avec le patient ?

205 e11 : Ouais, alors celle-là, dans cette histoire, j'ai... Pour finir sur cette famille yougoslave,
206 j'ai assisté à l'enterrement de ce monsieur, qui a fini donc en insuffisance respiratoire à
207 domicile, qui est resté jusqu'au bout à la maison et... J'ai découvert à travers les projections

208 qui a eu dans la présentation de finalement dans son cursus de vie, au crématorium, un... Et
209 bien toute l'importance de la... De la table, de la place du repas, de la place de la nourriture et
210 de la convivialité à travers la table.

211 E : Hum hum (*acquiescement*).

212 e11 : Donc j'ai un peu regretté ayant vu aussi ce... En disant ben... J'ai peut-être raté quelque
213 chose aussi en n'acceptant pas, au moins une fois quoi.

214 E : Parce que on vous l'avait déjà proposé lors d'un atelier cuisine ça ? De participer une fois
215 à leur tablée ?

216 e11 : Non non, ça c'est complètement autre chose ça. C'était une consultation externe.

217 E : Ok.

218 e11 : Mais. Par rapport à la table, moi je viens du Nord de la France, j'ai fait mes études à
219 Lille donc je suis ici depuis 78, et donc heu... Y'a beaucoup de choses qui se passent aussi en
220 intérieur, dans l'intérieur des gens dans le Nord, en bonne partie liée au temps à l'extérieur.

221 E : Hum hum (*acquiescement*).

222 e11 : Du coup y'a énormément de rencontres, d'invitations les uns et les autres et donc ce côté
223 convivialité de la table, ça m'allait bien quoi.

224 E : Ah oui !

225 e11 : C'est bien ma culture en tout cas, voilà.

226 E : Ok.

227 e11 : Mais donc je mettais un peu de distance, justement pour essayer... Je n'acceptais pas
228 pour justement pour ne pas risquer d'être trop non plus trop proche quoi.

229 E : Oui...

230 e11 : Mais... Bon, y'a certaines situations où finalement j'ai un peu regretté quoi.

231 E : Ouais ? Pour connaître un peu mieux le cadre, et comme vous dites pour avoir des
232 ressources supplémentaires pour les aider ?

233 e11 : Voilà.

234 E : De la matière à... (*1 seconde de silence*) Ok. Et si je vous demandais du coup, le contraire,
235 est-ce que vous pensez avoir apporté quelque chose à l'atelier cuisine ? Personnellement,
236 qu'est-ce que vous auriez apporté ?

237 e11 : (*2 secondes de réflexion*) Ben si j'ai pu apporter quelque chose, c'est peut-être justement
238 peut-être leur montrer, montrer à ces gens l'intérêt qu'on peut leur porter en dehors de la
239 relation thérapeutique classique.

240 E : Hum hum (*acquiescement*).

241 e11 : De la relation humaine tout simplement.

242 E : Ouais...

243 e11 : Donc heu... Et de les reconnaître comme, comme des personnes à part entière et pas,
244 des patients quoi. On est contre !

245 E : Hum hum (*acquiescement*). Très bien. Et heu... Ok. Qu'est-ce qui vous a vraiment plu, le
246 gros point positif de l'atelier cuisine, pour vous c'est quoi ? (*3 secondes de silence*) Qu'est-ce

247 qui vous a vraiment plu ? Dans l'atelier cuisine, peut-être le dernier ou dans tous de façon
248 générale ?

249 e11 : Ben c'est, c'est vraiment le... C'est le fait que ben... Tout le monde avait l'impression
250 d'être à sa place. Voilà. D'être à sa place. Aussi bien les participants qui ont fait vraiment
251 l'atelier que les personnes qui sont venues partager le repas. Chacun était à sa place. Oui. Ben
252 selon les aspects qu'on a évoqué quoi, déjà.

253 E : Hum hum (*acquiescement*).

254 e11 : Donc, professionnellement et relationnellement.

255 E : Il y avait un bon mélange de tout ce monde, des soignants et des soignés.

256 e11 : Oui !

257 E : Et qu'est-ce qui vous a moins plu ? Qui vous aurait déplu et que vous auriez aimé changer
258 dans ces ateliers cuisine ?

259 e11 : Après heu... Je pense que c'est... C'est pour l'instant des ateliers qui restent des ateliers
260 quand même quelque part thérapeutiques dans le relationnel. Dans l'éducatif aussi mais dans
261 le relationnel, à mon avis tout aussi important que dans l'éducatif.

262 E : Ouais...

263 e11 : Et... Peut-être qu'on avait fait une fois un rassemblement de plusieurs, des personnes
264 qui avaient participé à des ateliers cuisine, on avait fait une fois donc un repas de fin d'année.
265 On était finalement une trentaine là de personnes.

266 E : (*en même temps*) Ouais...

267 e11 : C'était... (*2 secondes de réflexion*) Je pense que c'est... Ce serait intéressant de temps
268 en temps d'ouvrir à des groupes plus importants.

269 E : (*en même temps*) Hum hum (*acquiescement*).

270 e11 : Et de relancer effectivement des personnes qui avaient participé antérieurement, et puis
271 de l'ouvrir à, de faire un... Un, j'sais pas moi, l'idée c'est peut-être de faire un repas, un repas
272 important. Une centaine de personnes, comme ça, qui serait ouvert à l'ensemble de la
273 population de (*ville du pôle santé*). Voilà.

274 E : Sans, appartenir au pôle...

275 e11 : (*en même temps*) Voilà.

276 E : Ou sans avoir forcément de soignants...

277 e11 : (*en même temps*) Simplement. Mais peut-être quand même sans que les gens parti...
278 Mais peut-être aussi comme action de valorisation je dirais et de faire connaître aussi ces
279 ateliers cuisine dans le cadre effectivement de la population de (*ville du pôle santé*) et dans le
280 cadre aussi donc de tout à fait dans l'esprit d'un atelier santé ville quoi, c'est-à-dire d'une
281 prise en compte des questions de santé de manière un peu différente et par et pour les gens.

282 E : Ouais parce que vous pensez qu'ils viennent pourquoi les gens là, les soignés ? Pour
283 quelle raison ils sont motivés à venir ?

284 e11 : Ouais je pense qu'ils viennent, pour certains pour montrer ce qu'ils savent faire.

285 E : Hum hum (*acquiescement*).

286 e11 : Pour d'autres, pour, parce que, ben parce qu'ils ont établi quand même un lien déjà avec
287 leur professionnel un peu déjà différent quoi. Je pense que c'est... Beaucoup ça que de...

288 E : Vous avez pas l'impression qu'ils viennent pour la diététique, pour apprendre la
289 diététique ? (*1 minute de silence*)

290 e11 : Je pense que après... Je saurais pas dire parce que là ça serait plus intéressant de voir
291 heu... Avec les gens qui font vraiment l'atelier.

292 E : Et c'est vrai qu'en l'occurrence c'était pas vraiment diététique le dernier, c'était vraiment
293 culturel.

294 e11 : Ouais !

295 E : Donc finalement c'est pas forcément l'objectif fondamental ? Ce qu'a décidé la
296 diététicienne cette fois-ci, c'était plutôt sur le... Pour que certaines personnes montrent leur
297 savoir-faire, échangent leur culture etc...

298 e11 : Hum hum.

299 E : Ok donc finalement est-ce que vous aimeriez y retourner à cet atelier ?

300 e11 : Oui de temps en temps, je pense que... Pour moi mais c'est plus dans le lien social quoi
301 donc heu...

302 E : Hum hum (*acquiescements*).

303 e11 : Voilà. Et dans l'esprit de... Justement de faire aussi de... Ben oui, de faire connaître et
304 de valoriser une manière peut-être plus large encore.

305 E : En étant là en fait ?

306 e11 : Oui, voilà.

307 E : Ok. Heu... Est-ce que vous avez des choses à rajouter ?

308 e11 : Non, pas spécialement, j'ai à peu près...

309 E : Je vais peut-être juste vous demander des précisions sur votre présentation ? Je voulais
310 connaître votre situation familiale et puis votre âge, si ça ne vous dérange pas ?

311 e11 : D'accord, pas de problème. Donc heu, moi je suis arrivé ici en 78, donc après 10 ans
312 d'études de médecine à Lille.

313 E : Hum hum (*acquiescements*).

314 e11 : Et donc je suis arrivé avec mon épouse, qui était gynécologue, qui est aussi en arrêt
315 d'exercice quoi, qui est en retraite, depuis le mois d'octobre.

316 E : Hum hum (*acquiescements*).

317 e11 : Et puis on a deux enfants, d'une quarantaine d'années, qui ont eu 2 petites filles. Voilà.
318 J'ai 65 ans.

319 E : Parfait. Ben super ! (*sourire partagé*)

Entretien n°12

L'entretien s'est déroulé au domicile de la participante par préférence de cette dernière, dans sa salle à manger autour d'une table rectangulaire. La participante et la chercheuse étaient en face l'une de l'autre.

- 1 E : Voilà, c'est parti. Donc le dictaphone je le laisse tranquille ici (*au centre de la table*).
- 2 E12 : Mais vous, vous faites partie du pôle de santé (*ville du pôle*), avec les médecins tout
3 ça ?
- 4 E : En fait moi j'suis une... Avec B que vous n'avez pas vu à l'atelier, je fais une thèse sur les
5 ateliers cuisine. En fait on fait une recherche pour explorer le vécu des participants, autant des
6 soignés que des soignants. Donc du coup on interroge vraiment... Là ce matin j'ai vu e11 par
7 exemple.
- 8 E12 : Ok ! (*sourire*)
- 9 E : Donc c'est vraiment... On interroge tout le monde en fait, tous ceux qui participent à
10 l'atelier, pour voir si... Voilà, pour essayer de faire une étude dessus. Voilà. Donc du coup on
11 fait des entretiens audio, pour tout le monde, hein, tout le monde est enregistré, on retranscrit
12 tout par texte en intégral et après on va coder les données et on va essayer de faire sortir des
13 idées de ce qu'on dit.
- 14 E12 : Ok ok.
- 15 E : Donc voilà ! Je vais vous demander de vous présenter, ce que vous voulez !
- 16 E12 : Hum... (*2 secondes de silence*) J'aime pas trop parler comme ça ! (*gênée*)
- 17 E : Ce qui vous vient par la tête !
- 18 E12 : Heu... E12 (*prénom nom*), j'ai 67 ans.
- 19 E : Hum hum (*acquiescement*).
- 20 E12 : Ça fait deux ans que j'suis à la retraite parce que j'ai travaillé jusqu'à 65 ans.
- 21 E : Très bien. Ah oui vous avez travaillé tard !
- 22 E12 : Oui ! En fait pour avoir une retraite... J'ai de la surcote alors ça me fait une pas trop
23 mauvaise retraite.
- 24 E : Ouais.
- 25 E12 : Voilà. Et puis, que dire d'autre... Ben...(*2 secondes de silence*)
- 26 E : Qu'est-ce que... Qu'est-ce-que vous faisiez dans la vie ?
- 27 E12 : Je travaillais dans un... Dans une usine de... J'étais dans des bureaux.
- 28 E : Ouais (*acquiescement*).
- 29 E12 : Je travaillais dans une usine de... J'ai un trou de mémoire !
- 30 E : Ça y est, c'est déjà trop vieux ! (*rire partagé*)
- 31 E12 : Trop vieux vous vous rendez compte ! De mécanique de précision !
- 32 E : Ok. Très bien.
- 33 E12 : Qui s'appelle (*nom usine*), qui est une boîte suédoise, la maison-mère est en Suède et...
34 On travaille pour la fusée Ariane, pour les machines...
- 35 E : Ah, intéressant !

36 E12 : On travaille au micron près hein !
37 E : Ah ouais c'est hyper précis ouais !
38 E12 : Oui, hyper précis ! Donc j'ai fait toute ma carrière là-bas à (*nom usine*), qui se trouve
39 dans la zone industrielle de (*nom zone industrielle*).
40 E : Ok.
41 E12 : Heu... J'aimais bien mon boulot heu...
42 E : Très bien. Et du coup, est-ce que vous pouvez me dire à quel moment on vous a proposé
43 de participer à un atelier cuisine, et pourquoi ?
44 E12 : Alors moi je suis suivie par Mme e15 (*nom*).
45 E : Hum hum (*acquiescement*).
46 E12 : J'ai été suivie aussi par Mme (*nom ancien médecin de ville du pôle santé*) qui est plus là
47 maintenant, qui est médecin du travail.
48 E : Ok, ouais, très bien.
49 E12 : Enfin, j'avais fait les deux c'était mes deux médecins. Et puis, toujours pour un
50 problème de... De poids. On a essayé de mettre quelque chose en place mais on n'y est pas
51 arrivé.
52 E : Ouais...
53 E12 : (*rapidement*) Par contre je suis arrivée à m'arrêter de fumer avec le pôle de santé.
54 E : Très bien !
55 E12 : (*rapidement*) J'ai fait les petits ateliers là sur 5 jours.
56 E : Sur le tabac ?
57 E12 : Ouais ! Et puis voilà moi je fume plus hein.
58 E : Génial ! Depuis quand ?
59 E12 : Ben ça fera deux ans au mois de juillet.
60 E : Super ! Super.
61 E12 : Deux ans au mois de juillet.
62 E : Donc vous connaissiez déjà (*nom du pôle santé*), avec les ateliers ?
63 E12 : Tout à fait, tout à fait. Alors, pour heu... Pour la cigarette, ça s'est pas trop mal passé,
64 par contre pour essayer de perdre du poids, c'est pas facile.
65 E : Ben après c'est vrai qu'ensemble c'est souvent difficile les deux !
66 E12 : (*en même temps*) Parce que moi quand je suis énervée, un rien m'énerve, et je me mets à
67 bouffer. Même si j'ai rien, je trouverai toujours quelque chose.
68 E : Ouais ouais. Mais bon, après, l'arrêt du tabac est un peu connu aussi pour...
69 E12 : (*en même temps*) Alors y'a aussi des jours où je vais essayer de me faire à manger
70 correctement.
71 E : Ouais.
72 E12 : Mais ça dure pas longtemps. Ça dure pas longtemps.

73 E : Ok. Et c'est qui qui vous a proposé de participer à cet atelier alors ? C'est quelqu'un de
74 (*nom du pôle santé*)?

75 E12 : (*rapidement*) C'est madame e15 (*nom*).

76 E : Ok. En consultation donc ?

77 E12 : (*en même temps*) J'ai vu madame e14 (*nom*).

78 E : Ouais.

79 E12 : Je l'ai vue deux fois, après j'ai eu des problèmes avec ma maman donc j'ai pas pu
80 retourner la voir, c'était pas facile pour moi non plus pour me déplacer.

81 E : Ouais...

82 E12 : Et, c'est madame... Plutôt madame e14 (*nom*).

83 E : Qui vous a proposé l'atelier ?

84 E12 : Voilà. Mais j'en avais déjà fait un il y a... Quand je faisais le groupe pour le... Arrêter
85 de fumer. J'en avais déjà fait un.

86 E : Ouais, c'était quand ça ?

87 E12 : Ben ça fait au moins... Ça va faire pas loin de deux ans hein.

88 E : Ouais donc au début en fait, parce que je crois que les ateliers ils sont là depuis deux ans.

89 E12 : Et on l'avait fait rue (*nom rue de la ville du pôle santé*), au truc du Secours Pop...
90 Catholique là.

91 E : Secours Catholique oui je crois oui.

92 E12 : Voilà. On avait fait là le repas.

93 E : Très bien. Et heu... Est-ce que vous pouvez me raconter un atelier qui vous aurait marqué
94 entre ces deux là ? Lequel vous avez préféré, peut-être ?

95 E12 : Ben, c'est pas du tout les mêmes hein ! L'autre, celui qu'on avait fait l'autre jour c'était
96 vraiment ciblé sur la cuisine orientale hein.

97 E : Hum hum (*acquiescement*). Oui c'était pas très diététique pour le coup.

98 E12 : Non, mais c'était bien hein ! Par contre j'aimerais bien avoir les recettes ! C'est un peu
99 compliqué hein les gâteaux hein.

100 E : Ouais ben c'est sûr les gâteaux, c'est surtout qu'il y a pleins d'étapes en fait c'est long
101 ouais.

102 E12 : Hum.

103 E : Mais je crois qu'on va nous les fournir après.

104 E12 : (*rapidement*) Oui oui e14 (*prénom*) va nous les fournir. Et puis celui qu'on avait fait
105 rue (*nom rue de ville du pôle santé*), si on avait fait des artichauts, on avait fait du poisson
106 frais.

107 E : Vous vous en souvenez bien (*petit rire*) !

108 E12 : Ouais ouais ! Et puis on avait fait du riz, les trois riz.

109 E : Hum hum (*acquiescement*).

110 E12 : Vous savez le riz brun, le riz heu...

111 E : Ouais...

112 E12 : Et des champignons, on avait fait avec aussi. Là c'était vraiment un menu, bien... Assez
113 équilibré. Y'avait tout ce qu'il fallait quoi!

114 E : Oui, oui oui.

115 E12 : Y'avait des légumes, y'avait poisson, y'avait féculents.

116 E : C'était différent, c'était pas le même atelier.

117 E12 : Hum hum.

118 E : Ouais, et qu'est-ce que, quel atelier vous avez préféré alors ?

119 E12 : (2 secondes de silence) Ben j'ai bien aimé celui oriental. Parce que ça a quand même
120 beaucoup de saveurs hein.

121 E : Hum hum (*acquiescement*).

122 E12 : Avec les épices, le... Le curcuma c'est ça hein ?

123 E : Oui ! Qu'est-ce qui vous a marqué lors de l'atelier ? Qu'est-ce qui vous a le plus plu lors
124 de l'atelier on va dire ? De façon générale hein, je parle de la préparation et du partage du
125 repas ?

126 E12 : (2 secondes de silence) Oui ben la préparation ! On s'est bien toutes bien accordées
127 pour faire ce qu'on devait faire les unes et les autres quoi.

128 E : Ouais...

129 E12 : Hum.

130 E : Donc la préparation ouais. Et qu'est-ce que vous avez pensé de l'arrivée des soignants
131 après la préparation du repas ?

132 E12 : Oui oui c'est sympa !

133 E : Oui...

134 E12 : Mais l'autre fois, quand on a fait (nom rue *de ville du pôle santé*) c'était pareil, y'avait
135 pas le Dr e15 (*nom*), y avait le Dr e18 (*nom*).

136 E : Ouais...

137 E12 : Et puis y avait l'infirmière.

138 E : Vous avez une sacrée mémoire hein !

139 E12 : Y avait eu l'infirmière, Mme... Je me rappelle plus de son nom vous voyez, non j'ai pas
140 de mémoire là...

141 E : Hum hum (*acquiescement*).

142 E12 : Qui, fait partie du pôle de santé aussi.

143 E : Ouais.

144 E12 : Ouais, c'était...(2 secondes de silence)

145 E : Ok. Et qu'est-ce que vous en avez pensé alors, de la présence de votre médecin traitant, le
146 Dr e15 (*nom*) ? (3 secondes de silence) Qu'est-ce qui vous a plu, ou déplu éventuellement ?

147 E12 : Non non, ça ne m'a pas déplu, je trouve que c'est c'est... C'est bien qu'ils participent
148 aussi, qu'ils viennent.

149 E : Ouais ? Vous en trouvez un éventuel intérêt ?

150 E12 : Ben on en reparlera le jour où j'irai la voir, c'est sûr hein, on va... On va en parler que
151 là bon... J'suis plus à l'aise quand je suis avec elle au cabinet que...

152 E : Ouais.

153 E12 : Que comme ça.

154 E : Parce que finalement vous étiez assise à côté l'une de l'autre ?

155 E12 : Hum hum hum (*acquiescement*).

156 E : C'est vous qui lui avez proposé ou c'est elle ? Ou ça s'est fait tout seul ? Vous vous êtes
157 assises à côté l'une de l'autre ?

158 E12 : Heu... Oui non non elle m'a dit ben venez vous asseoir là.

159 E : Et est-ce que vous avez pu échanger avec le Dr e15 (*nom*) à table ou avec tout le monde ?
160 Vous avez pu échanger toutes les deux à table ou pas forcément ?

161 E12 : Non pas vraiment non.

162 E : Ouais... C'était plutôt un échange collectif ?

163 E12 : Voilà. Oui. Hum. (*2 secondes de silence*)

164 E : Très bien. Heu... Et donc, qu'est-ce que ça vous a apporté personnellement cet atelier
165 cuisine ? Qu'est-ce que vous en reprenez de cet atelier ?

166 E12 : Ben disons. Ce que j'en ai retenu, bon... J'ai pas fait, j'ai pas les recettes donc j'ai rien
167 refait hein.

168 E : Oui...

169 E12 : Mais... C'est d'avoir des contacts !

170 E : Oui...

171 E12 : Hum.

172 E : Ok. D'avoir des contacts avec d'autres participants ?

173 E12 : Voilà, ouais. Hum. Parce que c'est vrai quand on est à la retraite, bon. Moi je fais quand
174 même. Je fais partie du, comment dire du... (*nom de l'association de retraités de la ville de*
175 *E12*) là, cet après-midi je vais au scrabble.

176 E : Hum hum (*acquiescement*).

177 E12 : Le vendredi je vais à la chorale à (*ville E12*), qui font parti aussi des (*nom association*).

178 E : Ah ouais, vous êtes active alors !

179 E12 : J'essaye de bouger quand même ! J'ai fait un trimestre de la gym aquatique avec (*nom*
180 *d'une association pour les activités physiques des retraités*).

181 E : Hum hum (*acquiescement*).

182 E12 : Le truc des retraités.

183 E : Ouais, donc vous avez une vie sociale quand même bien remplie !

184 E12 : Oui, oui, oui ! Ben il faut parce que...

185 E : Vous êtes en quête de ça alors ?

186 E12 : Oui. Il faut parce qu'autrement moi je pète un plomb hein !

187 E : Hum hum (*acquiescement*).

188 E12 : Je pète un plomb hein, avec mon frère...

189 E : Oui...

190 E12 : (*3 secondes de silence*) C'est pas facile... Il a un léger handicap mental, c'est pas facile.

191 E : Ouais... Donc finalement, l'atelier cuisine, là, la raison pour laquelle vous êtes venue la

192 dernière fois, pour avoir contact surtout ?

193 E12 : Oui, et puis découvrir aussi, ça fait pas de... (*2 secondes de silence*)

194 E : Oui, oui oui. Très bien.

195 E12 : C'est vrai ! On peut apprendre des p'tits trucs !

196 E : Hum hum (*acquiescement*). Et si je vous demandais de me dire ce que vous auriez

197 éventuellement apporté à cet atelier cuisine ? Vous, ce que vous auriez pu apporter à l'atelier

198 cuisine ?

199 E12 : Un coup de main heu... Un coup de main, comme on a fait un peu tous.

200 E : Ouais...

201 E12 : Autrement heu... Pas grand chose non.

202 E : Vous êtes sûre ? (*3 secondes de silence*) Vous êtes sûre que vous n'avez rien apporté ?

203 Votre présence...

204 E12 : Oui ! Ben un coup de main quoi, oui !

205 E : Ok. Très bien.

206 E12 : Mais enfin, le plus qui ont, je leur tire mon chapeau, c'est les dames du Maghreb là !

207 E : Oui, mais c'est pas forcément...

208 E12 : (*en même temps*) Elles sont douées, pour heu...

209 E : Mais c'est pas forcément dans l'aide de montrer... Mais bon y'a forcément des échanges

210 des choses comme ça, c'est pour ça que je vous pose la question. (*2 secondes de silence*) Très

211 bien. Et heu... Qu'est-ce qui vous a le moins plu lors de l'atelier cuisine ? (*3 secondes de*

212 *silence*) Qu'est-ce que vous aimeriez changer éventuellement ?

213 E12 : Non, j'ai trouvé que c'était bien...

214 E : Ouais.

215 E12 : C'était bien établi ! J'ai trouvé que c'était bien...

216 E : Le point fort de l'atelier, pour vous c'était quoi ? (*sourire partagé*) Le point que vous

217 retenez, vraiment, que vous avez beaucoup apprécié, s'il y en a un ?

218 E12 : (*3 secondes de silence*) Ben vraiment comme ça, c'est d'être ensemble, c'est d'être...

219 E : (*2 secondes de silence*) Ok. Alors finalement, qu'est-ce que vous en pensez de voir votre

220 médecin traitant en dehors de la consultation habituelle, finalement ? Qu'est-ce que vous en

221 avez pensé de ça, de la voir... Dans un autre cadre ?

222 E12 : Ben c'était la première fois hein, mais moi j'aime mieux quand même la voir au

223 cabinet.

224 E : Ouais. Ok. Vous avez déjà une bonne relation au cabinet.

225 E12 : Oui. Hum.

226 E : Oui, vous avez pas l'impression que ça a changé cette relation, de la voir, en dehors en
227 fait ? (2 secondes de silence) Non ?

228 E12 : Ben on est plus à l'aise au cabinet, moi je dirais.

229 E : Ouais ? Vous êtes plus à l'aise au cabinet ?

230 E12 : Oui.

231 E : Ok. (2 secondes de silence) Ok. Et, est-ce que vous auriez... Vous aimeriez y retourner à
232 cet atelier finalement ?

233 E12 : Ben oui, pourquoi pas !

234 E : Oui ? (2 secondes de silence) Très bien. Est-ce que vous auriez des choses à rajouter là ?

235 E12 : Non, non. Je crois que c'était bien, bien organisé, bien... Ils ont du mérite les gens, les
236 personnes qui s'occupent de ça !

237 E : Oui ?

238 E12: C'est vrai !

239 E : Ok, bon ben c'était très bien. Et peut-être juste, si vous pouvez me donner quelques
240 précisions, si vous êtes d'accord, sur votre situation familiale ? Et votre âge ? On aime bien
241 savoir...

242 E12 : Oui je vous ai dit 67 ans !

243 E : 67 ans pardon oui.

244 E12 : Ouais. Heu situation familiale heu... (Petit rire) Divorcée, célibataire.

245 E : Ouais. Très bien.

246 E12 : Voilà. Deux enfants, mais qui sont grands.

247 E : Ok. Donc qui volent de leurs propres ailes ! Qui sont sur la région ?

248 E12 : Ben... Oui, j'en ai un à (ville à 1 heure de la ville du pôle santé), et l'autre à (ville
249 voisine de la ville du pôle santé).

250 E : Ok.

251 E12 : Qui ont des enfants eux-mêmes, qui sont déjà grands.

252 E : Ouais, donc vous êtes grand-mère !

253 E12 : Moi je les ai eu un à 18 ans, un à 20 ans.

254 E : Ah oui !

255 E12 : Ça fait jeune hein ?

256 E : Oui donc du coup vous avez des grands petits-enfants alors ?

257 E12 : Ouais, oui oui oui. Le dernier il vient de fêter ses 18 ans il y a deux semaines !

258 E : Ah oui, dis donc c'est fou, c'est la jeune grand-mère alors ! Et oui, c'est ça que je voulais
259 savoir...

260 E12 : (rapidement) Ben si c'était à refaire, je referai pas comme ça !

261 E : Ah ouais ? Hum.

262 E12 : Mais bon c'est comme ça hein...

263 E : Vous auriez attendu un petit peu avant ?

264 E12 : Ah ben oui !

265 E : Après vous êtes heureuse maintenant comme ça ?

266 E12 : Oui oui mais bon... Je trouve que maintenant les femmes c'est mieux qu'elles attendent
267 d'avoir bien leur métier en main de...

268 E : Ok. Et oui c'est ce que...

269 E12 : (*en même temps*) Moi j'ai toujours voulu être indépendante, j'ai jamais voulu... J'ai
270 toujours travaillé.

271 E : Vous vous en êtes bien sortie finalement ? Même si ça ne devait peut-être pas toujours être
272 évident ?

273 E12 : Ben heureusement !

274 E : Et heu... Oui je disais. L'autre fois vous m'aviez dit. La raison, pourquoi vous avez trouvé
275 votre médecin traitant à (*ville pôle santé*)? Parce que c'est pas à côté de (*village de E12*) ?

276 E12 : Ben, parce que... Sur (*village de E12*), non c'est pas... Comme ça déjà en discutant, on
277 m'avait dit y'a un groupe de médecins sur (*ville pôle santé*), qui sont très, très ouverts, qui
278 dialoguent bien.

279 E : Ah oui donc c'est par quelqu'un ?

280 E12 : Par bouche à oreilles et puis c'est vrai que... (*village de E12*) j'ai pas trouvé de médecin
281 qui me fallait. Je les ai pas tous fait ! Mais bon non...

282 E : Vous n'aviez pas eu le feeling avec le médecin...

283 E12 : (*en même temps*) Non.

284 E : Ok.

285 E12 : Tandis que avec Mme (*nom de son ancien médecin*) ou Mme e15 (*nom*), c'est
286 vraiment... Par contre, quand Mme (*nom ancien médecin de ville pôle santé*) est partie, y'en a
287 une autre qui s'était installée.

288 E : Hum hum (*acquiescement*).

289 E12 : Et ben j'ai pas eu le feeling avec elle, je suis retournée avec Mme e15 (*nom*).

290 E : Ah ouais. Donc là ça fait depuis combien de temps que c'est votre médecin traitant le Dr
291 e15 (*nom*)?

292 E12 : Heu ça fait depuis plus de 10 ans !

293 E : Oui ça fait déjà... Donc finalement ça fait depuis combien de temps que vous êtes suivie
294 sur (*ville pôle santé*)? Avec Mme (*nom ancien médecin de ville pôle santé*) avant...

295 E12 : (*2 secondes de réflexion*) En 2005 j'y étais déjà. Ça doit être en 2000 !

296 E : Ok.

297 E12 : Oui oui oui.

298 E : Vous connaissez un peu le quartier de (*ville du pôle santé*) ou pas du tout ?

299 E12 : Si, je le connais parce que... J'avais, je faisais partie des... Comment ça s'appelle. Des
300 Sorties Familiales, ça s'appelait à cette époque-là.

301 E : Oui vous m'en aviez parlé ?
302 E12 : Oui !
303 E : Oh, ben au centre social ? Où on était ?
304 E12 : Au centre social !
305 E : A l'atelier ouais.
306 E12 : C'était super ! On faisait pas ça tous les dimanches mais... On faisait assez souvent de
307 belles belles sorties !
308 E : Oui, c'est ça oui !
309 E12 : Ouais, on pouvait emmener les enfants, et tout. Moi j'emmenais mes petits-enfants.
310 E : Donc c'est pareil, comment vous avez connu ça ?
311 E12 : Heu... Ben parce que j'avais des amis qui habitaient... J'avais une dame qui était
312 infirmière qui habitait (*ville pôle santé*) et une autre dame heu...
313 E : C'est par peut-être elle alors que vous aviez connu les médecins de là-haut ?
314 E12 : (*en même temps*) J'm'en rappelle plus, non, pas spécialement non.
315 E : 'Fin en tout cas c'est des personnes de (*ville pôle santé*) non, qui ont dû vous parler de...
316 E12 : (*en même temps*) Pas spécialement. Je m'en rappelle plus trop.
317 E : Oui, vous vous en rappelez plus trop en détail. Ok.
318 E12 : Et c'était vraiment bien ces sorties familiales. Ouais. Ça n'existe plus maintenant.
319 E : Ouais c'est dommage ouais. Mais bon je crois qu'ils font encore d'autres choses au centre
320 social mais c'est peut-être plus sur le...
321 E12 : (*en même temps*) Et puis j'avais fait du théâtre aussi avec heu...
322 E : Au centre social ?
323 E12 : Oui oui au centre social là ! On avait même donné des représentations !
324 E : C'est super !
325 E12 : Je sais que le prof' de théâtre là il s'appelait monsieur (*nom du professeur de théâtre*).
326 Je sais pas si ça existe toujours ?
327 E : Ça je ne peux pas vous dire je ne connais pas. (*3 secondes de silence*) Voilà, super !
328 E12 : Oui, voilà y'a pas mal de trucs quand même à (*ville pôle santé*)!

Entretien n°13

Entretien réalisé au pôle de santé dans un bureau. La chercheuse à la place du soignant et la participante à la place du soigné.

- 1 B : D'abord, je vais vous demander de vous présenter simplement.
- 2 E13 : Je suis Mme (nom de famille), (prénom)... Euh.
- 3 B : Est-ce que vous pouvez me donner votre âge ?
- 4 E13 : 50 ans.
- 5 B : D'accord, ok, alors... D'abord donc à quel moment est-ce qu'on vous a proposé de
6 participer à l'atelier cuisine ?
- 7 E13 : Euh ben vu que maintenant je suis... Que je fais partie de pôle emploi... Euh pôle santé
8 par rapport à mon médecin traitant, donc il y a beaucoup de choses qui est en place ici donc et
9 je découvre. Et on m'en a parlé que, parce que moi j'ai demandé aussi si il y avait des ateliers
10 cuisine et tout et on m'a dit que oui, qu'il y en avait, il y aura un repas et, donc le thème
11 oriental donc euh... Moi j'aime bien, de participer de... Ces cours justement de comment
12 peut-être qu'on fait pas bien, aussi parce que justement je cuisine peut-être gras. Donc il y a la
13 diététicienne qui nous corrige en même temps, et ça... C'est comme un peu à la maison et pis
14 elle nous corrige, voilà.
- 15 B : D'accord et c'est ... le repas c'était un repas... Oriental.
- 16 E13 : Oriental c'était le thème.
- 17 B : D'accord et euh...
- 18 E13 : Et euh j'ai participé avec une autre aussi dame, et bon ben comme je suis d'origine
19 algérienne donc euh voilà. Et voilà c'était plus facile pour moi de participer à ce thème-là.
- 20 B : D'accord, ok et la diététicienne du coup.
- 21 E13 : Voilà elle corrige... Ben on a fait aussi un tltli avec un poulet aux olives donc après
22 normalement on devait mettre un peu de beurre en finition pour qu'ça... Le poulet dore on met
23 un peu de beurre, donc là elle nous a dit de pas en mettre. Donc il y a des petites astuces
24 comme ça, de corriger le gras, qu'est-ce qu'on peut apporter et il y a pas besoin nécessité et
25 c'est aussi bon.
- 26 B : D'accord.
- 27 E13 : Et c'est aussi corriger aussi nos erreurs un peu.
- 28 B : Et vous du coup, c'est une alimentation que vous faites habituellement à la maison ?
- 29 E13 : Oui. Ça je le fais facilement mais c'est vrai que le gras bah on aurait tendance un peu
30 plus euh... Et là le goût il y est, c'est pareil et c'est plus sain. Voilà corriger... C'est ça qui
31 m'a intéressé moi aussi, parce que bon on fait à la maison et peut-être que... Il y a des choses
32 qu'on a pas besoin de rajouter ou de de de pas en mettre autant.
- 33 B : D'accord. Du coup ça fait combien de temps que vous êtes, que vous... Participez au
34 pôle ?
- 35 E13 : Ben là ça fait que deux semaines... Là je viens d... C'est pour ça que c'est tout nouveau
36 pour moi et je suis demandeuse quand il y a des choses je je pas forcément le médecin qui me
37 suit, moi je suis plutôt pour le sucre... Le diabète. Donc il y a des cours, il y a des cours que
38 j'étais plu... J'ai assisté au cardio mais c'est toujours intéressant, donc moi j'ai pas trop, c'est
39 pas trop nécessaire pas pour moi mais bon, je suis demandeuse. On n'en connaît pas assez,

40 c'est toujours bien, c'est enrichissant. Pis je connaissais pas et pourtant je suis du quartier
41 mais je connaissais pas du tout là, ça, c'est pas du tout... C'est mon médecin traitant qui m'a
42 fait découvert...

43 B : Ouais.

44 E13 : Le sport... Tout ce que...

45 B : Et du coup vous participez à plusieurs activités ?

46 E13 : Voilà, ouais donc oui un peu de gym de relaxation et, on montre un peu le corps, c'est
47 c'est bien. On va pas être...

48 B : C'est super !

49 E13 : Non c'est pour, j'ai une vie sédentaire donc je fais rien donc pour voir aussi tout ce
50 qui... Pas pas forcément faire du... De... Le forcing dans le sport ou dans... C'est intéressant
51 je connaissais pas, j'aime bien.

52 B : D'accord.

53 E13 : C'est intéressant en plus.

54 B : Ok, et alors est-ce que vous pouvez me raconter un petit peu comment s'est passé l'atelier
55 cuisine, comment vous, vous avez ressenti les choses ?

56 E13 : Ben, non c'est... Ça va parce que... Je connaissais personne. On a fait un petit tour de
57 table et après non c'est... C'est l'atelier cuisine c'est bien parce ça... On participe tout de
58 suite, on est facilement dans ben... On va vers les autres on se tutoie facilement aussi. On se
59 partage les tâches... Je trouve ça ça fait un petit... On est vite à l'aise hein, on est bien, on
60 n'est pas... Bon je... Et puis peut-être ma personnalité aussi, je suis assez ouverte. Je vais
61 facilement au contact, je... J'ai facilement le sourire... Je sais pas... J'ai pas...

62 B : Donc du coup l'atelier s'est bien passé.

63 E13 : Très bien... Très très bien et du coup on a rigolé il y avait... Non c'est c'est moi j'aime
64 bien c'est une bonne ambiance, il y a pas de... On n'est pas mis à l'écart. Au contraire on est
65 tous, on participe tous comme on peut comme on... Non... C'est ouais... C'est très... Ouais et
66 pis ça remet un peu des relations avec des personnes, c'est toujours... Je trouve c'est
67 bénéfique aussi bien pour l'apprentissage cuisine que voir du monde de... De... Et pis de
68 sortir de chez soi. Et puis on partage après ce qu'on a préparé, c'est bien... Voilà.

69 B : D'accord et du coup comment vous ressentez justement ce partage après au moment du...

70 E13 : (*E13 coupe la parole*) Ouais, c'est bien, on crée vite des liens. On est bien. Voilà, après
71 on est... On fait des commentaires, voilà ben tu vois, fallait pas rajouter plus ou moins, voilà
72 c'est sympa après on parle de de de famille de tout, ça peut. Et puis après c'est bien il y a des
73 médecins qui viennent manger aussi avec nous donc euh.

74 B : Et du coup qu'est-ce que ça vous apporte à vous le fait qu'il y ait des médecins qui
75 viennent comme ça lors de l'atelier ?

76 E13 : Comme ça ils voient ce qu'on a pu préparer et... Et... Ben ils découvrent peut-être des
77 plats qu'ils ont peu... Pas mangés chez eux qu'ils découvrent ou qu'il connaît déjà. Et puis ils
78 voient la différence comme on peut. On partage et on parle de tout de rien...

79 B : D'accord. Et du coup vous il y avait votre médecin qui était là.

80 E13 : Non... Non... Non...

81 B : Non elle était pas là.

82 E13 : Il n'y avait pas mon médecin.

83 B : D'accord et du coup est-ce qu'il y avait des soignants que vous connaissiez ?

84 E13 : Euh non, non plus non. Il y avait juste une dame extérieure mais... Mais qui a fait avec
85 moi le repas. Mais bon donc euh ben je la connaissais déjà avant. Ça m'a, ben tant mieux
86 qu'elle soit là parce que j'avais peur que ça se repose sur mes épaules si il n'y a pas de
87 personnes orientales comme moi. Et je... Parce que on a tous nos petits, nos petits astuces.
88 Comme elle a fait elle, ben moi à la maison j'aurais pas des choses, je rajouterai plus la
89 tomate elle a pas mis. Voilà après chacun... C'est bien parce on voit aussi du même côté mais
90 qu'on fait pas pareil et...

91 B : Et du coup le fait qu'il y ait eu quelqu'un d'autre.

92 E13 : Ben ça, oui, on se sent... C'est bien parce bon qu'on est pareil, on sait comment plus ou
93 moins les bases.

94 B : D'accord, vous étiez contente de pouvoir partager ?

95 E13 : Voilà, de faire, quelqu'un d'autre qui est de nos origines, c'est plus facile aussi pour
96 nous. On se sent déjà plus à l'aise. On se dit « ah tiens » si j'ai oublié ou si je fais pas comme
97 elle ou je... On peut, ouais c'est vrai que c'est soulageant de voir quelqu'un en fait... Tant
98 mieux que je connais. Toi t'es là oui ce côté-là pour aider, c'est pas pour la parole ou...
99 qu'importe, c'est pour se faire le manger...

100 B : D'accord et est-ce que c'est... Du coup vous étiez un petit peu responsable du repas ?

101 E13 : Ben... On a l'impression mais c'est pas... Oui parce qu'on est plus à l'aise. Oui on est
102 plus à l'aise, pour euh voilà il y a des choses qu'on va faire...

103 B : Des choses que vous avez toujours faites.

104 E13 : Une personne qui a pris des cours elle saura pas, c'est tout bête de mettre un petit peu
105 d'eau. Voilà elle saura pas, elle aura pas le réflexe, c'est plus facile pour nous.

106 B : D'accord, ok et du coup le repas qui est-ce qui a dirigé, est-ce qu'il y a quelqu'un qui a
107 dirigé plus que les autres ?

108 E13 : Ben... Ben la dame qui était avec moi elle a dirigé, parce que bon c'était plus sa
109 recette... 'Fin sa recette, sa recette entre guillemets, moi je mettais de la tomate elle est en
110 mettait pas donc. Moi j'ai préféré justement, j'étais partante de voir sa recette. Comme je fais
111 et elle sa façon. Moi j'étais plus demand... Plus curieuse de voir comme elle, elle fait et j'ai
112 reproduit comme ça après à la maison.

113 B : D'accord. Vous l'avez déjà refait.

114 E13 : Après c'est nouveau pour mes enfants et après ils ont dit « Ah non, je préfère le tien. »
115 Après c'est une...

116 B : Question d'habitude.

117 E13 : Ouais peut-être aussi ouais.

118 B : Rien n'est jamais meilleur que le repas de sa maman.

119 E13 : Moi j'ai aimé mais c'était, c'est mais ça change de goût, moi j'aime bien. Par contre le
120 poulet aux olives... Ils ont aimé ça.

121 B : Par contre le poulet aux olives ils ont bien aimé ?

122 E13 : Ouais ils ont bien aimé.

123 B : Ok.

124 E13 : Ma fille qui a l'habitude, ben des citrons confits que j'ai rajoutés elle m'a dit finalement
125 ouais ça donne du goût et on découvre des choses que ben nous à la maison on n'oserait pas.
126 Et pis c'est bien parce que la personne elle connaît, donc on est plus à l'aise aussi, on va. A la
127 maison on a peur, si on rajoute est-ce qu'ils vont aimer, ça va être un plat qui va rester, que
128 je vais jeter. Là non, c'est l'occasion, je goûte je vois c'est l'intérêt aussi moi j'aime bien...
129 Parce que bon donner des recettes de voir, participer de de, et puis il y a des choses chez nous
130 qui sont pas toujours dosées, donc il faut toucher la texture donc pour.

131 B : Pour voir.

132 E13 : Voilà, donc il y a des choses faut voir bon et puis après c'est visuel. Il y en a qui
133 apprennent visuellement...

134 B : D'autres qui ont besoin d'écrire.

135 E13 : Ouais, ouais... Et après de goûter après voilà, de mieux critiquer après ben c'est plus
136 facile.

137 B : Est-ce qu'il y a des choses qui vous ont surprises dans l'atelier ?

138 E13 : Non, tout le monde était bien, on était tous à l'aise, tous bien, on a rigolé, il y a pas plus
139 de personnes, de personnes qui ont fait plus de choses que d'autres. Il y avait une personne
140 qui participait à la vaisselle qui avait mal au dos, hop ben moi je réfléchis pas, bon allez hop
141 j'y vais, on n'a pas une heure à se regarder qui... C'est ça on dirait qu'on se connaissait déjà.

142 B : D'accord.

143 E13 : Non non on était bien à l'aise... Il y a pas plus...

144 B : D'accord, est-ce que ça apporte quelque chose en plus qu'il y ait des médecins qui
145 viennent partager le repas ? Avec vous ?

146 E13 : Après, je me suis pas mise à table tout de suite, tout de suite parce qu'il y avait deux
147 trois finitions à finir, eux ils avaient déjà commencé et ça me dérangeait pas. On leur disait
148 « non non mais commencez », alors bon ben j'ai pas tout de suite parlé avec les médecins, j'ai
149 peut-être raté un petit peu la conversation au début... Donc moi je suis venue après un
150 moment... Ben je sais pas trop non après non... La... Les médecins sont venus nous dire
151 bonjour. Euh ben on a rigolé un petit peu et pis...

152 B : Vous avez pas l'impression que ça change particulièrement de choses dans la relation que
153 vous pouvez avoir dans la relation avec les médecins...

154 E13 : Je pensais être un petit peu... Avec les médecins mais on était à l'aise.

155 B : D'accord.

156 E13 : Oui non c'est pas, ouais... Au contraire c'est... On les voit autrement que devant ben...
157 On est plus à l'aise, personnellement après c'est chacun... Qui est à l'aise... C'est pas trop.
158 Les voir là-bas ben ouais, après c'est des personnes comme nous ils deviennent... Voilà et
159 puis le contraire...

160 B : Est-ce que vous pensez que ça peut changer des choses après quand vous les voyez de
161 nouveau dans le cadre classique de les avoir vus comme ça ?

162 E13 : Ben oui parce qu'après on peut mieux parler voilà parce que ça nous a apporté qu'est ce
163 qu'on peut changer ou mettre en place autre chose. On sera plus à l'aise parce que bon on a
164 participé parce qu'on sait de quoi on parle... C'est... C'est ...

165 B : D'accord. Ça apporte.

166 E13 : Ouais ouais ça apporte ouais, ouais, ouais... Ouais. Et déjà bon c'était mon but, j'en
167 parlais comme ça au médecin, j'apportais des choses ça serait bien qui ait quelque chose en
168 place pour faire la cuisine pour et pis là je vois qu'y a, bah tant mieux parce que.

169 B : Et vous vous aviez déjà l'idée de...

170 E13 : Voilà... La médecin me disait il y a quelque chose qui se fait et tout mais c'est encore
171 un petit peu difficile pour le financement pour pour... Mais c'est un projet que j'avais déjà en
172 tête ça fait depuis longtemps. C'est vrai qu'on nous dit « faites attention comme vous
173 mangez » puis après faut regarder, faut donner des quantités bon... Après on peut donner les
174 quantités. Mais de voir, de faire les erreurs qu'on fait ou, ben voilà c'est pas évident de dire
175 faut supprimer ça, mangez moins. Mais le fait de de voir de de faire à manger du début à la
176 fin, voilà déjà c'est un plat qu'on va reproduire et puis, plus sainement plus voilà, après moins
177 de sucre moins de gras, c'est vrai c'est bénéfique de mettre après en place... Ouais ouais.

178 B : D'accord.

179 E13 : Non c'est bien. Moi j'ai, moi personnellement... Tant mieux parce que moi j'ai sauté
180 sur l'occasion quand on m'a dit qu'il y a avait, qu'on m'a dit un plat d'origine orientale et
181 moi je suis ouverte à d'autres...

182 B : A d'autres.

183 E13 : Ah bah oui...

184 B : A la maison vous vous cuisinez...

185 E13 : Ouais à d'autres parce que moi après j'aime bien reproduire. Le but... C'est de...

186 B : A la maison vous faites uniquement des plats qui sont...

187 E13 : Non, variés, non variés plutôt... Orientales bon un petit peu, ben le couscous... Les
188 grosses bases de chez nous. Mais après faut savoir que... Moi je suis née là... On n'a pas
189 toujours aussi vu les anciens faire. Après on regarde les recettes et on a des flashes sur
190 comment les anciens faisaient. Mais c'est de... Moi déjà le gras moi j'ai appris aussi qu'on en
191 n'a pas besoin, la viande déjà lâche le gras, voilà c'est des petites astuces et c'est bien...

192 B : D'accord...

193 E13 : De connaître...

194 B : Du coup vous avez refait ce plat comme ça mais est-ce que dans les autres recettes vous
195 allez refaire pareil ?

196 E13 : Je fais pareil, là j'ai reproduit pareil. Et j'ai bien lu... Et le but c'est de refaire après à la
197 maison et de faire goûter aux enfants. C'est un plat après on m'a dit qu'il aurait un autre
198 plat... Côté Afrique...

199 B : En mai, le prochain atelier... En mai...

200 E13 : Ouais.

201 B : Je crois que c'est repas des îles mais...

202 E13 : Ouais.

203 B : On a parlé juste tout à l'heure, je suis pas sûre.

204 E13 : Après je sais pas comment, faut s'inscrire, c'est à la demande ? Moi on m'a appelé pour
205 dire...

206 B : Ils vous proposeront pareil.

207 E13 : Ils proposent pareil, je sais pas si il y a tant de personnes, si il y a un nombre de places.

208 B : Vous verrez.

209 E13 : Moi je veux apprendre d'autres plats, d'autres... Des choses basiques...

210 B : D'accord, et vous est-ce que vous avez l'impression d'avoir pu apporter quelque chose à
211 l'atelier ?

212 E13 : Ce qu'on a pu apporter ben ben le plat oui... J'ai pu apporter ouais, mes connaissances,
213 ouais.

214 B : D'accord ok... Est-ce que ça a changé quelque chose pour vous l'atelier cuisine est-ce que
215 ça change des choses ?

216 E13 : Bah non, ce que je vous ai dit... Bah après sa recette elle l'a fait d'une façon moi
217 j'aurais fait autre mais non ça a pas changé...

218 B : Et comment vous vous êtes sentie au sein de l'atelier par rapport aux autres personnes qui
219 étaient présentes ?

220 E13 : Ben on était à l'aise... Moi je me sentais comme à la maison... Au début on ose... On a
221 fait un tour de table, on fait un café c'est bien, c'est bien. Déjà on s'occupe de soi, on arrive
222 hop on oublie un peu la maison les enfants, le mari, on est déjà un moment pour nous déjà on
223 pense à nous c'est bien. Après ben, plus on avançait plus... On a fait le gâteau, plus on
224 regardait la dame qui, c'était sa recette et elle avait déjà un peu avancé le travail chez elle.
225 Après on a plus mis la main à la pâte à faire les cornes de gazelle, c'est sympa, on rigole un
226 peu, comment, son gâteau il est pas bien, ça nous a... Ben après on était un peu coincé entre
227 guillemets pas trop, et pis après ça y est...

228 B : En faisant les cornes de gazelles ça y est ...

229 E13 : Voilà, chacun à... Rigolade et pis après on est à l'aise. Après ça y est c'est parti on va
230 commencer à faire le plat principal, à éplucher les oignons, on pleure, on découpe, voilà, il y a
231 pas de...

232 B : D'accord.

233 E13 : Au début c'est vrai on se dit, ch'ai pas, les personnes je les connais pas et pis non après
234 c'est, c'est, c'est ça va dans tous les sens, après chacun... Et les tâches il n'y avait pas de chef
235 et chacun était... Non chacun était.

236 B : Et est-ce que l'atelier cuisine il a modifié quelque chose par rapport à votre diabète ? Est-
237 ce que du coup. Il y a des choses...

238 E13 : Ben là, ça pas... J'ai pas encore trop fait de... J'ai pas pu encore... Comment ils
239 appellent ça... Ben j'ai pas fait le groupe pour le diabète... Je pense y va avoir... Un cours...
240 Je dis un cours mais c'est pas vraiment...

241 B : Une séance.

242 E13 : Oui une séance... Donc c'est plutôt ça pour le diabète. Le médecin il m'a envoyé plus
243 pour ça. Bon pour ce repas-là, il m'a pas...

244 B : Ça n'a rien changé de particulier ?

245 E13 : Non, après, comme c'est du thé à la menthe je lui ai dit à la personne ben « Mets pas
246 trop de sucre », voilà. Moi personnellement j'aurais pas mis de sucre dans la théière après il y
247 en a qui mettent pas de sucre. C'est vrai que chez nous, on met directement le sucre dans la

248 théière, c'est des astuces que on peut leur apprendre, pas besoin. C'est fonction de la personne
249 la comme moi par exemple, j'en mets quand même un peu de sucre, voilà mais je suis pas
250 madame sucre. Là c'était un petit peu sucré à mon goût voilà. Bah, les gâteaux, moi
251 personnellement j'ai pris l'habitude de les faire maison, ça ça fait depuis toute petite j'aime
252 bien faire les gâteaux mais je triche, je regarde les recettes si on me dit 120 je vais en mettre
253 que 50 ou 60, je dépasse pas, j'en mets toujours moins et c'est toujours bon. Et au contraire je
254 trouve maintenant, ma fille hier elle a fait un gâteau et ben j'ai trouvé trop de sucre, je lui
255 apprends... Je lui dis tu mets moins, t'as pas besoin de faire exactement comme la recette. Le
256 gras pareil j'essaie en fonction des recettes, et puis le résultat est le même, même meilleur le
257 sucre ben ça gâche un peu les aliments, c'est... Moi je suis pas...

258 B : C'est une question d'habitude...

259 E13 : Voilà, je préfère quand je fais maison j'apprécie mieux mes gâteaux. Il y a moins de
260 sucre... Et c'est vrai que le sucre on fait pas attention, quand on est jeune on mange comme
261 ça mais maintenant je peux plus. Je sens facilement quand il y a trop de sucre... Euh je le
262 sens. Parce que je suis dans le... J'ai une diabète gestationnaire donc euh c'est pas ça qui me
263 fait... Mais je suis devenue plus sensible ouais...

264 B : D'accord...

265 E13 : Faire maison c'est bien... Et puis voilà il y aura peut-être d'autres occasions, ben
266 comment faire des choses sans sucre avec le cours qui va y avoir. Moi je le fais déjà sans
267 sucre, 'fin je diminue. Moi je pense à mon avis il y aura des astuces comme ça. C'est toujours
268 bien, voilà, de savoir comment on peut remplacer ou comment on peut faire, ou couper le
269 sucre avec quoi, ou le gras. C'est bien comme on a des enfants comme ça on reproduit à la
270 maison et voilà.

271 B : Super, d'accord. Est-ce que du coup vous auriez envie d'y retourner à l'atelier ?

272 E13 : Ah oui !

273 B : Pour quelles raisons ?

274 E13 : Moi j'aime bien. Ça me fait déjà sortir de chez moi... Toujours, pourtant je vais encore
275 chercher les petits à l'école... Je j'ai pas trop de temps et tout. Ça sera un jour pour moi. Ça
276 m'oblige de sortir à la maison, de... De ... Qu'ils se débrouillent sans maman à la maison ce
277 jour-là (*rire*) et puis de voilà... De de voir du monde. Moi, je suis assez ouverte à toutes les
278 cultures, j'ai bien je suis curieuse, j'aime bien...

279 B : Découvrir ?

280 E13 : Ouais quand j'étais petite j'étais difficile, pff, voilà et après quand on est mariée... Le
281 goût et, ce que j'aimais pas petite les légumes j'adore, au contraire j'aime bien quand il y a
282 beaucoup de légumes. Et justement comment, je veux savoir comment faire cuire comment, a
283 part à l'eau ou, comment... Avoir le plaisir manger sainement et pis pas se priver, voilà. Moi
284 je suis partante pour n'importe quel thème...

285 B : Pour découvrir.

286 E13 : Voilà et puis après... Goûter, si on aime on aime, après on va pas être top chef mais
287 pourquo pas ! (*rire*)

288 B : Tout est possible ! (*rire*)

289 E13 : Il y a un début.

290 B : D'accord très bien... On a fait globalement le tour des questions, donc est-ce que vous
291 avez des choses à ajouter ?

292 E13 : Bah ce qui est dommage, moi j'ai trouvé après on doit libérer la salle, donc il y avait un
293 autre cours ben de couture. Ben après c'est un petit peu, vite, vite, vite, il faut libérer. Mais si
294 on pouvait avoir une salle rien que pour nous ça serait bien. On prendrait plus le temps de
295 parler, parce qu'après on a vite mangé en sachant qu'il y a un autre cours derrière, peut-être
296 que ça casse un petit peu... (*Mmh de la part de B pendant que E13 poursuit*) Ce petit moment
297 là de... Qu'on fait pour nous, ça, ça... Je pense ça, ça...

298 B : C'est important ce moment pour vous.

299 E13 : Ouais, ce serait on est là, après c'est pas vite vite... On reprend des gâteaux, on reboit
300 un thé à la menthe pourquoi pas. Et pis on parle de choses et d'autres. Donc forcément on va
301 apprendre à se connaître et voilà. Mais ce que je changerais c'est ce moment-là de temps
302 dommage qu'on part vite un peu. On n'est pas partis tous en même temps on s'est dispatchés,
303 il y en a ils avaient d'autres rendez-vous, bon c'est... Mais de rester encore un moment plus,
304 une fois avoir rangé le matériel se poser, boire un thé.

305 B : Pour profiter, échanger.

306 E13 : Voilà, qu'on est bien.

307 B : D'accord.

308 E13 : Peut-être je me sens ch'ai pas... Ils sont pas tous de mon avis peut-être mais je sais pas
309 je trouve que c'est apprendre à connaître d'autres personnes. Et pis à parler, à dédramatiser,
310 peut-être des choses qu'on n'ose pas... Chacune parle un petit peu de ses problèmes, ben
311 finalement on voit ben que, ce que je ressentais ben finalement ou pas forcément.

312 B : Ça c'est des discussions qui n'ont pas forcément lieu au cours de l'atelier ?

313 E13 : Non, non parce qu'on a pas le temps, on est là pour faire à manger. Déjà faut aller vite,
314 on est un petit peu top chrono, les médecins déjeunent... Mais après voilà... Après une fois
315 que... Déjà on a mangé ensemble, on a déjà fait. Après voilà plus se connaître, voilà on est
316 plus, on est plus, euh on a plus un moment plus pour nous pour discuter. Après manger, la
317 vaisselle qu'on ait rangé, après encore un café, un thé, et se faire encore un échange.

318 B : Et du coup les discussions qui ont lieu au moment de l'atelier c'est des discussions de quel
319 ordre ?

320 E13 : Ben c'est varié, on parle aussi bien de... Sur le thème qu'on est en train de faire que de
321 santé, des enfants, du travail... Non c'est assez...

322 B : Du coup vous avez pas l'impression que le fait d'être en train de cuisiner de faire des
323 choses de la vie quotidienne ça facilite pas des discussions ? Vous, vous pensez qu'il faudrait
324 encore un temps après pour se poser et discuter ?

325 E13 : On n'a pas approfondi. On pourra pas approfondir ce qu'on est en train de parler.

326 B : D'accord.

327 E13 : Après c'est s'échanger un numéro. Ben peut-être qu'il y en a qui ne sont pas là pour se
328 faire des amis mais c'est un plus... Pourquoi pas ?

329 B : Vous avez raison. Très bien. J'ai pas d'autre question, si pour vous c'est ...

330 E13 : Non ça va... Non très bien très, bien accueillies. On a bien, on a fait connaissance. On
331 est vite à l'aise, les diététiciennes aussi, les... Infirmières 'fin. On était bien entourés, elles
332 sont elles-mêmes aussi elles sont bien souriantes, ça y fait aussi. Elles sont bien, elles
333 partagent avec tout le monde. C'est, il y a pas une qui reste dans son coin, c'est... C'était
334 bien.

335 B : D'accord... A refaire...

336 E13 : Ouais. Ah ouais ouais ouais, d'ailleurs je vais parler là, le mois prochain ça serait.

337 B : Très bien.

338 E13 : Justement cette discussion pourquoi pas en individuel mais moi j'avais proposé de se
339 revoir tous ensemble, ce moment de partage comme je vous disais à la fin. De se revoir et
340 d'être plus posé, ouais. De se revoir parce que après les personnes je sais pas si...

341 B : L'idée de se revoir...

342 E13 : En fait on sait rien, c'est tout juste si on va les ... Si je les croise je vais la reconnaître,
343 c'est celle qui était... Non on n'a pas eu le temps... C'est, en plus de savoir ce qu'elles
344 deviennent pis voilà... Moi j'aimerais savoir eux-mêmes qu'est-ce qui s'en ont pensé... La
345 curieuse.

346 B : Nous, on fait les entretiens de tout le monde, donc vous pourrez lire notre travail...

Entretien n°14

L'entretien s'est déroulé dans la salle de concertation du cabinet de e14 (le même cabinet que celui de AC), e14 et E l'une en face de l'autre.

- 1 E : Je vais d'abord te demander de te présenter, ce que tu veux.
- 2 e14 : Eh bien e14 (*prénom nom*), je suis diététicienne au pôle de santé. J'ai aussi une fonction
3 de direction et d'invention des dispositifs ou, voilà, un peu de « boîte à idées », et
4 effectivement en partie à l'initiative de la mise en place des ateliers cuisine.
- 5 E : Très bien, et donc ces ateliers cuisine, rappelle-moi depuis quand vous avez créé les
6 ateliers cuisine ? Qu'est-ce qui vous est venu à l'idée en fait ?
- 7 e14 : Alors heu... On faisait les groupes d'éducation thérapeutique du patient, quand je dis
8 on, c'est avec un médecin du pôle qui est investi aussi heu... Avec une autre diététicienne
9 heu... Au départ, dans un local qui nous était prêté par une association qui soutenait le pôle de
10 santé à ses débuts donc ça devait être en 2011.
- 11 E : Ouais... (*en même temps*)
- 12 e14 : Et y'avait une cuisine dans ce local. Donc c'est aussi naturellement que on a pu, enfin
13 on a eu cette idée-là puisque les séances se déroulaient dans la partie restauration finalement.
14 Là on mangeait hein. 'Fin là où on mange, on est au... En fait c'est le Secours Catholique.
- 15 E : Ok.
- 16 e14 : (*rapidement*) Et, il y avait des repas qui étaient organisés, les vendredis, et nous on
17 faisait l'atelier le jeudi, l'atelier ETP au départ. Et c'est vrai qu'on a pu faire du coup l'atelier
18 cuisine... 'Fin voilà ça s'est fait un peu naturellement sur le premier, à la fin du cycle d'ETP
19 avec les femmes turques.
- 20 E : Voilà, c'est ça dont j'ai entendu parler, avec le docteur e18 (*nom*) et y'a un ou deux
21 patients qui m'ont parlé aussi de ça ! Et... Et donc vous c'était quoi le but, l'objectif au
22 départ, c'était précis où vous l'avez petit à petit construit avec les premiers ateliers, l'objectif,
23 finalement, là par exemple au premier atelier avec les femmes turques ? C'était...
- 24 e14 : Hum hum. Heu, l'objectif, au départ, c'était quelque chose de festif. C'est-à-dire de fêter
25 ensemble la fin des ateliers, se terminer sur quelque chose où on levait un peu les barrières, où
26 l'on développait un peu une autre relation finalement, dans le cadre du soin on n'allait pas
27 forcément se revoir, en tout cas en tant que moi diététicienne.
- 28 E : Ouais (*en même temps*).
- 29 e14 : Pour les médecins c'est un peu différent, le médecin était... Qui co-animait ce premier
30 cycle avec moi et la psychologue aussi qui est turcophone, qui animait ce premier cycle avec
31 moi d'ETP. Heu... Qui était sur les risques cardio-vasculaires. Et qui était, co-animait en turc.
- 32 E : Hum hum (*acquiescement*).
- 33 e14 : Ben, voilà, on... Le médecin, lui qui pouvait être le médecin traitant de certaines
34 patientes était amené à les revoir ! C'était que des femmes hein les patientes.
- 35 E : Ouais ouais.
- 36 e14 : 'Fin nous y'avait un côté de fêter quelque chose ensemble et on a préparé un repas turc.
- 37 E : Ok. En fait c'était pour clôturer un peu les ETP ?
- 38 e14 : Au départ, c'était pour clôturer les ETP.
- 39 E : Ouais.

40 e14 : Et ça s'est fait un peu naturellement parce qu'il y avait le local qui s'y prêtait, aussi.

41 E : Et après vous vous êtes dit, pourquoi pas refaire ça, reproduire ça dans d'autres
42 circonstances et de refaire ça de façon plus fréquente ? Vous êtes partis de là ?

43 e14 : Oui. On est partis de là. C'est vrai qu'il y a quand même une volonté pour les
44 diététiciennes en tout cas de voir le soin autrement et... 'Fin les ateliers cuisine, c'est quelque
45 chose d'assez naturel pour les diététiciennes et pour nous c'est du soin, c'est une façon de
46 faire les choses, différentes de la consultation ou des séances d'éducation du patient plus, plus
47 intellectuelles j'ai envie de dire.

48 E : Ouais, parce que la différence avec un ETP du coup ? L'atelier cuisine, c'est quoi la
49 différence ?

50 e14 : Y'en a beaucoup je pense des différences. Je pense qu'on est moins dans ce rapport
51 éducatif. Enfin en tout cas on se détache plus facilement... Et puis on met la main à la pâte
52 c'est peut-être plus participatif, je sais pas.

53 E : Hum hum (*acquiescement*).

54 e14 : Y'a des moins aussi ! Je pense on peut moins cibler des messages où... On peut moins
55 heu... Maîtriser les choses aussi hein. C'est un grand moment de perte de maîtrise l'atelier
56 cuisine ! Y'a tout le temps des événements auxquels on s'attendait pas !

57 E : Oui ! Et c'est le but en fait ! Faut laisser un petit peu faire...

58 e14 : Ouais. Faut laisser un peu faire. Oui, je pense qu'il y a beaucoup moins de maîtrise que
59 dans un atelier où les patients s'asseyent autour d'une table et...

60 E : Parce que l'éducation thérapeutique c'est ça ? Ils sont assis autour d'une table et puis vous
61 les diététiciennes, vous faites quand même la cuisine ou préparez les aliments ou c'est
62 vraiment un cours théorique ou, y'a quand même de la pratique non ?

63 e14 : Ben, l'éducation thérapeutique du patient, dans la mesure où c'est un concept et on est
64 formé à ce concept-là ou à cet outil-là, on sait bien que c'est pas de venir, de dire le truc et de
65 repartir !

66 E : Hum hum (*acquiescement*).

67 e14 : Donc y'a effectivement des outils de... Liés à la transmission d'informations. Et puis
68 l'idée c'est de valoriser l'échange au sein du groupe. Mais j'ai envie de dire c'est quelque
69 chose de... Qui reste quand même procédural. On a quand même nous des grilles d'objectifs,
70 des choses qu'on n'a pas mises en place pour l'atelier cuisine.

71 E : Ouais, ouais, ouais.

72 e14 : Y'a pas de grilles d'objectifs.

73 E : Oui, c'est plus libre ! Oui, y'a pas... Ok. Non parce que c'est vrai que je ne connais pas
74 les séances d'éducation thérapeutique, c'est pour en savoir un peu plus et voir un peu la
75 nuance avec les ateliers cuisine.

76 e14 : Ouais. Ben c'est vrai que l'éducation thérapeutique telle qu'on la pratique au pôle, va
77 être protocolisée, avec un bilan éducatif au départ, qu'on appelle un diagnostic éducatif
78 partagé.

79 E : Oui.

80 e14 : Suite à ça, on va mettre en place des objectifs. 'Fin l'idée c'est de déterminer ce qui met
81 le patient en difficulté et ce qui au contraire l'aide et plus particulièrement dans le cadre de sa

82 maladie chronique. Et ces objectifs-là ou ce qui ressort de ces entretiens vont être utilisé
83 ensuite dans les séances collectives, pour qu'on retravaille le message, qu'on essaye
84 d'adapter... Et donc tout ce discours-là, que je te donne, qui... Qu'on pourrait demander à
85 une diététicienne ou un médecin ou à une infirmière qui fait de l'ETP à Lille, une autre qui
86 fait de l'ETP à Montpellier, on aurait le même discours.

87 E : Hum hum (*acquiescement*). Ok.

88 e14 : Donc on est vraiment dans quelque chose de formaté. C'est pas un reproche, mais c'est
89 formaté.

90 E : Ouais ouais !

91 e14 : L'atelier cuisine, tel qu'on le conçoit déjà dans un atelier à l'autre, ça sera pas le même
92 esprit.

93 E : Ouais tout à fait.

94 e14 : Y'aura pas...

95 E : Au niveau du menu, ou même des participants...

96 e14 : Ouais. Et puis les objectifs, en tout cas qui sont sous-tendus par le professionnel même
97 s'ils ne sont pas écrits.

98 E : Hum hum (*acquiescement*).

99 e14 : On se dit bien « tiens y'a untel qui va venir, ah bon y'a untel, ok ». Ils sont moins
100 formels, ils sont moins protocolisés j'ai envie de dire que sur de l'éducation thérapeutique
101 classique. Même si je pense que ça répond au cahier des charges de l'ETP.

102 E : Ok (*en même temps*).

103 e14 : L'atelier cuisine. Quand même.

104 E : Oui.

105 e14 : On est quand même dans ce registre-là. Cette culture-là.

106 E : De faire attention ? Avec des conseils diététiques etc ? Mais par exemple au dernier atelier
107 c'était pas vraiment le cas non ?

108 e14 : J'ai pas dit de faire attention, qu'il n'y ait pas quelque chose qu'on va utiliser en ETP
109 par exemple.

110 E : Hum hum (*acquiescement*).

111 e14 : Là où je trouve que ça répond à l'éducation thérapeutique du patient un petit peu, enfin,
112 où ça correspond.

113 E : Ouais.

114 e14 : Les ateliers cuisine, c'est dans cette démarche d'accompagnement heu... Dans cette
115 posture de soin, si tu veux heu...

116 E : Ok.

117 e14 : Pas tant dans la façon dont on va amener le message.

118 E : Ok. Très bien.

119 e14 : Mais je voudrais pas trop parler d'éducation thérapeutique du patient et finalement
120 heu...

121 E : Oui, bien sûr, mais c'était pour voir la nuance. Et, donc finalement alors, l'objectif il est
122 devenu lequel alors pour l'atelier cuisine, pour vous ? Les objectifs de l'atelier cuisine,
123 pourquoi vous vouliez ça en plus de l'ETP ? Pour vous les diététiciennes ?

124 e14 : Alors. Je pense que, avant tout par curiosité, aussi expérimentale de... Parce qu'on est
125 face à des difficultés d'acceptation des soins ou de... Face à des difficultés, en tant que
126 professionnels hein. Face à des patients qui ont... N'arrivent pas finalement à changer leurs
127 habitudes et on peut le comprendre hein ! Seulement actuellement on sait pas bien faire !
128 Aider quelqu'un qui a... Une hypertension artérielle, un diabète, qui a déjà fait un AIT
129 (*Accident Ischémique Transitoire*), qui veut pas prendre son traitement pour le cholestérol,
130 ben on est un peu... Démunis face à ça.

131 E : Tout à fait.

132 e14 : Donc, je pense qu'il y a cette curiosité d'essayer de faire autrement pour voir si ça
133 fonctionne mieux et, qu'est-ce que c'est mieux fonctionner ? C'est pas forcément que le
134 patient face ce qu'on dit hein, mais c'est que sa santé aille mieux en fait.

135 E : Ok. Pour, enfin... Permettre de mieux connaître le patient aussi du coup ? Au travers ces
136 ateliers et...

137 e14 : Oui je pense que c'est une connaissance mutuelle, ouais, vraiment ! Cette idée de... On
138 poursuit un but commun qui est celui de tenter de réaliser un repas. Y'a un peu de challenge
139 dans l'atelier cuisine !

140 E : Oui c'est sûr.

141 e14 : Moi, je le vis un peu comme ça à chaque fois. Et on va inviter à manger, là en
142 l'occurrence les soignants. Donc voilà y'a cette idée de concevoir en tant que diététicienne
143 avec les patients. C'est un projet commun.

144 E : Et c'était quoi l'idée du coup de... Ça vous est venu d'où cette idée de faire venir les
145 soignants après ?

146 e14 : Alors, y'a plusieurs... Ça s'est fait progressivement.

147 E : Hum hum (*acquiescement*).

148 e14 : Je pense qu'il y a à la fois des raisons heu... Avant tout des raisons thérapeutiques.
149 C'est d'expérimenter le fait de changer la relation entre le médecin ou le soignant plus
150 généralement mais, le soignant traitant quoi, j'ai envie de dire, pas celui qu'on voit
151 sporadiquement.

152 E : Oui (*en même temps*).

153 e14 : Peut-être l'infirmière qu'on connaît depuis des années ou... Celui dans lequel le patient
154 investit quelque chose de thérapeutique. De... De lui faire quelque chose de l'ordre du
155 cadeau, mais aussi parce qu'au départ ça venait du patient alors est-ce que c'est dans la
156 culture turque ? Heu, en tout cas y'a des patients qui nous offrent des choses à manger
157 régulièrement, en dehors des ateliers cuisine. On a des patients qui viennent du Portugal qui
158 nous ont ramené des fromages portugais, on a des personnes algériennes, quand elles
159 reviennent de Constantine elles nous ramènent systématiquement des nougats et on leur dit
160 qu'on adore ça pour en ravoir d'ailleurs parce que c'est très bon! (*petit rire partagé*) Mais
161 c'est très rare qu'un patient heu... Je dirais de ma culture à moi, savoyarde, m'amène quelque
162 chose à manger ou m'amène un cadeau quelconque !

163 E : Oui, c'est vrai.

164 e14 : C'est pas dans la culture. Donc y'avait cette idée, en tout cas au départ avec les femmes
165 turques et ça s'est reproduit avec les femmes algériennes qui lors du dernier atelier cuisine ont
166 fait des gâteaux, 'fin il y a une femme qui avait fait des gâteaux au préalable et elle les a
167 amenés. Y a une idée de don.

168 E : Oui oui. On l'a bien ressentie. Oui.

169 e14 : Et... Et je pense que ça c'est du soin aussi, c'est vécu comme thérapeutique. Mais pour
170 nous, ça nous bouscule un peu aussi !

171 E : Oui, bien sûr ! Ça bouscule notre culture, savoyarde comme tu dis ! (*petit rire partagé*)

172 e14 : Pour la mienne et la tienne aussi je crois !

173 E : Oui ! Ok. Et heu... Est-ce que... Je sais pas si tu as une anecdote, quelque chose qui
174 t'aurait marquée pendant un des ateliers cuisine que tu as fait ? Quelque chose que tu as
175 apprécié, qui t'a marqué quoi ?

176 e14 : Alors c'est vrai que j'ai toujours l'oreille attentive à ce qui pourrait être thérapeutique.
177 C'est ma quête hein ! C'est ma névrose à moi ! (*sourire de e14*) Mais y'a un patient qui était à
178 très haut risque cardio-vasculaire et qui était un très gros fumeur. Avec des antécédents de
179 cancer 'fin... Donc moi en tant que tabacologue, le patient que j'aimerais tout
180 particulièrement voir arrêter de fumer quoi. Et il est venu à l'atelier cuisine avec sa compagne.
181 C'est un monsieur qui était heu... 'Fin qui est, toujours, mais il était au chômage à l'époque,
182 cuisinier, de métier. Et qui a pris une place toute particulière dans cet atelier cuisine-là, un peu
183 le rôle de chef de cuisine et il avait envie un peu de transmettre des compétences... Et au
184 moment du repas, il a dit qu'il allait arrêter de fumer. Et c'est un patient que j'avais eu
185 plusieurs mois en consultation tabacologie, en lien avec son médecin traitant, en lien avec le
186 pneumologue tabacologue de l'hôpital, avec...

187 E : Et rien n'avait fonctionné quoi !

188 e14 : Ben je veux dire on avait fait marcher les réseaux ! Pour nous voilà, au niveau des
189 ressources très habituelles de soins, réseaux de soin. Il avait fait le groupe d'éducation
190 thérapeutique du patient « Facteur de Risque Cardio-Vasculaire », voilà. Et c'est vrai que, il
191 fume plus ce patient.

192 E : Depuis l'atelier ?

193 e14 : Il fume plus depuis sa démarche suite à l'atelier. Ça s'est pas fait non plus du jour au
194 lendemain mais j'ai failli tomber de ma chaise quand j'ai entendu ça ! Il a eu un déclic !

195 E : Et... L'explication elle est où ? Vous avez parlé de tabac ou, c'est juste qu'il y avait cette
196 idée de partage, que ouais tu sais ?

197 e14 : Non, j'ai pas l'explication. Mais, voilà, je me dis en tout cas, voilà, ce patient il y a eu
198 tout un parcours, il a fait de l'éducation thérapeutique du patient, 'fin il a bénéficié des soins
199 qu'on a pu lui proposer. Au bout de ce parcours, on a fait un atelier cuisine et y'avait sa
200 compagne qui est aussi à risque cardio-vasculaire donc qui avait aussi fait l'atelier avec lui, le
201 groupe FRCV (*Facteur de Risque Cardio-Vasculaire*), et qui elle avait arrêté de fumer déjà,
202 suite à un AVC, quelques années auparavant.

203 E : Ok.

204 e14 : Et, 'fin, c'était chargé d'émotion quand même parce que le risque il le connaît.

205 E : Oui puis il est mutuel quoi, comme ils sont deux...

206 e14 : Ouais. Le fait qu'il dise qu'il allait arrêter de fumer... Et voilà. C'est une anecdote mais
207 j'ai pas d'explication, ça n'a peut-être rien à voir avec l'atelier cuisine. On parlait de toute
208 autre chose.

209 E : Mais bon en tout cas ça s'est passé à l'atelier quoi, est sortie cette petite phrase qui
210 finalement en plus a eu des conséquences parce que ça a marché a priori?

211 e14 : C'était il y a deux ans.

212 E : Et heu... Je me posais la question de pourquoi les médecins ils arrivent que pour le repas,
213 est-ce que ça n'aurait pas été intéressant qu'ils participent... Qu'ils fassent le repas avec tout
214 le monde, avec les autres participants ? Je ne sais pas, est-ce que vous vous êtes déjà posés la
215 question, y'a une raison particulière ?

216 e14 : Oui, ça rejoint un peu la question précédente à laquelle j'ai répondu, que partiellement,
217 sur le côté de pourquoi les médecins viennent manger ou pourquoi ça se fait comme ça, c'est
218 aussi si on a décidé que les médecins viennent, c'est pour des raisons pratiques aussi, c'est
219 que...

220 E : Ils travaillent le matin aussi et...

221 e14 : Voilà. Y'a une question de consultations et de budget aussi. Financer un temps de
222 médecin sur une matinée pour cuisiner plus un temps de diététicienne, ben on n'a pas le
223 budget, on a 15 000 euros par an pour l'ETP.

224 E : Hum hum (*acquiescement*).

225 e14 : Donc c'est pas énorme. Heu... Sachant que les patients ne payent pas le repas. Donc en
226 terme... Pour nous ça a un coût important, chaque atelier cuisine est un coût de, je pense de
227 l'ordre de 700 et 900 €.

228 E : Ah oui, quand même !

229 e14 : Faudrait vérifier mais le temps de travail de la médiatrice santé on n'en a pas parlé mais
230 elle fait un gros travail en amont pour heu...

231 E : Contacter les personnes, faire le menu...

232 e14 : Oui. Les gens ont du mal à venir, à l'atelier cuisine. Je pense que ça les inquiète ! 'Fin
233 ils...

234 E : La peur de l'inconnu ?

235 e14 : Oui.

236 E : On leur dit à l'avance qu'il y aura des soignants, qu'il y aura des médecins qui viendront ?

237 e14 : Oui. On leur dit. Oui, moi je présente l'atelier cuisine, alors heu en général au cours
238 d'une consultation diététique ou une consultation de bilan, de ce qui s'est fait sur les derniers
239 mois au niveau du parcours de soins du patient. Parfois aussi j'y pense, c'est un moyen de
240 raccrocher le patient. C'est une porte d'entrée aussi, ce n'est pas qu'une porte de sortie dans le
241 soin, c'est parfois une porte d'entrée, je pense au dernier atelier à la dame qui est venue, e1
242 (*prénom*) est allée la chercher, elle est venue avec ses deux enfants.

243 E : Oui, tout à fait ! Il y avait une barrière, enfin y'avait une problématique école avec les
244 enfants oui.

245 e14 : Oui, y'avait une problématique « ne veut pas se soigner » (*rire partagé*) ! Heu, et...
246 Voilà, et c'est aussi une façon de faire tomber certainement peut-être... En tout cas
247 l'inconnu ! Dans la mesure où on partage un repas avec des personnes et elles sont plus tout à

248 fait inconnues ces personnes-là ! C'est peut-être plus facile ensuite de les revoir dans le soin,
249 ou pas hein, ça, ça n'a pas été vérifié !

250 E : Finalement, au départ, avec les femmes turques, c'était plutôt la porte de sortie, pour
251 finaliser la prise en charge, et puis ça en est devenu vraiment quelque-chose d'à part entière ?

252 e14 : Puis pour créer aussi de la cohésion sociale et fédérer. Faut savoir que ce groupe de
253 femmes turques continue de se voir ! Il a été constitué lors de l'éducation thérapeutique du
254 patient. Y'a eu cet atelier cuisine où notamment les enfants de certaines femmes sont venus
255 partager le repas, heu... Donc il y a eu quelque chose de fédérateur à ce moment-là, et elles
256 font un groupe de marche. Elles se retrouvent régulièrement pour marcher, ensemble.

257 E : Ah, c'est chouette ! Donc y'a eu des poursuites, là où on faisait cet atelier, y'a eu une
258 poursuite de la socialisation qui avait démarré lors de l'ETP et renforcée par l'atelier cuisine ?

259 e14 : En tout cas oui tout à fait, ça les a mises dans le lien. Dans l'atelier cuisine, c'est
260 discuter au moment du repas ce projet-là, qui a été initié un peu par la psychologue quand-
261 même, en disant « ça serait bien de vous revoir », « et si on faisait un groupe de parole ». Et
262 les femmes ont dit « ben non nous on préférerait se balader » et donc elles ont mis en place ça
263 toutes seules ensuite. On ne les aide pas dans la logistique du groupe.

264 E : Ok. Et, pour parler de... Est-ce que tu as ressenti une différence, un changement dans la
265 prise en charge des patients que tu avais vus à l'atelier cuisine et que tu as revus en
266 consultation individuelle après ? Est-ce que tu as vu un changement dans la prise en charge ?

267 e14 : Moi je ressens un changement, dans le sens où j'ai l'impression que la relation est
268 différente.

269 E : Hum hum (*acquiescement*).

270 e14 : J'ai l'impression de mieux les connaître. Oui. Avec E8 (*prénom nom*) par exemple, avec
271 heu... Pas mal de patients en fait, y'a plein de noms qui me viennent en tête. Y'a eu un avant-
272 après, et où moi en tout cas je suis plus en confiance avec le patient. Parce que on parle
273 beaucoup du patient qui aurait peur, ou bien du manque de confiance ou... Mais clairement
274 d'aider un patient à modifier ses habitudes de vie, notamment alimentaires, c'est facile à dire,
275 comme ça « bougez, mangez moins, mangez mieux et ça ira mieux » mais en fait en tant que
276 diététicien on demande au patient de... 'Fin c'est hyper-intrusif hein, moi j'aimerais pas du
277 tout que quelqu'un me dise quoi manger, comment dormir et comment bouger !

278 E : Bien sûr ! Oui.

279 e14 : Donc quelque part, d'apprendre à se connaître et d'avoir des éléments personnels sur le
280 patient, comment il fonctionne, sans le juger et sans rien attendre de lui au moment de l'atelier
281 cuisine hein ! Finalement, ça permet par la suite d'appréhender les choses autrement.

282 E : Et puis pareil, les patients, tu as l'impression qu'ils sont plus à l'aise avec toi après
283 l'atelier cuisine ?

284 e14 : Moi j'ai cette impression. Maintenant...

285 E : Ok. Finalement par la connaissance mutuelle comme on disait tout à l'heure ?

286 e14 : Hum. Y'a toujours un petit moment critique, qui est le tout de suite après l'atelier, la
287 première fois qu'on se revoit, où là, j'ai l'impression qu'on sait pas bien comment se
288 positionner.

289 E : Hum hum (*acquiescement*).

290 e14 : Notamment la dame que j'ai raccompagnée chez elle après l'atelier cuisine qui est
291 montée dans ma voiture. Ça, ça arrive très fréquemment. L'atelier cuisine fait monter des gens
292 dans la voiture des soignants. Parce qu'on trimballe du matériel... Et là aussi, c'est un autre
293 moment. D'être dans la voiture de quelqu'un c'est...

294 E : Tu étais dans la voiture de E3 (*prénom*) au dernier atelier non ?

295 e14 : Heu... Alors, comment elle s'appelait cette dame... Son nom ne me revient pas. Non
296 c'était pas E3 (*prénom*) c'est heu... C'est cette dame brune aux yeux bleus ?

297 E : E13 (*prénom*) non ?

298 e14 : C'est E13 (*prénom*) ouais. Et par la suite, donc cette dame je l'avais vue un petit peu en
299 consultation diététique. C'est pas forcément mes patients à moi qui participent hein.

300 E : Oui oui, bien sûr.

301 e14 : Et ensuite, je l'ai raccompagnée chez elle, on a bien discuté et notamment de sa vie à
302 elle sur le quartier et de ma vie à moi sur le quartier. Donc on a eu une certaine proximité. Et
303 je l'ai revue mais on s'est que croisées à (*nom du pôle santé*) car elle vient faire les séances
304 d'éducation thérapeutique heu... D'APA. Et y'a toujours une certaine, comment on se
305 repositionne quoi !

306 E : Oui, parce que finalement à l'atelier c'est hyper convivial donc tout le monde se tutoie,
307 alors après en consultation, est-ce qu'il y'a retutoiement, ou y'a repositionnement, mise de
308 distance ? Comment ça se passe, ça doit être difficile ?

309 e14 : Moi, je suis très « vous », et pendant les ateliers, je fais du « tu-vous » et en général je le
310 dis, c'est-à-dire je dis « je vais vous dire « tu » des fois, « vous » des fois et puis après on se
311 revouvoiera, c'est comme ça que je fonctionne, je m'en excuse par avance ». Voilà.

312 E : Ok.

313 e14 : Donc je revouvoie après systématiquement.

314 E : Oui, tu mets les choses au clair quand même pour que ce soit... Ce soit plus simple après,
315 plus naturel on va dire.

316 e14 : En tout cas je le dis, ça me soulage moi !

317 E : Oui, c'est sûr.

318 e14 : Je sais pas après pour le patient mais...

319 E : Ok. Et, bon tu m'as déjà un peu répondu à la question mais la question qu'on aime bien
320 poser c'est « qu'est-ce que toi tu as l'impression d'avoir apporté à cet atelier cuisine ? » Pour
321 les participants ?

322 e14 : (*3 secondes de silence*) Eh bien c'est une bonne question ! Heu... Parce que... Si on
323 parle, 'fin il faudrait répondre par atelier cuisine, et on peut parler du dernier,
324 éventuellement ?

325 E : Oui, bien sûr.

326 e14 : Heu... J'espère de la convivialité.

327 E : Hum hum (*acquiescement*).

328 e14 : J'espère un peu de stress, et l'idée de se dépasser un petit peu.

329 E : Du stress positif donc ?

330 e14 : Du stress positif, d'un sentiment de réussite à un moment, chez ces patients. Heu, il y a
331 eu une dame qui est venue, qui ne voulait pas venir, qui est en très grande difficulté et
332 notamment avec l'alimentation, qui a un trouble du comportement alimentaire important, qui
333 a un trouble de la personnalité important heu... Qui a fait une tentative de suicide un mois
334 avant l'atelier cuisine, très sérieuse, et qui est venue.

335 E : Ouais (*en même temps*).

336 e14 : Elle a pas voulu partager le repas, mais elle est venue, je l'ai revue et elle a dit que ça
337 avait été un moment très agréable pour elle, elle s'est sentie très mal au début, elle était un
338 peu agressive, notamment avec moi. Puis elle a vaincu sa peur, elle est restée et elle a fait les
339 cornes de gazelles, elle a mangé un peu de pain même, elle a mangé du pain avec le...

340 E : Oui, la salade mechouia ?

341 e14 : La salade mechouia ! Et ça heu... Ça pour moi c'est hyper important. Et elle est
342 satisfaite de ce qu'elle a fait elle, de ce qu'elle a fait là, qu'elle pouvait rester à l'atelier
343 cuisine.

344 E : Hum hum (*acquiescement*).

345 e14 : Y'a une autre dame qui est venue aussi, elle s'est dépassée pour venir, elle est bloquée
346 chez elle avec une sciatique, elle vient plus se faire soigner heu... Elle est venue à l'atelier
347 cuisine heu... Parce qu'on insiste. On leur dit à quel point c'est important qu'ils viennent. Et
348 elle a pu dire des choses et je suis contente. Au moment où on faisait la vaisselle.

349 E : Oui. Tout à fait, je vois bien parce que j'ai eu un entretien avec elle aussi cette dame, et
350 c'est vrai qu'au début, on l'a trouvé très sur ses gardes, très réservée, dans son coin, elle avait
351 du mal à se positionner et puis finalement elle s'est dévoilée petit à petit et je l'ai sentie ravie
352 d'être là, et à la fin elle ne voulait plus partir même, elle était avec nous jusqu'à la fin !

353 e14 : Alors c'est une dame qui est aidante, qui est épuisée. Quand on parle de l'épuisement
354 des aidants, clairement elle n'en peut plus avec sa maman.

355 E : Hum hum (*acquiescement*).

356 e14 : Et sa maman elle est du coup devenue un peu prétexte parce que je pense qu'elle est un
357 peu déprimée 'fin... Un peu beaucoup et avec sa sciatique, que du coup tout ce contexte fait
358 qu'elle reste chez elle et elle se concentre sur comment elle va aider sa maman et elle est plus
359 du tout dans une démarche de s'aider elle.

360 E : Hum hum (*acquiescement*).

361 e14 : Donc qu'elle soit venue et qu'elle ait... Ne serait-ce que de dire, parce qu'elle trouvait
362 des excuses jusqu'à maintenant. Beaucoup sa maman. Là elle a dit, « j'ai pas envie, j'y arrive
363 plus ». Et ça c'était important que ce soit dit et j'ai pu lui dire, « mais c'est pas grave » ! Elle
364 s'est dit « vous allez m'en vouloir » 'fin y'a quand même l'idée que ce qu'elle faisait c'était
365 pas bien, qu'elle jouait pas son rôle de patiente parce qu'elle ne venait plus se faire soigner.

366 E : Oui, qu'elle sentait tout de suite le jugement quoi.

367 e14 : Ouais. Et de pouvoir lui dire j'espère qu'elle a entendu, heu... Qu'elle avait le droit de
368 ne plus se faire soigner, qu'elle avait le droit de ne plus venir au rendez-vous, qu'après moi je
369 pense que ça lui ferait du bien de sortir, de prendre soin d'elle. Se soigner c'est pas
370 uniquement aller chez le docteur ou chez la diététicienne parce qu'on est en surpoids hein !

371 E : Bien sûr. Faire de l'activité physique... Moi elle m'avait quand même parlé qu'elle faisait
372 de la balnéo', qu'elle fait de la piscine heu...

373 e14 : Oui, elle fait du kiné, piscine et tout ça pour sa sciatique et c'est très bien, et que...
374 Voilà.

375 E : Ok. Mais c'est pas mal hein, c'est bien ce que tu as dit ! J'espère que ça a bien tout
376 enregistré ! En principe ! Et heu... Bon je pense qu'on a à peu près répondu à ce que je
377 voulais heu...

378 e14 : Y'a peut-être un truc j'ai pas trop creusé mais j'ai du mal à me rappeler de la question...
379 Varicelle cette nuit du deuxième, j'ai mes enfants qui ont la varicelle et se la passent à tour de
380 rôle !

381 E : Ouais super ! (*sourire partagé*)

382 e14 : Donc du coup tu sais tu m'as posé une question et j'ai répondu qu'à moitié. Qui était
383 pourquoi les médecins viennent manger ?

384 E : Oui, oui oui, c'était à peu près la question oui. A partir de quand vous vous êtes dit que ça
385 serait intéressant ?

386 e14 : Oui j'y ai répondu assez rapidement et assez naturellement mais je voudrais dire que ça
387 vient aussi des professionnels eux-mêmes qui je pense prennent plaisir à aller manger et que
388 c'était un temps pour nous aussi de nous voir !

389 E : Oui ! Entre les soignants ?

390 e14 : Oui. Faut pas croire que nous on serait...

391 E : Donc il y a un apport aussi inter-soignant ?

392 e14 : Oui et qui est important, on n'est pas là à vocation complète pour les patients, c'est pas
393 vrai 'fin, y'a des moments où l'on est content de partager un repas ensemble heu... Je pense
394 qu'en tant que soignant on y trouve notre intérêt personnel, et pas uniquement
395 professionnellement pour les patients, voilà !

396 E : Eh bien super ! Ben ça c'est vrai que je l'ai bien ressenti dans les derniers entretiens que
397 j'ai eu, ça aussi, cet apport inter-soignant et puis ça vous permet en effet un peu d'avoir un
398 temps supplémentaire pour vous et puis autour en réseau autour des patients aussi donc c'est
399 intéressant ! Que vous n'avez pas forcément ailleurs en fait ? Les soignants, 'fin toute
400 l'équipe soignante du pôle, avec le patient, parce que finalement dans chaque atelier y'a un
401 soignant par-ci et par-là mais... Y'a pas ce temps où vous êtes tous autour du patient ?

402 e14 : Oui. Tout à fait. Y'a pas souvent ce temps où l'on est plusieurs soignants et plusieurs
403 patients et pas pour les mêmes raisons où... On n'est pas tous les soignants des patients en
404 question et inversement les patients ne connaissent pas tous les soignants qui viennent, c'est
405 intéressant. Et puis aussi un truc, je sais pas si dans la démarche c'est bien que j'amène ça ou
406 pas mais je le dis, suite au dernier atelier cuisine, au niveau du secrétariat et au niveau du
407 président de l'association, on m'a demandé un... De préciser de façon un peu critique, de
408 préciser qui était convié ou non à l'atelier cuisine. Alors moi je l'ai vu un petit peu comme
409 heu... Le fait de revendiquer d'avoir le droit d'y aller. Parce qu'il faut savoir que dans le
410 dernier atelier cuisine, y'a des gens qui se sont invités, qui n'étaient pas conviés au départ, à
411 venir manger. Et c'est super parce que y'avait vraiment beaucoup à manger et cette notion de
412 partage et de surprise était intéressante mais en même temps, là on est sur un atelier où... Où
413 tu travailles, avec ta collaboratrice, AC peut venir aussi heu... Voilà, pour qui est-ce que c'est
414 important de venir ou pas ? De même je pensais que e1 (*prénom*) mangerait avec nous, la
415 médiatrice.

416 E : Oui, c'est vrai qu'au premier atelier j'ai su qu'elle était restée avec vous.

417 e14 : Eh voilà, ça c'est quelque chose à retravailler mais finalement ça devient un petit peu...
418 Le fait de pouvoir partager l'atelier cuisine avec les patients, une place qu'on se... Qu'on veut
419 hein voilà ouais.

420 E : Oui, faut se battre un peu pour ça oui !

421 e14 : Faut se battre pour ça oui ! (*petit rire partagé*) Et puis ça devenait un peu la cantine à un
422 moment et c'est vrai que j'ai un peu recadré en disant « c'est pas la cantine » notamment du
423 secrétariat. Pour moi les personnes que j'invite c'est parce que... Y'a un intérêt pour le
424 patient, d'être avant tout thérapeutique ! J'ai cette idée-là.

425 E : Oui. Bien sûr.

426 e14 : Ça reste mon idée finalement, c'est moi qui pense qu'inviter docteur untel... Parce que
427 le patient a évoqué dans la consultation son lien de confiance avec ce professionnel-là. « Oh
428 c'est le docteur untel qui m'a dit de venir, oh vous savez c'est un très bon docteur » tout ça.
429 Moi je note dans un coin de ma tête et je me dis tiens le jour où je fais l'atelier cuisine je
430 l'inviterais.

431 E : (*en même temps*) Faut absolument qu'il vienne !

432 e14 : Voilà. Et c'est vrai que c'est un projet que je mène, quand c'est moi qui l'anime, de bout
433 en bout. En lien avec e1 (*prénom*) qui m'appuie sur l'aspect logistique, mais qui est aussi en
434 tant que vraie médiatrice relais.

435 E : Oui bien sûr.

436 e14 : Donc là ça me paraissait important, surtout sur un repas algérien, elle qui est de culture
437 franco-algérienne, qui a fait venir de nombreuses femmes !

438 E : C'est important oui ! Par exemple la dernière personne je ne suis pas sûre qu'elle serait
439 venue si elle n'avait pas eu e1 (*prénom*) au téléphone !

440 e14 : Je pense pas. Tout à fait. Tout à fait.

441 E : Mais elle nous avait dit que c'était un des critères de recrutement, cet apport aussi...
442 Comme il y avait quand même pas mal de patients d'origine maghrébine dans le coin. C'est
443 vrai que parler l'arabe aide beaucoup ! J'imagine !

444 e14 : Hum.

445 E : Bon ben on va s'arrêter là si tu n'as rien à ajouter ?

446 e14 : Non !

Entretien n°15

L'entretien s'est déroulé dans le cabinet médical de la participante, et plus précisément dans la salle de réunion qui est aussi la tisanerie. La participante et la chercheuse étaient l'une à côté de l'autre autour d'un café. Quelques propos étaient difficilement audibles pour leur retranscription, et l'entretien a été interrompu quelques secondes et accéléré après un coup de téléphone pour e15.

- 1 E : Alors d'abord, je vais vous demander de vous présenter ?
- 2 e15 : Alors je suis e15 (*prénom nom*), je suis installée depuis 23 ans ici.
- 3 E : Oui...
- 4 e15 : Voilà, j'aime bien. J'aime bien ce travail, j'aime bien ce travail dans ce quartier.
- 5 E : Oui.
- 6 e15 : Je pense que je n'aurais pas pu être mieux ailleurs, qu'ici.
- 7 E : Ok. Et vous êtes de la région ?
- 8 e15 : Oui, mais je suis originaire de Briançon.
- 9 E : Ok.
- 10 e15 : Je n'ai pas de famille ici.
- 11 E : Ok ok. Et donc, vous allez me parler de la première fois que vous avez participé à l'atelier
- 12 cuisine ou à quel moment on vous a proposé de participer à l'atelier cuisine ?
- 13 e15 : Je pense que ça s'est fait, ben je pense que ça s'est fait depuis la création de (*nom du*
- 14 *pôle*). Il y a eu plusieurs ateliers cuisine, j'ai pas participé à tous loin de là. Parce que des fois
- 15 on n'est pas au courant, parce que des fois quand on est au courant on ne peut pas.
- 16 E : Hum hum (*acquiescement*).
- 17 e15 : J'ai pas encore tout à fait compris si... Je pense qu'on est invité systématiquement,
- 18 même si on n'en a pas de patients qui participent.
- 19 E : Ok.
- 20 e15 : Simplement avec l'immensité des choses qu'on a à faire, eh bien on ne peut pas
- 21 toujours, et puis des fois on n'est pas informé. La dernière fois par exemple, j'ai failli ne pas
- 22 être informée c'est ma patiente qui m'a dit « Ah bon vous allez venir ? ».
- 23 E : Ah oui ?
- 24 e15 : Elle avait vu e14 (*prénom*) qui lui a dit « votre médecin viendra », donc elle m'a dit
- 25 « ben vous allez venir ».
- 26 E : Ah y'a un message qui n'est pas passé donc.
- 27 e15 : Y'a quelque chose qui n'est pas passé. Mais c'est très bien qu'elle me l'ait dit sinon je
- 28 l'aurais peut-être appris après, mais je ne suis pas tellement sûre parce que je ne suis pas
- 29 tellement une liseuse de mails !
- 30 E : Ok. Donc vous aviez des patients alors au dernier atelier ?
- 31 e15 : Au dernier atelier, il y en avait une.
- 32 E : Ok. Très bien. Qu'est-ce que vous êtes venue chercher alors, pourquoi vous avez participé
- 33 à cet atelier cuisine ?

34 e15 : Parce que c'est sympathique.

35 E : Hum hum (*acquiescement*).

36 e15 : Parce que c'est une autre façon de se rencontrer, voilà c'est une façon d'être un peu en
37 lien différemment et avec les collègues, et avec les gens.

38 E : Hum hum (*acquiescement*).

39 e15 : C'est surtout parce que c'est agréable et on peut... Je suis pas sûre que... C'est-à-dire
40 que si les ateliers cuisine n'existaient pas, ça ne changerait pas la vie non plus, j'irais pas les
41 chercher !

42 E : Hum hum (*acquiescement*).

43 e15 : Heu... Mais je crois quand même que c'est une bonne façon de... D'être en lien avec les
44 gens.

45 E : Hum hum (*acquiescement*).

46 e15 : Je ne suis pas très sûre que ça amène beaucoup au plan diététique, pour les patients,
47 mais je crois pas que ça soit l'objectif d'ailleurs. Je crois que l'objectif c'est un peu plus
48 plutôt le lien social, l'affirmation de certaines personnes, et se connaître différemment.

49 E : Hum hum (*acquiescement*).

50 e15 : Non mais j'ai découvert ma patiente là ! D'une autre façon !

51 E : Vous avez pu discuter un petit peu ?

52 e15 : Petit peu ! Petit peu oui... Après après, ça ne nous met pas, c'est compliqué parce que
53 ça ne nous met pas sur un terrain d'égalité. C'est compliqué je trouve c'est de passer de cette
54 position où on est médecin avec quand même la relation médecin-malade elle n'est jamais
55 équilibrée complètement, de par notre fonction etc... Et ensuite là-bas, il faut changer un petit
56 peu de position et... C'est pas très difficile pour nous mais je crois pour le patient ça peut être
57 des fois compliqué.

58 E : Ouais...

59 e15 : Voilà, ça peut...

60 E : Vous avez ressenti que c'était compliqué pour elle ?

61 e15 : Non, pour elle j'en sais rien mais heu... Pourquoi pas, puis après on verra, je ne l'ai pas
62 revue depuis ! On verra si ça change quelque chose ou... Parce que par exemple, dans l'atelier
63 cuisine, y'a facilement le tutoiement. Y'a une espèce d'ambiance, comme ça très chaleureuse,
64 un peu emportée... C'est très rapide aussi, parce qu'il y a une espèce de timing, on était très
65 pressé ce jour-là ! Fallait se tirer parce qu'il y avait l'autre atelier...

66 E : Y'avait un autre atelier derrière oui !

67 e15 : Donc ça mettait la pression à tout le monde et dans cette histoire de pressé, et bien
68 heu... Y'a le tutoiement qui vient vite. A cet atelier il y a eu par exemple une maman qui a
69 laissé ses deux enfants, qui ont mangé à côté de e11 (*prénom*). Et je me demandais ce qu'ils
70 comprenaient ces enfants, comment ça leur avait été expliqué, ce qu'il leur avait été dit de...
71 Qu'est-ce qu'ils faisaient là, qu'est-ce que leur maman faisait là. Et j'ai pas vu de moments
72 où... J'ai pas vu, à l'accueil de l'atelier. Bon, je suis peut-être arrivée en retard mais je crois
73 pas, un moment où on a redit ce qu'on faisait là, tous, pour que ça ait du sens pour ces
74 enfants, pour qu'il y ait du sens aussi pour les gens. Et heu... Donc on est venus un peu
75 comme ça, c'est sympathique, mais il y a un peu de rapidité, et dans ce que je voulais dire,

76 c'est que du coup le tutoiement peut arriver assez vite. Une espèce de tutoiement. Ou de...
77 Voilà parce que il y a une proximité. Ah parce que j'avais une autre de mes patientes ça me
78 revient ! Heu... Voilà j'en avais deux, mais une qui n'avait pas cuisiné, une autre qui était
79 venue, qui était d'ailleurs assise à côté de moi !

80 E : Ok. Qui n'avait pas cuisiné ?

81 e15 : Hum hum. Je pense que son prénom c'est E12 (*prénom*). Et son nom de famille
82 commence par (*première lettre du nom*).

83 E : Ah oui ! C'est E12 (*prénom*), je sais, c'est votre patiente ! C'était E12 (*prénom*) que j'ai
84 vue. E3 (*prénom*) elle était déjà venue au premier atelier donc ma collègue l'a déjà vue en
85 entretien mais c'est E12 (*prénom*) que j'ai vue chez elle, et c'était bien avec elle que je
86 pensais...

87 e15 : A (*ville voisine de ville pôle santé où habite E12*) ?

88 E : A (*ville voisine de ville pôle santé où habite E12*) c'est ça ! Et du coup heu... Oui je
89 voudrais bien savoir si vous avez eu l'occasion de discuter avec elle ?

90 e15 : Et bien je l'ai revue mais on n'a même pas discuté de ça...

91 E : Ouais...

92 e15 : (*rapidement*) Ou bien je l'ai pas revue, ou bien je l'ai revue et on n'en a pas discuté.

93 E : Ok.

94 e15 : Je crois que je l'ai revue et on n'en a pas discuté parce qu'elle avait d'autres choses à
95 régler quoi.

96 E : Hum hum (*acquiescement*).

97 e15 : Et j'ai plus pensé. Ça veut dire aussi que si on veut donner du sens à ce qui se passe là, il
98 faudrait que, quand on arrive à l'atelier, on dit « j'ai été manger avec telle ou telle personne »,
99 qu'on marque dans les dossiers, « atelier cuisine tel jour ». Pour qu'on en reparle parce que
100 pour les gens c'est très important, je pense, quand même ce moment-là, mais pour moi je
101 crois que je l'ai revue et j'en n'ai même pas dit un mot !

102 E : Ah oui, y'a eu un...

103 e15 : Et du coup heu... Du coup peut-être que ça serait bien qu'on note, j'y pense maintenant
104 un petit peu en le disant quoi !

105 E : Hum hum (*acquiescement*).

106 e15 : Qu'on note pour qu'on puisse nous dire « ben tiens j'ai été contente de manger à côté
107 d'eux la dernière fois » ! Juste ça et puis pour immortaliser le moment qui s'est passé parce
108 que je suis quasi sûre que je l'ai revue et je n'y ai même plus pensé sur le coup.

109 E : Ok. Parce que c'est vrai que quand je l'ai revue, elle ne vous avait pas encore revue. C'est
110 vrai qu'elle, elle m'avait dit que contrairement à certains autres patients, elle, elle se sent plus
111 à l'aise en consultation, en cadre habituel, plus à l'aise ici que là-bas avec tout le monde
112 autour, ça a été plus difficile pour elle d'être à l'aise avec vous !

113 e15 : Ouais ouais ! Là-bas ?

114 E : Oui oui.

115 e15 : Là-bas, d'être à l'aise là-bas, oui ! Ça nous met dans une position... En plus on était à
116 côté !

117 E : Et comment ça se fait finalement ? Pourtant c'est convivial, c'est... Comment ça peut être
118 un frein ?

119 e15 : (*rapidement*) Parce qu'il n'y a pas d'intimité ! C'est tout dans le... Ouais ça manque
120 d'intimité et elle me sait porteuse d'informations, heu je crois secrètes, et du coup c'est pas
121 qu'elle imagine que je pourrais les divulguer mais ces informations secrètes qu'on a
122 normalement dans un petit espace entre nous, elles sont dans ma tête, elles sont dans sa tête
123 et... Y'a plein de gens autour !

124 E : Hum hum (*acquiescement*).

125 e15 : Eh ben... Voilà ! C'est comme si moi je... C'est comme si... Pour aller un peu plus
126 loin, même si on n'est pas les psychologues de nos patients, quand même des fois il se passe
127 beaucoup de choses avec elles... C'est comme si quelqu'un rencontre dans un petit repas son
128 thérapeute, toute proportion gardée (*peu audible*) !

129 E : Ouais ouais !

130 e15 : Et du coup y'a quelque chose comme ça là où... Je crois qu'on n'a pas tellement envie
131 de rencontrer son psychologue ailleurs !

132 E : Oui !

133 e15 : C'est pour cette raison-là que l'intimité vole comme ça dans l'air entre les deux, sans
134 s'exprimer bien sûr, on est là pour autre chose mais... Mais c'est là quand même !

135 E : Oui, c'est difficile d'être soi-même ou c'est difficile d'être heu... Oui je comprends.

136 e15 : Voilà. Et puis, dans ce type de... A côté de moi y'avait... C'est rigolo qu'on en reparle
137 parce que je l'avais oublié presque mais quand on en reparle ça revient ! A côté de moi
138 y'avait madame e17 (*nom*) qui était venue.

139 E : Oui.

140 e15 : On a eu des petites conversations, j'ai parlé de ma fille à un moment donné, je ne sais
141 pas pourquoi parce que j'ai une fille qui est au Canada et j'en ai dit un mot à e17 (*prénom*) ma
142 collègue, pour quelle raison ? Je n'arrive plus à me rappeler. Ça avait peut-être à voir avec la
143 nourriture où je ne sais pas quoi mais hop ça y est cette femme-là qui ne savait pas que j'avais
144 des enfants, et elle entend ça ! On est dans une rupture de notre relation actuelle.

145 E : Ouais ouais.

146 e15 : Heu... Voilà. Et je pense que ces endroits, ces ateliers cuisine et comme tous ces trucs,
147 c'est quand même des endroits où... Je crois que nous les professionnels faut qu'on s'oblige à
148 rester vraiment professionnel, et à voir... Voilà, voir jusqu'où on peut aller avec les patients,
149 ils sont quand même là en tant que patients malgré tout et ils sont... Là en train de chercher
150 du lien social, mais c'est pas sûr qu'ils veulent rencontrer les médecins dans une autre...
151 Ouais, ils nous entendent un peu plaisanter ou... Ça dépend des gens mais quelques fois avec
152 certains, on est dans un rapport un peu sérieux, un peu...

153 E : Oui. Y'en a qui cherchent pas forcément à... A la proximité avec leur médecin ?

154 e15 : Oui. Hum hum.

155 E : Pour eux, c'est une interface objective, une interface...

156 e15 : Et là y'a une proximité ! J'avais jamais, je m'étais jamais trouvée assise à côté d'elle
157 dans toute ma vie de docteur avec elle ! Et elle non plus s'était jamais... Voilà. Même si nous
158 on n'a pas de table qui nous sépare parce qu'on n'est pas séparés par une table avec les
159 patients, malgré tout on était toujours en face, alors que là on était à côté... (*peu audible*).

160 E : Ouais ouais.

161 e15 : Enfin ça ne m'avait pas traumatisé mais comme on en parle c'est quand même
162 intéressant de se dire que c'est pas sans... Heu... C'est sûrement... Pour moi ça n'a pas été
163 difficile d'être à côté d'elle, je pense que pour elle ça a été difficile en effet ! De me voir, pas
164 tout à fait comme elle me voit d'habitude !

165 E : Hum hum (*acquiescement*). Et qu'est-ce que... Est-ce que...

166 e15 : (*en même temps*) Et puis on n'arrivait pas tellement à trouver une conversation hein.
167 Oui, y'a pas eu de conversation avec elle !

168 E : Oui, alors j'ai pas ressenti plus que ça... J'étais à côté d'elle aussi en fait, et heu... Pareil
169 elle ne se rappelle pas d'avoir discuté avec vous spécialement !

170 e15 : Nous on a un tout petit peu parlé mais on n'arrivait pas à trouver... J'ai bien essayé
171 de... Mais on n'arrivait pas parce que à la fois je voulais pas évoquer des choses que je suis
172 sensée connaître d'elle... C'était pas le moment de dire « est-ce que vous avez pu refaire du
173 vélo » je sais pas quoi, c'est pas le moment !

174 E : Hum hum (*acquiescement*).

175 e15 : Et après heu... De quoi on va parler heu... C'est vraiment heu... Compliqué ! Donc on
176 a parlé, je pense de ce qu'on mangeait « c'est bon, c'est pas bon » c'était ça ! Oui mais c'est
177 ça qui est difficile parce qu'en même temps, il faut pas qu'on rompe, tout ce que je sais d'elle
178 n'a pas à sortir dans ce repas !

179 E : Bien sûr !

180 e15 : Et... C'est risqué là quand même je pense !

181 E : C'est vrai. Je pense que c'est compliqué de trouver un...

182 e15 : (*en même temps*) Le risque est là, donc c'est pour ça qu'on n'a pas réussi !

183 E : Très bien. Et qu'est-ce que vous feriez pour que ça change, enfin pour aider à plus de
184 proximité ? Que l'atelier apporte plus dans cette relation médecin-patient ?

185 e15 : Non, moi je crois que... Je changerais pas... Je sais pas si je changerais. Je pense que,
186 nous, quand on y va en tant que professionnel, on n'y aille pas en courant, comme on fait
187 souvent.

188 E : Oui.

189 e15 : Qu'on y aille comme un moment à la fois de détente mais à la fois on est professionnel,
190 ce qui est moyen le cas hein, moi je suis dans un espèce d'intermédiaire comme ça, je n'ai
191 même pas réfléchi tellement à ma place !

192 E : Hum hum (*acquiescement*).

193 e15 : Je, crois qu'il faut se dire qu'il y a des enjeux pour le patient d'être sous le regard de son
194 médecin d'une façon différente. Des enjeux qu'on ne peut pas mesurer parce que...

195 E : Hum hum (*acquiescement*).

196 e15 : Alors qu'est-ce que je changerais ? Donc déjà de changer moi, d'y aller en étant bien...
197 En gardant bien ma réserve ! En me disant bien, « attends il se joue des choses importantes
198 peut-être pour les patients là heu... Qui peuvent peut-être leur faire beaucoup de bien mais qui
199 peuvent aussi les déstabiliser ».

200 E : Hum hum (*acquiescement*).

201 e15 : Donc heu... Et puis ensuite, ce que je disais tout à l'heure, le noter après pour qu'on
202 puisse en faire quelque chose.

203 E : Hum hum (*acquiescement*).

204 e15 : Ce que je n'avais pas fait, jusque là.

205 E : Très bien.

206 e15 : Et après pour, est-ce que vraiment il faut de la proximité heu... (2 secondes de silence)
207 Si elle ne vient pas, il ne faut pas la forcer, parce que ça ne serait pas respecter la personne !
208 Heu, comme autre patiente, c'était E16 (*prénom*), heu... En réalité dans le service, dans
209 l'excitation, je pense que elle heu... Elle, je sais déjà qu'on va en reparler !

210 E : Oui ben, en plus c'était un peu la patiente experte on va dire dans l'atelier, et c'est elle qui
211 a fait, qui a préparé le repas, qui avait préparé les desserts qu'elle avait amenés, donc elle, elle
212 était vraiment très impliquée ! Je pense qu'elle était heureuse !

213 e15 : Je pense qu'elle était très heureuse et je pense que ça lui a fait du bien ! Et que ça je
214 pourrais lui renvoyer que... Qu'elle a au moins cette compétence-là !

215 E : Hum hum (*acquiescement*). Oui !

216 e15 : Pour elle qui doute de ses compétences par ailleurs. Ou... Elle ne doute pas de ses
217 compétences ! Mais chez elle, y'a un terrain anxieux, elle est bouffée par l'anxiété en fait.

218 E : Hum hum (*acquiescement*). Et heu... Et donc si... Des ateliers, du dernier atelier ou d'un
219 autre atelier dont vous avez participé, y'a quelque chose qui vous a marqué, une anecdote ?

220 e15 : Je... Là, ce dernier atelier, le précédent était bien sympathique aussi, je crois que c'était
221 avec des Portugaises. Il y avait un médecin Portugais là, qui était là, un médecin de SOS.

222 E : On n'y était pas.

223 e15 : Voilà, et je sais pas si j'ai assisté à un autre, une fois on avait... Mangé avec des dames
224 Turques aussi il me semble.

225 E : Oui.

226 e15 : Mais ça c'est très vieux.

227 E : Hum hum (*acquiescement*). Je crois que c'était un des premiers, on en a parlé encore ce
228 matin (*lors de l'entretien avec e14*).

229 e15 : Ouais ouais. Mais là, manger avec des dames Turques, ça avait fait suite à l'ETP. Et
230 l'ETP où j'avais été y'avait donc une certaine connaissance qui s'était faite et y'avait
231 quelques-unes qui étaient mes patientes mais pas toutes.

232 E : Ouais.

233 e15 : Et... Ça, ça n'avait pas été compliqué, parce que ces dames Turques, elles savent bien
234 tenir la distance sans être mal à l'aise.

235 E : Hum hum (*acquiescement*).

236 e15 : Alors que je pense, avec madame (*nom E12*), elle était pas à l'aise.

237 E : Hum hum (*acquiescement*). Ouais. C'était pas facile avec elle. Parce que vous, vous
238 animez aussi je crois des ETP ?

239 e15 : Hum. Hum. Mais donc là, c'était dans une suite d'ETP, c'était prévu comme ça !

240 E : Oui, voilà ! C'était le début, c'était un peu l'initiation des ateliers cuisine, parce que ce
241 que me disait e14 (*prénom*) ce matin, c'est que... C'est que c'était un peu pour clôturer l'ETP
242 en fait, toutes les séances d'ETP c'était un peu à objectif festif, l'atelier cuisine, qui s'est
243 finalement transformé en quelque chose de plus fréquent, de plus permanent ?

244 e15 : Hum. Ouais. Non, mais je pense qu'il faut... Après, je crois qu'il n'y a pas d'objectif
245 diététique, il y a un objectif d'être un peu ensemble et de... Je trouvais que le dernier atelier-
246 là, par exemple madame E12 (*initiale nom*), elle était pas très... Elle a dû même se sentir mal
247 à l'aise avec les autres, je sais pas hein !

248 E : Hum hum (*acquiescement*).

249 e15 : Je sais pas. Heu, à moitié.

250 E : C'était compliqué oui.

251 e15 : Oui. Et du coup, la sélection des gens, qui on invite, comment... Et puis est-ce que
252 derrière, y'a un moment pour en reparler, avec ceux qui organisent, pour pouvoir parler de
253 comment ça s'est passé, pas passé, est-ce que y'a des profits derrière.

254 E : Vous avez des... Vous n'avez pas des réunions au pôle de santé de temps en temps, où
255 vous débriefez, vous ne parlez pas des anciens ateliers ?

256 e15 : Non, non. Ça en fait pas partie. Il faudrait, mais le pôle fait beaucoup beaucoup de
257 choses, et si on débriefait tout ce que fait le pôle, alors il faudrait que les semaines aient
258 encore plus d'heures... Mais faudrait le faire ! En tout cas par exemple, la présence de ces
259 enfants, heu... Même si c'était fort sympathique, c'était des enfants qui étaient en train (*fin de*
260 *phrase inaudible*)... Je me disais « tiens ils vont être en retard à l'école ceux-là, qu'est-ce que
261 c'est que ces affaires » ! (*petit rire partagé*) Ils étaient là, ils étaient... Non je sais pas, on leur
262 a pas donné une vraie place.

263 E : Hum hum (*acquiescement*).

264 e15 : Je sais pas comment dire. Je les ai pas sentis très bien...

265 E : C'était un peu inattendu, on va dire que c'était pour...

266 e15 : Pour que la maman puisse rester !

267 E : Oui pour que la maman puisse rester, car y'avait un problème d'école, sinon elle ne venait
268 pas en fait !

269 e15 : Ouais, non mais bien sûr. Mais du coup comment faire pour que ces enfants aient un
270 petit espace, qu'ils ne soient pas complètement perdus dans les lieux, qu'ils soient fiers de ce
271 que leur maman a fait, parce que il n'y a pas eu un moment pour dire, « c'est vachement bien
272 ce que ta maman a fait » !

273 E : En fait, on savait pas trop si ils savaient en effet pourquoi ils étaient là mais par contre ils
274 étaient à l'aise, ils ont bien rigolé !

275 e15 : Oui enfin ils étaient à l'aise, justement, je me demande s'ils étaient si à l'aise que ça ! Je
276 me suis posée la question hein, c'est pas parce qu'on rit qu'on est à l'aise des fois ! Je savais
277 pas ! En tout cas, moi je trouve que par rapport à ces enfants, parce qu'ils étaient là, mais s'ils
278 n'avaient pas été là, ça aurait quand même été ma question, je pense qu'au départ de l'atelier
279 faudrait qu'il y ait un petit mot, une petite présentation de tout le monde parce que moi je
280 connaissais des patientes que ne connaissaient pas d'autres. Au moins qu'on présente, qu'on
281 dise heu... Deux mots ! Que celui qui organise ou celle qui organise...

282 E : C'est vrai qu'il n'y a pas eu de présentation.

283 e15 : Une petite présentation voilà, où tout le monde est un peu accueilli, où l'on présente
284 heu... Parce qu'il y en a qui ne savent pas qui... Ça veut dire... Je dis ça parce que c'est
285 comme si y'avait les rois qui arrivent, les gens qui ont le pouvoir qui arrivent, nous, les
286 médecins on sait qui on est, on sait ce qu'on fait là, et bien y'a des gens qui sont là, on sait pas
287 exactement qui c'est mais c'est pas si grave eux ! Je caricature un peu hein !

288 E : Oui, bien sûr !

289 e15 : Mais du coup, par exemple, madame E12 (*initiale nom*), je sais pas si elle savait qui
290 étaient tous ces gens-là !

291 E : Hum hum (*acquiescement*).

292 e15 : Et, c'est quoi un repas où l'on sait pas ? Quand on sait pas qui est là autour de la table ?

293 E : Hum hum (*acquiescement*).

294 e15 : Le repas, c'est au moins de se connaître !

295 E : Hum hum (*acquiescement*).

296 e15 : Alors c'est vrai qu'il y a ce mélange qui est très sympa, et de ce tutoiement qui est
297 vraiment quasiment là, presque, et puis ce mélange de... Comme c'est trop rapide, eh bien y'a
298 quelque chose qui nous manque. Moi je trouve vraiment, dans la présentation, y'a quelque
299 chose qui manque ! C'est tellement important le début, le milieu et la fin de quelque chose !

300 E : Hum hum (*acquiescement*).

301 e15 : Là, la fin ça a été un peu bâclé parce que tout le monde était, d'abord, nous, on est
302 toujours dans l'urgence de partir, les médecins.

303 E : Vous étiez pressés oui.

304 e15 : Donc déjà ça, ça c'est pas très bon quand on part en courant, c'est pas si gênant que ça,
305 mais y'a un au revoir qui se fait pas pour tout le monde non plus ! Moi je vais dire au revoir
306 aux gens que je connaissais... Bon je le dis un peu comme ça, mais y'a quelque chose qui...

307 E : Et puis c'est vrai que E16 (*prénom*), du coup je savais pas que c'était votre patiente, mais
308 elle du coup elle s'est pas assise un moment, parce que du coup elle voulait que tout soit prêt
309 pour les médecins ! Et y'avait aussi cette pression heu...

310 e15 : Bien sûr !

311 E : Du coup elle est restée debout en train de préparer le thé en avance pendant qu'on
312 mangeait le repas !

313 e15 : Tout à fait. Après, en même temps, dans la culture maghrébine, je pense que c'est
314 comme ça, c'est pas tellement gênant si la femme fait tout... C'est même bien, enfin je veux
315 pas dire c'est pas tellement gênant si elle fait tout mais... C'est comme chez elle qu'elle fait !
316 Sinon, elle ne se serait pas sentie aussi à l'aise, c'était comme ça qu'elle se sentait à l'aise !

317 E : Oui, je pense aussi. C'était assez naturel, elle était dans son élément oui !

318 e15 : Elle était bien dans son truc, je pense, comme elle est ! Donc c'était bien. Mais voilà, je
319 pense que quand on arrive, il faudrait que, puisqu'on est là, que tout le monde soit dans toute
320 la vérité possible (*difficilement audible*), que tout le monde sache qui est là et qu'il y ait une
321 tout petite présentation, plutôt que ce soit à la bonne franquette, « ah tiens le Dr e18 (*nom*)
322 arrive, Dr e15 (*nom*) arrive » voilà. Non ! Qui est là ? Qu'on nous présente, qu'il y ait un
323 moment où on nous présente les gens ! Les gens aussi ! Parce qu'eux à ce moment-là, et
324 d'ailleurs tout le temps, tout le temps, ils sont aussi importants que nous.

325 E : Hum hum (*acquiescement*).

326 e15 : Et c'est pas parce qu'ils n'ont pas du boulot l'après-midi qu'on doit être là... Je sais pas
327 comment dire mais pour moi, c'est ça que je trouve un peu... Qu'il faut retravailler.

328 E : Hum hum (*acquiescement*).

329 e15 : Je crois, quand même. Alors travailler l'accueil, travailler la présentation. J'aurais aimé
330 moi qu'il y ait un mot qui soit dit aux enfants, du bon (*mot accentué*) travail de leur maman.

331 E : Ouais.

332 e15 : Quelque chose comme ça. Parce que ils riaient, ils riaient, mais ils étaient mal à l'aise,
333 moi je trouve qu'ils étaient mal à l'aise ces gosses, je les ai pas sentis heu... C'est des gamins
334 quoi, ils ont pas été forcément très mal à l'aise non plus hein...

335 E : Ils étaient surtout bien gourmands et ils étaient contents d'être là, mais c'est vrai que... Ils
336 savaient pas trop pourquoi...

337 e15 : On sait pas trop ! Puis on leur a pas parlé ! Dr e11 (*nom*), il leur a un peu parlé il était à
338 côté d'eux heu... Mais pareil, il est resté sur la superficie parce que... Je crois parce qu'il n'y
339 a pas eu de... De présentation au départ, et qu'après du coup c'est bien difficile de...

340 E : Y'a pas eu de liant quoi.

341 e15 : Ben ouais !

342 E : Ok. C'est intéressant ce que vous me dites là parce que ça n'avait pas encore été bien
343 évoqué ça. Et heu... Du coup, qu'est-ce que vous pensez heu... Qu'est-ce que ça peut
344 apporter l'atelier cuisine au patient ?

345 e15 : Ben, ça peut leur apporter... D'abord un peu de convivialité, du lien pour ceux qui n'en
346 ont pas. Je suis pas sûre que ça leur apporte beaucoup de choses au niveau diététique.

347 E : Hum hum (*acquiescement*).

348 e15 : Ça pourrait quand même être un objectif mais je crois que c'est pas défini comme ça !

349 E : Ouais !

350 e15 : Heu... Ça pourrait l'être, quand même ! Heu... Voilà... D'avoir des connaissances !
351 (*sonnerie forte du téléphone fixe de la salle de réunion, e15 allant alors décrocher pour avoir*
352 *la secrétaire qui lui demande de se dépêcher car sa prochaine patiente est pressée, avec*
353 *interruption de l'entretien pendant une quinzaine de secondes*)

354 E : Heu... Ok. Très bien. Sur la convivialité pour les patients, et la diététique qui n'est pas
355 forcément, qui n'était pas forcément au premier plan pour le coup ! Alors parfois,
356 apparemment, l'atelier cuisine de décembre, c'était très diététique, là c'était plutôt l'échange
357 interculturel heu...

358 e15 : Voilà, je crois que c'est ça ! Après on aurait pu imaginer de faire quelque chose de plus
359 diététique mais c'est pas grave ! Ça dépend de l'objectif qu'on se fixe oui !

360 E : Et heu... Qu'est-ce que vous pensez avoir apporté vous, à l'atelier cuisine ?

361 e15 : Heu... Je le dis fort, « pas grand-chose » !

362 E : Hum hum (*acquiescement*). Ouais.

363 e15 : Ben voilà, j'ai peut-être un peu gêné ma voisine ! Moi je crois que j'ai pas apporté grand
364 chose... Juste ma présence quoi !

365 E : Ok. Et donc...

366 e15 : (*en même temps*) Mon intérêt, pour ça ! Voilà, quelque chose comme ça, mais qui n'a
367 pas été dit non plus ! Enfin je trouve qu'il faut un peu plus de... D'officialisation, de paroles !
368 Voilà.

369 E : Ok. Quelque chose de plus officiel au départ !

370 e15 : Ouais. Dès l'arrivée de tout le monde hein ! Voilà, qu'on présente les gens, quand
371 même !

372 E : Ben c'est ce qui s'était passé pour nous, au début, avant la préparation du repas, mais c'est
373 vrai qu'à votre arrivée, on était tous un peu dans le jus ! Et c'est vrai qu'il n'y a pas eu ce
374 temps d'accueil et de...

375 e15 : D'accueil et de présentation. Ça aurait été vraiment bien.

376 E : Tout à fait.

377 e15 : Voilà. Puis après le « au revoir », c'est pareil, c'est un peu... Mais c'est de notre faute
378 aussi, c'est un peu rapide !

379 E : Hum hum (*acquiescement*).

380 e15 : C'est-à-dire qu'on dit « ouais ouais c'est super » mais ça reste aussi assez superficiel de
381 dire « c'est super c'est super », et c'est un peu rapide quand même. Quand on doit s'en aller,
382 y'a quelque chose comme ça de très important.

383 E : Ouais. Ok. Et si on changeait cette histoire de présentation et caetera, vous pensez que ça
384 apporte quelque chose la présence des soignants ? Ça peut apporter quelque chose dans la
385 prise en charge des patients ?

386 e15 : Ça pourrait vouloir dire que les médecins sont pas forcément supérieurs aux gens, ça
387 pourrait vouloir signifier qu'on peut être à égalité par moment.

388 E : Hum hum (*acquiescement*).

389 e15 : Mais ça, c'est tellement de boulot ! Mais ça peut être ça ! Le fait de nous dire, « on est
390 des êtres humains, et ensemble on peut se rencontrer, autour d'un repas », voilà. Et heu...
391 Donc être plutôt dans le principe de... D'égalité même si... Même si la relation est toujours
392 déséquilibrée ! Mais ça pourrait vouloir dire ça ! Mais si ça le dit, faudrait qu'on réfléchisse à
393 ce qu'on fait ! Bon, je sais pas, on n'a pas trop réfléchi... A la fois c'est très réfléchi sûrement
394 mais... Moi personnellement, j'ai pas trop réfléchi !

395 E : Ok. Donc vous aimeriez reparticiper à un atelier, après avoir changé certaines petites
396 choses, vous reparticiperiez à un atelier ?

397 e15 : Heu... Même sans avoir changé des petites choses, je reparticiperais parce que c'est pas
398 désagréable, mais une fois qu'on en parle, si on veut faire les choses bien, oui oui bien sûr !
399 Ça doit pouvoir être plus... Heu... Comment dire, plus débriefé, plus préparé, voilà.

400 E : Ok. Et donc finalement, vous, vous êtes venue parce que c'est un moment sympathique,
401 vous m'avez dit surtout l'objectif, c'était de partager un moment sympathique ?

402 e15 : Voilà.

403 E : Et puis y'avait aussi heu... La présence d'autres soignants heu, ça vous intéressait ?

404 e15 : Ben, les autres soignants, c'est des collègues que je connais, que je vois par ailleurs,
405 donc heu... (*petit rire*).

406 E : Oui, c'est vrai que vous étiez tous du même cabinet.

407 e15 : Oui, donc que je vois. Mais effectivement, ça pourrait être heu... Un objectif mais c'est
408 pas celui-là !

409 E : Ok.

410 e15 : Ouais je crois que je suis venue parce que j'étais libre, parce que la patiente m'a dit
411 « e14 (*prénom*) m'a dit que vous seriez là » ! Et là ben je me suis dit « ben je vais y être » !

412 E : L'opportunité et puis le fait qu'il y avait des patientes, parce que du coup il y en avait
413 deux, parce que E3 (*prénom*), c'est pas votre patiente hein ? Donc y'avait E16 (*prénom*) et
414 E12 (*prénom*).

415 e15 : Hum hum.

416 E : Ok. Très bien. Bon ben voilà parfait hein, je vais vite vous laisser filer !

417 e15 : Merci beaucoup !

418 E : Ben c'est vous que je remercie !

Entretien n°16

Entretien réalisé au pôle de santé dans une salle de consultation. Entretien parfois parasité par le bruit des allées et venues dans le couloir.

- 1 B : Allons-y... D'abord je vais vous demander de vous présenter ?
- 2 E16 : Euh, je suis madame (*nom*), euh, je suis une maman de 5 enfants, j'ai 53 ans, j'habite
3 (*ville pôle santé*).
- 4 B : D'accord et du coup à quel moment on vous a proposé de participer à l'atelier cuisine ?
- 5 E16 : Euh y'a y'a y'a y'a à peu près un mois et demi je pense si je me trompe pas il y a un
6 mois et demi, on a fait un atelier cuisine avec ici quoi avec... Tout le groupe que je ne
7 connaissais pas avant.
- 8 B : D'accord.
- 9 E16 : Et euh on s'est donné rendez-vous, voilà il y avait tous les... Et après il y avait les
10 médecins qui ont mangé. On avait préparé, pour moi, pour moi c'était préparer les, la
11 pâtisserie, donc j'avais fait, j'avais prévu au début de faire les cornes de gazelles.
- 12 B : D'accord.
- 13 E16 : Et d'autres collègues, enfin d'autres personnes que je connaissais pas, elles étaient,
14 c'était prévu pour préparer à manger le plat principal et tout. Mais du coup après j'ai tout géré
15 moi-même et j'avais tout préparé et ils m'ont donné un coup de main mais j'ai préparé les
16 plats et ça s'est bien passé.
- 17 B : On vous a proposé au départ... C'était il y a un mois et demi mais avant quand est-ce
18 qu'on vous a proposé de participer à l'atelier ? Et est-ce que vous savez pourquoi on vous a
19 proposé de participer à l'atelier ?
- 20 E16 : Ben parce que euh euh je je comme je je suis venue ici euh avec euh la diététicienne e14
21 (*appelée Mme nom*), donc c'est elle qui m'avait proposé qu'il y avait un atelier, si je pouvais
22 participer et j'ai dit oui.
- 23 B : Et du coup... c'est vous qui vous vous êtes occupée un peu de tout gérer.
- 24 E16 : Un peu de tout... De tout gérer... Voilà...
- 25 B : Et c'est vous qui avez fait le menu ?
- 26 E16 : Parce que j'aime bien. Le menu c'est pas moi qui l'a choisi, c'était e1 (*appelée par son*
27 *prénom*) avec e14 (*appelée Mme nom*) et puis je pense que d'autres personnes quoi. Ils
28 avaient choisi un, un, ça s'appelle le tilitli. C'est, c'est un plat algérien...
- 29 B : Et ça s'écrit comment le tilitli... (*Rire partagé*)
- 30 E16 : Euh... Un T, un L, un I, un T, un L, un I, voilà.
- 31 B : D'accord... Le tilitli.
- 32 E16 : Le tilitli... Et donc il y avait un tajine aux olives avec du poulet.
- 33 B : Ok. Et comment s'est passé l'atelier ?
- 34 E16 : Ça s'est très très bien passé euh on était, on avait tous mis la main dans la pâte, ils
35 m'ont aidée à préparer mais bon je gérais quoi, je gérais bien c'était e14 (*appelée Mme nom*)
36 m'a dit que voilà qu'elle m'avait vue... Que j'étais. En fait moi j'aime bien faire tout ce qui
37 est pâtisserie euh, chez... Je fais des plats mijotés, j'aime bien cuisiner. Pour moi c'était pas,

38 c'était pas je veux dire difficile, ou c'était pas quequ'chose qui me... Que que euh j'avais je
39 gérais bien le...

40 B : D'accord. Comment vous avez ressenti vous, le fait de devoir tout gérer ?

41 E16 : Ben ben bien, moi j'étais bien, moi je m'intègre vite voilà, c'est comme si ces
42 personnes je les connaissais déjà. En plus elles étaient, elles étaient toutes gentilles donc euh.
43 Il y avait pas, tout de suite, il y avait pas de soucis.

44 B : Est-ce que vous pouvez me raconter un petit peu comme ça s'est déroulé ?

45 E16 : Ben on a commencé d'abord on s'est présentés, on s'est tous présentés. Et puis après
46 d'autres, qui c'est qui a fait l'atelier et qui c'est qui a pas fait. Donc moi, c'était mon premier
47 atelier, j'avais fait il y a longtemps mais c'était avec un autre groupe mais c'était vraiment
48 vieux, c'était dans les, on va dire dans les 86 dans les années mais après, après j'en ai jamais
49 fait. En fait je fais chez... Aux personnes que je connais, je leur fais de la pâtisserie, je fais
50 des plats cuisinés je leur fais du couscous et tout mais chez moi. Mais j'ai jamais participé à,
51 en fait c'était la première fois avec euh... Et donc après ça s'est bien passé, on s'est présentés
52 et on a bu le café et puis après on a commencé, j'ai commencé à préparer les cornes de
53 gazelles, la pâte, la farce voilà je leur ai expliqué. Après on a commencé après ça, on a mis à
54 cuire la pâtisserie et puis après on a commencé le repas parce qu'après fallait qu'on mange
55 avant que... Les médecins, les docteurs fallait que ils rentrent avant 14h et voilà, et il fallait
56 qu'ils mangent avant. Et donc on avait... Il y en a qui épluchent les oignons, d'autres qui on
57 avait fait les carottes aussi, on a fait bouillir les œufs parce que c'est à base d'œufs durs, de
58 poulet, si on n'a pas de poulet on peut mettre de la viande, on peut... C'est des petites pâtes,
59 mais ça s'appelle tilitli mais c'est c'est des langues d'oiseaux que j'ai fait à la vapeur puis
60 après dans la sauce. J'ai mis les cuisses de poulet à rôtir dans le four pis le tajine de zitounes,
61 euh je dis de zitounes parce que c'est les olives (*rire partagé*).

62 B : D'accord.

63 E16 : Tajine d'olives donc c'était... Donc j'ai l'habitude donc pour moi c'était un jeu quoi.

64 B : C'était un jeu d'accord.

65 E16 : Ouais.

66 B : Et le fait de devoir s'occuper, parce que vous avez pas fait tout toute seule...

67 E16 : Ben ils ont épluché les carottes et les oignons et tout ça et moi j'ai fait le reste...

68 B : D'accord.

69 E16 : Voilà, ils ont fait la vaisselle, j'ai pas touché à la vaisselle (*rire*).

70 B : D'accord... Comment...

71 E16 : (*Coupe la parole*). On m'a donné un coup de main pour surveiller un peu parce que je
72 pouvais pas être un peu partout à surveiller le poulet à rôtir, le, le, le, leur montrer comment il
73 faut faire le glaçage pour les cornes de gazelles, comment il faut les enrôler dans le sucre
74 glace et tout ça dans le sirop et puis le sucre glace et les laisser un petit peu. Et puis j'avais
75 ramené d'autres gâteaux que j'avais préparés (*rire*) chez moi. (*rire*)

76 B : Pour la dégustation.

77 E16 : Voilà, elles, elles étaient... Tout le monde était content.

78 B : D'accord et comment vous vous êtes sentie au sein du groupe ?

79 E16 : Ouais j'étais bien, moi j'aime bien travailler en groupe euh... Ouais.

80 B : Pourquoi ?

81 E16 : Parce qu'il y a de l'ambiance, parce qu'on peut rigoler, travailler euh travailler
82 connaître d'autres personnes que voilà, d'autres cultures. On parlait de, de, de beaucoup de
83 choses quoi, des plats de pâtisserie et euh ça j'aime bien, j'aime bien apprendre un petit peu...

84 B : Apprendre...

85 E16 et B (*en même temps*) : Des autres.

86 B : Qu'est-ce que ça vous a apporté l'atelier ?

87 E16 : Ben de la joie, du bonheur (*mmh*) !

88 B : D'accord.

89 E16 : Parce que moi je suis quelqu'un qui sort pas beaucoup, et le fait d'être parce que moi
90 c'est maison, travail, courses, mes petits-enfants, j'ai oublié de dire tout à l'heure que j'ai trois
91 petits-enfants, et euh voilà je...

92 B : Vous sortez pas beaucoup.

93 E16 : Temps en temps cinéma restaurant mais voilà quoi je veux dire, c'est pas quelqu'un qui
94 vadrouille à gauche et à droite. J'aime bien rester tranquille à la maison, j'aime bien le calme,
95 me reposer 'fin me reposer parce que me reposer, je me repose jamais parce que je suis...
96 Même si il n'y a rien à faire à la maison, il y a toujours à faire, pâtisserie, ce matin j'en ai fait
97 un peu de (*rire*), voilà.

98 B : D'accord. Et vous est-ce que vous avez l'impression d'avoir pu apporter quelque chose à
99 l'atelier ?

100 E16 : Oui, ils étaient contents parce qu'ils ont appris quelque chose par rapport au plat et euh
101 au... Par rapport à la préparation, aux cornes de gazelles. Ce qui restait moi je l'avais donné, il
102 restait de la farce et puis du sirop, je lui ai dit à la dame « ben prenez-le » et je lui ai marqué
103 les ingrédients et ce qu'il fallait faire « eh ben vous faites chez vous »... Ah non mais elles
104 étaient contentes et puis voilà.

105 B : Et qu'est-ce que ça a pu changer pour vous, est-ce que ça a changé des choses pour vous ?

106 E16 : Euh... Non ça a rien changé parce que à part que j'étais contente et voilà, et c'est
107 important oui mais et voilà c'est important voilà. Moi j'aime bien travailler en groupe j'aime
108 bien et puis je m'entends avec tout le monde.

109 B : D'accord et le fait qu'il y ait des médecins qui arrivent après comment vous le ressentez ?
110 Des soignants parce qu'il y a pas que des médecins il y a des soignants aussi...

111 E16 : Bah c'était de venir, c'était les médecins qui viennent goûter ce qu'on a préparé c'est
112 quand même... Il fallait que... Voilà. Ils me disaient « venez manger, venez manger » moi je
113 leur ai dit « je vais pas manger » parce que les docteurs ils allaient partir et moi il fallait qu'ils
114 mangent d'abord euh les premiers et bah si les autres ils ont envie de manger ils ont le choix
115 mais moi j'avais encore des trucs à faire, préparer le thé et préparer, sortir les gâteaux il fallait
116 que je termine d'abord ça, moi j'avais le temps de manger et même si je mange pas c'est pas
117 grave et je connais les plats, j'ai l'habitude j'ai déjà goûté. C'est vrai que c'est bien de manger
118 tous ensemble mais même si... Mais j'ai pu quand même manger une fois que j'ai tout fini.

119 B : Et le fait qu'il y ait les médecins du coup ça amène...

120 E16 : Ben oui, les médecins qui viennent, parce que c'est pas n'importe qui, ils viennent euh
121 manger, goûter ce qu'on a fait euh c'est... Sympa quoi (*rire*). Mais c'était...

122 B : Et vous il y avait votre médecin qui était là ?

123 E16 : Oui je lui ai même préparé une assiette de gâteaux, elle avait pris avec elle et elle était
124 aux anges.

125 B : Et vous ressentez comment le fait qu'elle soit venue ?

126 E16 : Ben j'étais contente, ouais.

127 B : Est-ce que ça change des choses ?

128 E16 : Ben non ça change pas, mais le fait d'être là, qu'elle soit là, c'est ça m'a touchée quoi.
129 J'étais touchée par.

130 B : D'accord et quand... Est-ce que vous l'avez revue en consultation ?

131 E16 : Non je l'ai pas revue encore... (*Rire*)

132 B : Est-ce que vous pensez que ça pourra changer quelque chose dans votre relation ?

133 E16 : On s'entend bien déjà moi et mon médecin parce que on se connaît ça fait déjà un
134 moment. Mais oui je pense que oui je pense je pense que ça va changer, un peu plus il y aura
135 plus... Ouais.

136 B : Il y a des choses dont vous n'avez jamais parlé avec elle qui seront plus faciles à aborder ?

137 E16 : Non j'ai rien à cacher à mon médecin, on parle de choses et d'autres...

138 B : D'accord mais vous avez quand même l'impression que ça va.

139 E16 : Non quand ça va pas je parle à mon médecin... Je peux pleurer devant elle, je peux
140 raconter... C'est non non...

141 B : D'accord. Et est-ce que vous avez l'impression que le fait de faire l'atelier, ça a modifié
142 quelque chose par rapport à l'approche de la maladie ou du soin ?

143 E16 : La maladie ? (*Paraît étonnée*)

144 B : Oui le soin global ?

145 E16 : Je pense que la maladie, le soin, c'est non ça n'a rien à voir avec ce que j'ai fait, ça non,
146 ça change rien...

147 B : Le fait qu'il y ait des soignants ça change rien ?

148 E16 : Non, lorsque... J'étais bien, c'était un moment, j'étais bien... C'était un bon moment.

149 B : D'accord, est-ce que vous avez envie d'y retourner ?

150 E16 : Oui.

151 B : D'accord pourquoi ?

152 E16 : Pour revoir les personnes que... Avec qui on avait fait l'atelier et euh il y avait une
153 bonne ambiance.

154 B : D'accord.

155 E16 : Et pis j'aime bien donner et faire apprendre au gens ce que je sais, et ça me fait plaisir,
156 je suis contente de rendre un service euh, c'est euh...

157 B : C'est bien. J'ai quasiment fini ; est-ce que vous avez des choses à dire ?

158 E16 : Non que je les remercie beaucoup voilà c'est tout, de m'avoir, d'avoir participé...

159 B : D'accord.

160 E16 : Mmh.

161 B : Eh ben très bien si vous n'avez rien à ajouter, on a terminé. Merci.

Entretien n°17

*Entretien réalisé dans la salle de pause du cabinet médical du médecin autour d'un thé.
Sensation de mal-être ressentie au cours de l'entretien.*

- 1 B : Allons-y...
- 2 e17 : Hum, hum, d'accord.
- 3 B : Du coup j'enregistre tout. Du coup d'abord je vais vous demander de vous présenter.
- 4 e17 : Ben je m'appelle (*nom prénom*), ben je suis médecin généraliste à (*ville pôle santé*)
5 depuis, je suis installée depuis 22 ans. Euh, je suis membre du pôle (*nom pôle santé*) euh...
6 J'exerce en cabinet de groupe avec d'autres médecins qui participent aussi aux ateliers
7 cuisine... (*Cherche ce qu'elle pourrait dire d'autre*)
- 8 B : Non c'est bien, c'est bien. Alors, à quel moment est-ce qu'on vous a proposé de participer
9 à l'atelier cuisine ?
- 10 e17 : C'est très flou hein, c'est très très flou. La toute première fois, non, oui, j'ai participé
11 deux fois. La toute première fois, c'était le tout premier atelier avec les femmes turques, y'a,
12 je crois qu'il y a trois ans. Au tout début du démarrage du pôle de santé et de l'ETP diabète et
13 ça s'est terminé par un repas partagé un samedi matin, un samedi midi. Donc euh... Ben
14 c'était un petit peu l'enthousiasme et l'euphorie de ce qui démarrait. Donc là, ça avait été plus
15 formel, c'était plus clair et pis on avait tous, quasiment tous participé. Après ça s'est mis en
16 place mais moi j'ai jamais su clairement que ça se faisait. Et en mars (*hésite sur la date*)...
17 C'était en mars, février, mars je crois.
- 18 B : En mars...
- 19 e17 : En mars, j'y suis allée parce que le matin je sais plus qui m'a dit « il y a l'atelier cuisine
20 et il y a des patientes que tu suis qui y participent ». Donc j'y suis allée mais c'est vrai que
21 moi le mardi ça m'arrange pas du tout, j'ai une activité à une heure et demi et j'ai, à laquelle
22 j'ai envie d'aller et puis voilà. Mais j'y suis allée parce que j'avais deux patientes... Et puis
23 parce qu'un autre atelier précédent, dont m'avait parlé une patiente, c'était l'atelier portugais
24 plutôt...
- 25 B : Ouais. (*pendant que e17 poursuit*)
- 26 e17 : Autour de la cuisine portugaise, il y a une patiente qui m'avait dit qu'elle aurait aimé me
27 voir... Qu'elle y avait participé et... Quand même il y a beaucoup d'investissement des
28 patients et si ça se reproduit il faudrait que j'y aille.
- 29 B : Ok. Du coup est-ce que vous pouvez me raconter un petit peu comment s'est passé
30 l'atelier cuisine pour vous ?
- 31 e17 : Donc celui du mois de mars ?
- 32 B : Ouais, ou celui que vous aviez fait la première fois, est-ce qu'il y a des choses qui vous
33 avaient marquée, qui vous avaient particulièrement marquée et dont vous voulez me faire
34 part ?
- 35 e17 : Euh la première fois c'était très sympa mais ça reste je trouve un petit peu compliqué
36 d'être à l'aise dans ce mode de relation qui est complètement différent de celui de la
37 consultation, de la consultation médecin patient et euh...
- 38 B : Qu'est-ce qui vous dérange ?
- 39 e17 : Je trouve c'est un petit peu factice, dans le sens, le côté un peu sympa et... 'Fin non
40 c'est authentique c'est pas ça que je veux dire. Mais moi ça me met mal à l'aise, je ne suis pas

41 sûre que les patients soient à l'aise non plus. Je sais pas trop de quoi on peut parler, euh
42 (*soupir, elle prend sa tête dans les mains, 2 secondes de silence*). Y'a en apparence une
43 relation un petit peu d'égalité euh, dans l'échange, en pratique je pense qu'on reste le médecin
44 avec un espèce de (*1 seconde de silence*) de pouvoir que l'on a quand même et qui fausse un
45 peu cette relation qui n'est pas égalitaire quoi... Qui...

46 B : D'accord...

47 e17 : Est-ce que c'est un problème ? Je ne suis pas sûre non plus hein. Est-ce qu'on peut faire
48 autrement ? Je crois pas non plus.

49 B : Et du coup dans ce que vous dites, dans ce moment-là, on a l'impression d'être, 'fin,
50 comment dire... On fait semblant d'être égal, comment... Comment...

51 e17 : Non, je pense pas qu'on fait semblant, j'ai dit factice mais c'est pas le bon mot, c'est,
52 c'est, je crois que c'est très authentique et très sincère quand même, mais comme ça ne peut
53 pas être égal alors qu'on vient partager un repas, qui est quand même un exercice
54 habituellement de grande convivialité, c'est... C'est un peu bizarre, c'est un peu bizarre. En
55 plus moi, je suis arrivée, je voulais quand même partir assez vite, donc je suis partie au milieu
56 du repas (*soupir*). Sur mes deux patientes, il n'y en avait qu'une, euh qui parle pas, quasiment
57 pas français euh. Il y avait quand même des obstacles relationnels... Elle était là avec ses
58 deux petits garçons qui avaient ch'ais pas, qui avaient pas pu, 'fin qui étaient là au milieu...
59 C'était un peu bizarre. Je sais qu'au moment du repas, j'ai voulu m'asseoir à côté d'elle mais
60 j'ai pas pu, il y avait du monde enfin je... Là où elle s'était mise il y avait déjà du monde et
61 du coup, c'est peut-être pas plus mal non plus que j'ai pas pu être à côté d'elle. Puis de toute
62 façon on n'a pas grand-chose à se dire dans un cadre comme ça. Je vais pas aller lui dire... Et
63 pis avec elle qui parle pas... Quasiment pas français, encore plus, à part lui dire « c'est très
64 bon bravo, c'est super, merci »... (*rire gêné*)

65 B : Ouais.

66 e17 : Après...

67 B : Du coup, c'est quand même une relation qui est quand même compliquée pour vous ?

68 e17 : Surtout que ce sont des patientes qui ont des grosses pathologies, 'fin c'est pas, bah,
69 quand on connaît son histoire médicale, on se voit pas pour des rhinopharyngites... (*Silence 2*
70 *secondes*)

71 B : C'est difficile pour vous de faire abstraction...

72 e17 : (*Coupe la parole*) Bah oui moi j'ai du mal...

73 B : De faire abstraction de tout ça au moment du repas...

74 e17 : Ben oui... Mmmh.

75 B : D'accord.

76 e17 : Après que ce soit un outil thérapeutique euh, d'éducation thérapeutique (*soupir*) peut-
77 être... Je sais pas... Je sais pas... (*Prend sa tête dans ses mains*) (*Rire*)

78 B : Ça vous laisse dubitative...

79 e17 : Oui oui... Oui un peu quand même. En tout cas c'était très mal organisé, je 'fin c'est pas
80 une critique euh. On a été prévenu le matin même, donc euh ça c'est... Pour moi il y a eu un
81 loupé dans l'information, ça peut arriver moi la première mais après faut pas que ça
82 fonctionne comme ça. Après, (*soupir*) j'ai débarqué là, le repas est déjà fait, je savais pas, je
83 sais pas qui décide qui organise, qui décide le menu, tout ça, j'aurais aimé en savoir un petit

84 peu plus finalement. Qu'est-ce que... En fait qu'est-ce que je faisais là à part dire c'est bon
85 merci... Je... Franchement est-ce que c'est vraiment utile ?

86 B : Bah alors pourquoi vous êtes venue ?

87 e17 : Par euh, par... Euh par euh... Par respect pour ces deux patientes, et puis je peux
88 comprendre que ça leur fasse plaisir. Mais après dans l'outil thérapeutique euh, vis-à-vis du...
89 De l'éducation thérapeutique... (*Silence*) Si j'avais participé à l'élaboration du repas, si
90 j'avais... Peut-être ça aurait plus de sens. J'ai l'impression un peu d'être pique-assiette, je...
91 Je viens, j'en profite euh je mets je mets pas la table je... (*Rire*)

92 B : Après comme vous disiez, la première fois... Il y a une patiente un jour qui vous a dit que
93 ça lui aurait fait plaisir de vous voir. Est-ce que vous pensez déjà que ça, déjà en fait d'être
94 là...

95 e17 : Je comprends que ça donne de la reconnaissance pour le travail effectué pour la
96 personne... Pour cette dame-là oui... Pour cette dame diabétique Portugaise, qui fait des
97 efforts diététiques et qui... Oui... Après pour ces deux patientes qui étaient là, enfin il y en a
98 qu'une qui était là... Qui est une mère de famille qui dans une logique juste de perte de poids,
99 elle qui n'a pas de pathologie lourde et l'autre, les pathologies sont tellement lourdes que le
100 problème nutritionnel il est... En fait je sais même pas pourquoi elle était là. Elle est là si, en
101 fait, elle est là parce qu'il y a un soutien diététique et d'activité physique pour l'aider à sortir
102 de chez elle, et l'aider à sortir de sa solitude mais, le côté diététique, nutritionnel est pas, est
103 pas central du tout.

104 B : Mais l'atelier cuisine il y a un groupe, est-ce que vous pensez que ça peut apporter
105 quelque chose dans ce sens là... Au-delà du...

106 e17 : Pour la patiente qui...

107 B : Ouais.

108 e17 : Pour les patientes qui collaborent ensemble... Oui. Mais là je me demande si elles
109 collaborent vraiment ensemble, encore ensemble vraiment...

110 B : Je n'ai pas la réponse. Et vous au sein du groupe ça s'est passé comment ?

111 e17 : Le repas...

112 B : Le temps où vous étiez là...

113 e17 : Oui c'était chaleureux, mais oui je me demande un peu ce que je faisais là. C'est
114 intéressant que vous analysiez parce que ça m'oblige à me poser des questions que je ne me
115 suis pas posées en fait, je suis venue, paf je suis repartie et je suis passée à autre chose...

116 B : D'accord et vis-à-vis des autres soignants qui étaient là ?

117 e17 : Je connaissais pas tout le monde... Il y a avait e11 (*appelé par son nom et prénom*), e18
118 (*appelé par son nom et prénom*), et e14 (*appelée par son nom et prénom*), et e15 (*appelée par*
119 *son prénom*), bien sûr, après, après il y avait e4 (*appelée par son prénom*), je suis pas sûre
120 qu'elle était là... e4 (*appelée par son prénom et nom*).

121 B : Ouais je crois qu'elle était là... Moi j'y étais pas mais il...

122 e17 : Vous vous étiez pas...

123 B : Non c'était ma collègue E (*appelée par son prénom*).

124 e17 : C'est ça parce que j'avais du mal à... D'accord. Votre collègue c'est-à-dire.

125 B : Il y avait E (*appelée par son prénom*), ma collègue qui est ma co-thésarde et puis AC
126 (*appelée par son prénom*) ma directrice de thèse.

127 e17 : D'accord, elle, 'fin je les connais de nom, AC je la connais de nom, je l'ai croisée mais
128 je vois à peine qui c'est. C'est à elle que j'ai dû donner mes coordonnées je pense. Après les
129 autres soignants qui étaient là, il y avait, il avait une éducatrice ou je ne sais plus trop, plus
130 loin en face de moi sur la gauche... (*Réfléchit*)

131 B : D'accord et du coup.

132 e17 : Même les patients je savais pas trop qui elles étaient, je pense... Il faudrait un moment
133 que tout le monde se présente. Moi je me suis pas présentée ça c'est vrai c'est pas correct ça
134 en plus (*rire*). Je savais à peu près, je connaissais les soignants mais les patientes. On aurait
135 pu tous se présenter. On a quand même tous commencé à manger en même temps, il y a bien
136 un moment où on aurait tous pu se présenter.

137 B : D'accord et du coup est-ce que vous avez pu discuter avec les gens qui étaient autour de
138 vous ?

139 e17 : J'ai vaguement discuté avec une dame, une patiente de e15 (*appelée par son prénom*),
140 pff, mais je sais plus de quoi on a parlé, c'était autour du repas, de qu'est-ce que c'était les
141 langues d'oiseau, les petites pâtes. Et pis comment, les cuisses de poulet préparées de 2 façons
142 différentes.

143 B : D'accord avec les autres soignants, est-ce que vous avez pu discuter un moment, partager
144 quelque chose ?

145 e17 : Avec e14 (*appelée par son prénom*) un moment, j'étais juste un peu étonnée qu'il y ait
146 une entrée qui était achetée toute faite en bocaux, salade méchouia. 'Fin il me semblait que
147 c'était pas tout à fait l'esprit du repas mais... Et donc e14 (*appelée par son prénom*) m'a dit
148 qu'ils avaient pas eu le temps évidemment et qu'il fallait bien mettre un petit peu de
149 légumes... (*Rire*) Voilà c'est pas gênant...

150 B : Et du coup la rencontre avec les patients...

151 e17 : Le problème c'est qu'on s'est pas présentés et que ça manque ça que je pense chacun
152 sache qui est là. Et puis la rencontre avec les patients, moi je peux pas dire vraiment qu'il y a
153 eu une rencontre, il y a eu un temps partagé autour d'un repas.

154 B : D'accord.

155 e17 : Mais c'est pas allé très loin.

156 B : D'accord, est-ce que vous, vous avez l'impression d'avoir pu apporter quelque chose à
157 l'atelier ?

158 e17 : Non, hein !

159 B : Est-ce que ça vous a apporté quelque chose ?

160 e17 : Ça m'a quand même oui, fait plaisir de voir cette dame, qui a une grosse problématique
161 médicale qui était sortie de chez elle et qui qui était souriante, qui avait l'air bien c'est sûr.
162 (*Silence 2 secondes*) Pour ce que je sais de son histoire je pense que c'est très bénéfique
163 qu'elle puisse sortir de chez elle, c'est très...

164 B : Est-ce que ça change des choses pour vous l'atelier ?

165 e17 : Je pense que c'est un très bon outil mais euh, j'aimerais peut-être savoir oui savoir à
166 l'avance quand, si c'est un peu programmé et puis. (*Réfléchit*) Est-ce que je peux en parler,
167 c'est peut-être pas à moi d'en parler... (*Silence 2 secondes*) Je sais pas comment les gens sont,

168 à qui on propose, est-ce que c'est les participants de l'ETP diabète, de l'ETP cardiovasculaire,
169 est-ce que c'est tous ceux qui ont un soutien diététique, finalement je sais pas tout ça,
170 effectivement comment ça se fait... Là sur ce, ce, ce groupe-là, j'ai l'impression que ça a été
171 fait un peu, pff, il fallait un petit peu de monde et on a ratissé qui pouvait venir euh d'origine
172 un peu maghrébine, puisque c'était autour de la cuisine maghrébine, orientale.

173 B : D'accord.

174 e17 : Je crois que ça a été fait un peu rapidement.

175 B : Et est-ce que vous, du coup, ça peut changer des choses pour vous ?

176 e17 : Je pense que c'est quand même un bon outil, effectivement de faire la cuisine ensemble.
177 Pour les diététiciennes, ça permet de sortir de la théorie, mais (*fin de phrase inaudible*) Bien
178 sûr.

179 B : D'accord et pour vous, après dans la pratique...

180 e17 : Le changement (*TUUUUT le téléphone de la pièce sonne, TUUUUT. e17 se lève pour*
181 *aller répondre. TUUUUT. e17 décroche et parle avec la secrétaire d'une patiente. Après 3*
182 *minutes e17 raccroche et revient s'asseoir.*) Excusez-moi...

183 B : Il y a pas de problème... Euh oui est-ce que pour vous ça apporte quelque chose dans la
184 prise en charge de vos patients ? Est-ce que dans la relation au patient ?

185 e17 : (*e17 réfléchit la tête dans les mains. Silence de 2 secondes.*) Euh de... La première
186 expérience avec les dames Turques euh... Ça m'avait permis de mieux connaître une dame
187 avec qui j'étais un peu en difficulté, ça m'a permis de mieux comprendre, et j'ai compris
188 qu'elle était en difficulté au milieu du groupe parce qu'il peut y avoir des histoires de niveaux
189 sociaux ou de niveaux culturels que je ne connais pas. C'est une dame qui se positionne
190 comme étant un peu euh... Occidentalisee, euh qui fait un peu illusion mais qui, pour qui il y
191 avait toujours un problème d'observance de compréhension du traitement. Ben là en fait j'ai
192 un petit peu mieux compris, parce qu'elle est, elle était aussi dans une attitude de prendre la
193 direction des opérations et puis en fait elle s'en sortait pas très bien et... Et... 'Fin j'ai mieux
194 compris pourquoi c'était compliqué. Donc c'est intéressant de voir dans un autre contexte que
195 qu'en consultation. Après le repas de mars, non franchement non, j'ai dû rester une demi-
196 heure grand maximum...

197 B : Vous avez quand même une expérience où ça a changé des choses pour vous, ou au moins
198 la relation...

199 e17 : Oui oui oui, si, si, effectivement. Cette dame qui est sortie de sa solitude euh... Et puis
200 c'est tout.

201 B : Oui mais la première personne dont vous parlez, la dame Turque ça a quand même
202 permis...

203 e17 : Oui oui, j'ai vu que... Je m'étais fait un peu prendre, je pensais qu'elle comprenait
204 beaucoup mieux tout ce que je disais et effectivement en fait elle comprenait pas tout.

205 B : Et après dans votre prise en charge ça a changé...

206 e17 : Ah oui oui, j'ai fait un petit plus attention de reformuler les termes techniques.

207 B : D'accord, ok est-ce que vous auriez envie de reparticiper à l'atelier cuisine ?

208 e17 : Oui... Si... Si je veux bien, mais je voudrais que ce soit, je voudrais être prévenue à
209 l'avance, savoir qui participe, en parler avec les patients avant qu'est-ce que... Je sais pas
210 comment on peut faire... Je garde une impression quand même un peu d'esbroufe, c'est

211 sympa oui bien sûr mais... Je suis très intéressée de savoir ce que pensent mes collègues...
 212 qu'est-ce que ça...

213 B : De ce que vous me dites j'ai l'impression que ça vous met en difficulté.

214 e17 : Oui oui je suis assez mal à l'aise. (*Silence de 2 secondes*) Celui avec les femmes turques
 215 on a passé. On s'est retrouvés à 10h du matin avec les femmes turques ou un peu plus tard...
 216 'Fin on a participé à l'élaboration du repas, on a eu le temps quand même de discuter un peu
 217 plus. On a pris le temps de manger tous ensemble, 'fin c'était un vrai un temps de partage. Il y
 218 avait suffisamment de temps pour qu'il se passe des choses intéressantes sur le plan
 219 relationnel, là je suis pas un bon... Je suis pas un bon exemple quoi... C'était trop court, je
 220 me suis raccrochée là in extremis.

221 B : D'accord, et du coup de préparer le repas avec les patients, de participer à l'élaboration...

222 e17 : Ça change tout...

223 B : Ça change tout ?

224 e17 : Oui justement ça permet de sortir de sa position du docteur un peu tout puissant, (*silence*
 225 *de 3 secondes*). Moi je me sens plus à l'aise oui si je suis dans un vrai partage de quelque
 226 chose.

227 B : D'accord.

228 e17 : Surtout que ça rejoint une problématique quand on travaille en milieu précaire... Et que
 229 c'est que la relation médecin-malade est quand même... On est quand même dans le pouvoir
 230 médical et dans le milieu de la précarité, encore plus. On est face à des gens plus démunis
 231 intellectuellement, ou culturellement et ça c'est assez tentant je pense parfois d'être dans, d'en
 232 profiter inconsciemment, de rester dans cette stature de celui qui sait et qui, qui a le pouvoir
 233 quoi et, ça c'est quelque chose auquel je pense de plus en plus je trouve.

234 B : Et du coup le partage du repas ne suffit pas à être euh...

235 e17 : Si c'est un vrai partage, si justement ça remet les pendules à l'heure mais il ne faut pas
 236 arriver les mains dans les poches quand tout est fait, pressée pour rester une demi-heure. Il
 237 vaut mieux ne pas y aller...

238 B : Ça vous donne pas satisfaction en tout cas (*rire partagé*)

239 e17 : Non, quoi, c'est pas tout noir non plus, je salue complètement l'initiative, l'innovation et
 240 l'envie de faire autre chose.

241 B : C'est important d'entendre tout. (*pendant que e17 poursuit*)

242 e17 : Voilà...

243 B : Et cette dame qui était à l'atelier vous l'avez revue ?

244 e17 : Je l'ai revue mais on n'en a pas parlé, déjà pff, il faut un interprète, c'est complexe et on
 245 n'a pas parlé de l'atelier. C'est vrai il faut que j'en parle. Il faut que j'en reparle avec elle.

246 B : Vous dites que vous auriez envie d'y reparticiper pour quelles raisons ?

247 e17 : Parce que je soupçonne, je ressens que c'est intéressant comme outil mais il faut que ce
 248 soit bien fait.

249 B : D'accord. Un outil pourquoi, comment vous ressentez que c'est un bon outil ? Et pour
 250 faire quoi ?

251 e17 : Pour les dames diabétiques de... Les dames Turques, c'était la dame dont je parlais, moi
 252 ça m'a donné des outils parce que j'ai mieux connu comment elle fonctionnait. Et après sur le

253 plan nutritionnel j'ai vu, je pense que ça les a aidées... 'Fin il faudrait évaluer l'impact sur
254 le... Voir l'hémoglobine glyquée depuis et tout ça... Peut-être que ça dure pas très longtemps
255 le bénéfice... C'est sûrement mieux que de toute façon, la mise en pratique quoi.

256 B : D'accord.

257 e17 : Si le, je pense que pour les patients s'ils voient que leur médecin traitant est intéressé par
258 ça, ça donne encore plus de, peut-être plus de valeur, ils entendent encore plus le message
259 nutritionnel, le nutritionnel... (*Silence 2 secondes*) Mmh.

260 B : D'accord. (*e17 fait la moue*) Il y a plein de choses intéressantes. Moi j'ai fini, j'ai pas
261 d'autre question. Je sais pas si vous avez envie d'ajouter des choses.

262 e17 : Je serais intéressée de lire, d'avoir le résumé de votre travail, j'aurais pas le courage de
263 tout lire.

264 B : Pas de problème. Merci.

Entretien n°18

Entretien réalisé autour d'une table ronde. Tutoiement de e18 lié au fait que nous nous sommes rencontrés à plusieurs reprises dans la préparation de notre étude.

1 B : D'abord je vais te demander de te présenter.

2 e18 : Oui, bonjour.

3 B : Bonjour.

4 e18 : e18 (*nom prénom*), je suis médecin généraliste euh... A (*ville pôle santé*) et euh...
5 Dirigeant du pôle de santé (*nom du pôle*).

6 B : D'accord, ok. Du coup dans quel cadre ou dans quel contexte, est-ce que tu as participé
7 aux ateliers?

8 e18 : Euh j'y participe en tant que médecin traitant et quand il y a des patients à moi qui sont,
9 qui participent à l'atelier cuisine, je vais dans ce cadre-là pour partager le repas avec eux. Euh
10 après c'est un peu de ma participation. Après, les ateliers cuisine qui sont souvent une
11 extension du programme d'ETP, qui sont souvent considérés comme une séance justement du
12 programme ETP, je suis un peu sur la coordination du programme notamment celui sur les
13 facteurs de risque cardio-vasculaires. Je participe à la conception des programmes, aussi sur la
14 BPCO, sur la douleur chronique euh voilà. Mais à ce moment, ce n'est pas lié à ma
15 participation à l'atelier mais comment je participe à la conception des programmes ETP où
16 sont insérés les ateliers cuisine. Autrement quand je vais à l'atelier cuisine, c'est juste pour
17 manger avec mes patients.

18 B : D'accord. Et juste... C'est des patients qui ont tous participé aux séances ETP ou qui sont
19 en cours ?

20 e18 : Alors sur le recrutement, comme dans le fonctionnement, je ne vais que manger, le
21 recrutement c'est effectivement dans les activités de soins qui sont proposées ici à (*nom du*
22 *pôle santé*) que les patients sont recrutés.

23 B : D'accord.

24 e18 : Donc euh, la plupart du temps, c'est dans le cadre des groupes ETP parce
25 qu'effectivement on considère que c'est une séance supplémentaire, et je pense qu'il y a
26 d'autres patients qui reviennent pour d'autres activités de soins, 'fin pour des activités de
27 soins autres que l'ETP stricto sensu qui qui sont recrutés comme ça. Mais de tout façon,
28 comme notre démarche de soin est toujours d'inspiration éducative, ici c'est un lieu de soin
29 éducatif, il n'y a pas de soins techniques, qui ils sont tous dans une prise en charge éducative
30 dans lequel s'insère l'atelier cuisine.

31 B : D'accord.

32 e18 : De toute façon...

33 B : Est-ce que ce que c'est possible de me raconter un atelier cuisine qui t'a particulièrement
34 marqué comme le dernier atelier cuisine j'étais pas là ?

35 e18 : Oui en général, ma mémoire de poisson rouge fait que je me souviens en général du
36 dernier atelier (*rire*)... C'est un petit peu ça... Où les gâteaux arabes étaient absolument à
37 tomber par terre quoi, c'était incroyable... Euh...Euh le dernier je me souviens, j'étais en face
38 d'une patiente euh... Avec qui on a discuté et que... Dont j'avais entendu parler, je
39 connaissais son histoire clinique mais je ne l'avais jamais rencontrée, c'est pas une patiente à
40 moi.

41 B : D'accord.

42 e18 : Et et voilà. J'ai fait sa connaissance en fait. C'était l'occasion aussi de mettre un visage
43 sur cette patiente dont j'avais entendu par ailleurs comme on entend dans les équipes parler de
44 telle situation ou de telle personne. Ça, c'était sur le dernier atelier. Et ça me marque parce
45 que, en fait je l'ai recroisée, elle est revenue pour un soin il y a quelques jours et du coup on
46 s'est dit bonjour en se rappelant qu'on avait déjeuné ensemble et que du coup ça créait des
47 liens et que du coup, on se disait bonjour maintenant puisque on s'était connus à l'atelier
48 cuisine. C'était E3 (*prénom*).

49 B : Parce que du coup on savait qui était qui ?

50 e18 : Ben après dans les présentations, elle m'a dit qu'elle s'appelait E3 (*prénom*), après moi
51 je savais son histoire clinique parce qu'elle avait été abordée notamment dans une
52 commission qui examine les fiches de saisies donc euh les gens qui sont adressés il y a une
53 fiche qui est transmise ici et on examine la fiche pour pouvoir déterminer quel soignant
54 prendra en charge la personne donc moi j'avais eu cette fiche de suivi, j'avais participé. Mais
55 comme je ne la soigne pas du tout, j'avais juste quelques éléments, et justement sur cette fiche
56 on m'avait sollicité en tant que médecin pour le coup sur les traitements qui étaient faits et sur
57 l'orientation à donner mais voilà.

58 B : D'accord.

59 e18 : Mais euh, elle s'est présentée comme E3 (*prénom*), moi quand je suis arrivé, on m'a
60 présenté comme le Dr e18 (*nom*) et on s'est connus comme ça quoi, c'est pas allé plus loin
61 mais on a mangé ensemble, c'est pas rien non plus.

62 B : Il y a d'autres choses de marquant de ... Des choses avec des patients à toi ?

63 e18 : Alors dans les patients à moi. Alors du coup sur cet atelier-là, j'ai retenu E13 (*prénom*)
64 parce que la patiente à moi qui devait être là, a un gros trouble du comportement alimentaire
65 et donc a participé à toute la préparation du repas mais comme elle s'impose des contraintes
66 alimentaires très très fortes, elle ne pouvait pas se permettre de manger ce qu'il y avait. Donc
67 elle était repartie avant le repas. Mais elle était venue pour tout ce qui était, bon voilà, toute la
68 partie sociale, dans le sens « socialisation », rencontrer du monde, participer à l'élaboration
69 collective du repas mais elle n'est pas restée manger, ma patiente.

70 B : D'accord.

71 e18 : Mais autrement j'ai passé des grands moments de repas avec (*prénom d'un patient*), un
72 de mes patients, qui est un travailleur handicapé qui est suivi au foyer (*nom du foyer*), qui
73 avait préparé des endives, des endives aux jambons, une salade d'endives tout à fait
74 délicieuse. C'était un moment un peu particulier...

75 B : Pourquoi ?

76 e18 : Ben tout le monde a veillé à ce qu'il se lave bien les mains, parce que c'est un monsieur
77 qui est sous neuroleptiques depuis euh... 35 ans qui a des gros problèmes de fuites urinaires,
78 qui se fait pipi dessus et tout ça, donc euh... Voilà. (*Sourire*) C'est aussi quelque chose de
79 particulier où sur l'un des premiers, non pas au centre socioculturel, mais on avait fait les
80 premiers dans les locaux du Secours Catholique, une association avec qui on s'était
81 conventionné quand on n'avait pas encore l'espace collectif parce qu'ils avaient une cuisine
82 qui devait être aux normes. Et là on s'est retrouvés avec, je me suis retrouvé avec des patients
83 où effectivement où... Où... Spontanément j'aurais peut-être pas mangé... C'était vraiment
84 dans un acte thérapeutique que ça se faisait, c'était sympa mais effectivement c'est un

85 monsieur qui postillonne beaucoup qui, dont on sait qu'ils ont des problèmes d'hygiène assez
86 importants voilà mais euh voilà...

87 B : C'est thérapeutique.

88 e18 : Bah c'est thérapeutique... Ben après faut revoir un peu dans ces ateliers... L'idée c'était
89 quand même de changer un petit peu les rapports entre soignants et soignés. Et ces rapports de
90 cordialité ou de proximité m'ont jamais vraiment perturbé... C'est-à-dire, je... Je paie
91 régulièrement le café à mes patients en consultation, il m'est arrivé de, de faire des
92 consultations sur des bancs sur la place, c'est pas le problème de, d'être dans cette proximité-
93 là euh et j'allais dire c'est pas me forcer à être dans ce rapport-là avec le patient sous prétexte
94 que c'est thérapeutique.

95 B : Ouais.

96 e18 : Euh je suis tout à fait dans ce rapport-là avec le patient très spontanément et ça ne me
97 pose pas de problème. Après concrètement ben ouais je sais qu'il a un problème d'hygiène
98 c'est là, après le fait de le savoir, je peux pas l'occulter complètement non plus donc euh on
99 est sur cette frontière où on est en train de passer un temps qui est un temps agréable et social
100 avec des gens qui sont effectivement nos patients et il y a des moments ou des éléments de
101 de... La frontière est complètement grisée, estompée, il n'y a pas de frontière nette entre les
102 soignés. Il y a un petit peu des deux qui se mélangent à la fois dans une sorte d'intimité,
103 relativement encadrée mais en même temps on a ces éléments de temps de soins qui se
104 retrouvent un petit peu mélangés, les deux sont un petit peu là, c'est ça qui est marquant.

105 B : Donc du coup, il y a une certaine adaptation du soignant auprès du soigné dans ces
106 moments, ou tu, tu vis pas ça comme ça du tout ?

107 e18 : Je sais pas si c'est une question d'adaptation, je dirais...

108 B : C'est peut-être pas le bon mot.

109 e18 : C'est surtout que c'est, on change, l'expression qu'on aime beaucoup, c'est de « bouger
110 les lignes ». Après effectivement dans l'espace de la consultation on est tranquillement je
111 dirais chez nous avec notre positionnement de soignant et le soigné qui vient. Là, les lignes
112 s'élargissent, on est dans un espace de soin qui n'est plus aussi tranché et où effectivement on
113 perd quelque part un petit peu cette sécurité de, de positionnement professionnel habituel.
114 Mais quelque part, on ressent ça quand on sort de l'hôpital, c'est-à-dire quand on est à
115 l'hôpital avec une blouse blanche dans un milieu hospitalier où c'est des gens qui sont là et
116 qui viennent quelque part chez toi, après quand tu sors, tu viens en médecine de ville, tu vas
117 quelques fois chez les gens et t'as plus la blouse blanche, t'es dans un espace où tu perds un
118 petit peu de sécurité dans le positionnement professionnel très carré très cadré avec ses codes
119 et ses... Sécurités aussi. Et c'est... Donc là, on pousse un petit peu plus loin cette démarche,
120 non seulement on n'est plus dans notre cadre thérapeutique habituel et en plus on se met dans
121 un cadre qui est beaucoup plus large, beaucoup plus souple, beaucoup plus inhabituel et
122 effectivement il se passe quelque chose de thérapeutique qu'on ne comprend pas forcément,
123 qui nous oblige à être autrement, sinon on est toujours tourné, voilà. Je me souviens d'une
124 rencontre, j'étais tout jeune, j'étais remplaçant et j'avais été amené à aller dans une réunion
125 publique pour parler de santé publique ou je sais pas trop quoi, il y avait un vieux médecin
126 généraliste qui disait « on soigne toujours avec ce qu'on est ». Voilà, même quand on est dans
127 un positionnement professionnel, on a toujours sa personnalité, son humanité qui est là. Et à
128 un moment c'est peut-être par là qu'il peut s'exprimer, s'exprimer, qu'il est tenu de
129 s'exprimer plus librement quand on crée des espaces thérapeutiques de ce type-là.

130 B : D'accord. Donc du fait qu'il y ait vos patients, la relation hors cadre de l'atelier te pose
131 pas de problème. Tu l'as vécue comment ?

132 e18 : A moi ? Alors je sais, je saurais pas le qua...lifier particulièrement parce que j'ai pas de
133 rupture entre le temps de la consultation et, et ces temps-là. Alors je crois que c'est plus, il
134 faut voir avec tout un chacun comment il le vit mais on se dit que humainement on s'implique
135 plus. Je vis pas les choses très différemment de ce que je les vis en consultation.

136 B : D'accord.

137 e18 : Euh certainement plus par... Certainement plus ma manière de travailler, je suis
138 volontiers à faire des blagues, à rigoler voilà... Euh... On peut tout à fait, dans une ambiance
139 détendue faire des blagues et que le travail soit fait quand même. Et donc je pense que, je
140 pousserai un peu plus loin, dans ces histoires d'atelier, c'est des choses qu'on peut tout à fait
141 travailler en consultation de dire sur la façon d'aborder, de se comporter ou d'être en relation
142 avec le patient euh sauf que là, c'est fait d'une manière un petit peu plus, un petit peu plus
143 sauvage, un petit peu plus en liberté. On est effectivement toujours dans une relation
144 thérapeutique où on sait jamais trop où on met les pieds, où effectivement on est dans une
145 sorte de cordialité, on se rapproche un petit peu des gens. Un truc que j'aime beaucoup c'est
146 quand les patients se laissent aller et qu'ils s'oublient et qu'ils me tutoient, bah il y a quelques
147 vieux patients qui ont cette habitude-là ou des vieux Maghrébins qui me tutoient de façon
148 naturelle et puis il y a des gens qui sont dans le vouvoiement et puis dans le temps de la
149 consultation, ils sont tellement à l'aise qu'ils finissent par me tutoyer. Ils sont là, « oups
150 excusez-moi docteur », 'fin je relève pas particulièrement euh parce que moi je suis
151 vouvoyeur, je les vouvoie toujours et ils me vouvoient toujours. Mais de temps en temps le
152 seul fait que ça fourche et qu'ils se sentent suffisamment à l'aise pour me tutoyer, c'est
153 qu'effectivement on arrive à établir une relation qui, qui permet qu'il y ait suffisamment de
154 confiance, convivial pour qu'on puisse échanger.

155 B : D'accord.

156 e18 : Et dans ces ateliers-là je crois que c'est un peu ce genre de choses qui se jouent. C'est de
157 dire, d'oser aller à la rencontre du patient et de l'autre dans une proximité sans jamais cesser
158 d'être... De euh d'être le médecin.

159 B : Et est-ce que des fois, il y a des patients qui. Est-ce que t'as déjà ressenti des patients pour
160 lesquels il y avait une difficulté justement à être dans cette proximité (*on frappe à la porte*) ou
161 pour qui l'atelier cuisine a été un moment où ça a basculé, je sais pas.

162 e18 : Alors est-ce qu'il y en a qui étaient... (*On frappe à la porte pour la deuxième fois, e18 se*
163 *lève et discute brièvement avec un de ses associés et revient s'asseoir à la table*)

164 B : Du coup, oui, est-ce que l'atelier cuisine a été pour certains patients un moment...

165 e18 : Un moment de déblocage comme ça... Pour des patients à moi je dirais que... J'ai pas
166 pas... Difficile à dire. Parce que quand c'est pour des patients dont je suis le médecin traitant
167 euh... Euh y'avait pas cette réserve qui fait qu'ils se seraient libérés pendant l'atelier. Et euh
168 après pour d'autres patients dont j'étais pas le médecin traitant et que je ne connaissais pas
169 particulièrement euh c'est peut-être un peu comme dans les groupes d'ETP où on fait
170 connaissance et euh je crois ce qui change vraiment, c'est qu'on est dans quelque chose de
171 proximité.

172 B : C'est ça, en fait chaque patient correspond à son médecin ; si la proximité initiale les avait
173 bloqués, ils ne seraient pas venus te voir...

174 e18 : Ils seraient pas venus et puis après on se retrouve un moment où on est tous autour d'une
175 table à manger euh alors est-ce que c'est juste de la politesse tout ça ? Le côté déblocage est
176 dur à percevoir ou à qualifier.

177 B : Ouais.

178 e18 : J'allais dire c'est plus aux patients qu'il faudrait demander. Après clairement on sent des
179 gens qui sont un petit peu dans la réserve. Après c'est souvent des patients qui sont dans la
180 difficulté, ou relationnelle ou, ou euh ou psychique d'une manière générale, plutôt dans la
181 maladie de grande difficulté. On sent bien qu'il y a quelque chose de pas naturel de se
182 retrouver comme ça tous ensemble autour d'une table, mais peut-être qu'en tant que soignant
183 on fournit un effort que le patient a du mal à fournir. Après ça dépend des gens, il y en a qui
184 sont tout de suite dans ce côté euh cordial, qui investissent ça, « allez y docteur reprenez,
185 reprenez, prenez un petit coup » donc euh oui. Je pense que c'est plutôt une question auquel
186 les patients pourront répondre que... J'ai pas d'élément là-dessus.

187 B : Ouais. D'accord est-ce que ... Qu'est-ce que ça t'apporte à toi l'atelier cuisine ?

188 e18 : A moi personnellement ou en tant que médecin ? Les deux ?

189 B : Ben oui les deux ?

190 e18 : Euh... Qu'est-ce que ça m'apporte ? (3 secondes de réflexion) Je m'étais jamais posé la
191 question de ce que ça pouvait m'apporter... C'est sympa... (Rire partagé) Comme si il fallait
192 se demander ce qu'on allait y chercher, en fait euh... Rien. Eh bien c'est... J'aime bien, je
193 trouve ça extrêmement très sympa et puis on y mange bien.

194 B : Le côté agréable est important.

195 e18 : Ah oui, j'irai de moins bon cœur, j'irai sur le mode « c'est du travail, c'est
196 thérapeutique faut que j'y va » si c'était effectivement pas sympa. Mais effectivement, comme
197 je trouve ça très sympa j'y vais sans trop me poser de question. Ça m'apporte quoi, ça
198 m'apporte quoi... Je... Je... Euh. Personnellement j'y vais pour passer un moment agréable
199 avec des gens qu'on n'a pas l'occasion de rencontrer dans ce cadre-là et je trouve que c'est
200 bien, c'est enrichissant ça plutôt le côté personnel. Après en professionnel, je, je vis avec un
201 grand plaisir le fait de faire de la médecine comme j'envisage la médecine...

202 B : D'accord.

203 e18 : Voilà ça m'apporte cette satisfaction-là, de dire que ce soin c'est le soin que j'ai envie
204 de faire.

205 B : D'accord.

206 e18 : Et je suis très content de pouvoir le faire.

207 B : Et du coup personnellement.

208 e18 : Du coup personnellement j'en retire un immense plaisir (rire).

209 B : Très bien.

210 e18 : C'est le mot qui... Bras tendus.

211 B : Bien.

212 e18 : Alors oui, non, non, ça va se tourner là-dessus. Notamment, on voit bien dans les
213 groupes d'ETP, c'est souvent le mot qui ressort avec les patients, de dire cette dimension de
214 plaisir. Après de travailler, c'est le plaisir d'être dans plein de choses différentes. Et là
215 effectivement c'est vraiment le plaisir de travailler comme ça, entièrement.

216 B : C'est bien déjà.

217 e18 : Des fois le dernier que j'ai raté. C'était alors euh, c'était vraiment... Le dernier qui a eu
218 lieu, du coup c'était cette semaine, c'était cette semaine, du coup moi j'ai pas pu y aller et e9
219 (*prénom*) il est venu il était barbouillé, il a trop mangé. Tout l'après-midi on a consulté, on a
220 consulté, et à chaque fois que je le croisais il me faisait (*main sur le ventre pour montrer qu'il*
221 *a trop mangé*). On y mange bien et beaucoup en général ça fait partie du plaisir.

222 B : D'accord.

223 e18 : Mais.

224 B : Le plaisir.

225 e18 : Le plaisir, c'est d'être là-bas, parfois de trop manger, on regrette après, alors que cette
226 pratique professionnelle c'est un plaisir qu'on ne regrette pas après, comme de trop manger.

227 B : D'accord, est-ce que t'as l'impression d'apporter quelque chose à l'atelier ?

228 e18 : Alors c'est quelque chose de relativement simple, c'est pratique, on peut faire son gros
229 con de docteur, son gros con de docteur. C'est juste le fait d'être docteur, ça apporte quelque
230 chose. En fait c'est juste ça qu'on a, au départ quand on a fait les premiers ateliers cuisine
231 dans le cadre des programme d'éducation thérapeutique. Il y avait quand même cette idée de
232 faire l'atelier autour de quelque chose de diététique quand même quoi, sur l'alimentation et
233 tout ça. C'est un petit peu ce qui se fait, il y a une diététicienne qui accompagne, je crois que
234 c'est plus sur des façons de faire. Il y a un moment qui m'avait fait rire, où il y avait
235 notamment des femmes Maghrébines où dans les échanges lors de la préparation qui parlaient
236 de la quantité d'huile à mettre dans la préparation, elles disaient que les hommes ils veulent
237 souvent qu'il y ait plus d'huile plus d'huile sinon ils disent que c'est pas bon, alors les
238 femmes elles disent « mais oui mais oui », elles mettent moins d'huile et euh, et eux ils se
239 rendent compte de rien et puis... Et puis en fait euh le premier qu'on a fait c'était avec les
240 femmes turques c'était notre premier groupe d'éducation thérapeutique, on avait avec nous
241 une psychologue turcophone qui travaille avec nous maintenant, mais qui était en stage autour
242 de la mise en place des premiers cours d'éducation thérapeutique avec les dames Turques, qui
243 faisait la médiation culturelle, c'était très intéressant et euh on s'est rendu compte de façon
244 globale que il se passait quelque chose. Le seul fait qu'on tente justement de créer cet autre
245 espace de relation avec le soignant, il se passait quelque chose de thérapeutique. Et j'allais
246 dire voilà, du coup c'est ce qu'on peut apporter, c'est ce qu'on essaye de faire, je suis bon
247 public, j'essaie de faire, j'ai toujours un ou deux patients, donc j'essaie toujours de venir dès
248 que possible. J'ai participé à tous sauf, pour recruter certains collègues pour leur dire de venir
249 c'est des fois un petit peu difficile. C'est peut-être quelque chose de moins naturelle alors que
250 l'idée c'est de leur dire « venez, c'est votre seule présence qui est importante dans ce temps
251 thérapeutique-là ». Après voir avec eux s'ils peuvent s'y retrouver personnellement, mais leur
252 présence est importante. Et je sais qu'on avait eu un retour d'un patient qui était assez déçu
253 que son médecin traitant soit pas venu, là où lui il était investi, des fois les patients nous
254 amènent des cadeaux des choses comme ça... Il y a un moment, je trouve ça bien aussi dans
255 ces ateliers c'est que c'est pas comme si ils viennent en consultation, ils nous font un cadeau,
256 il y en a beaucoup qui font ça. Là en fait il y a une part de travail qu'ils fournissent, c'est cette
257 part travail qui est offerte aux soignants, et du coup le soignant par sa présence prend acte de
258 ça. Le fait de dire : je suis là, je vois ça et je participe à ça, c'est peut-être là qu'il y a quelque
259 chose de thérapeutique mais... Voilà, c'est l'idée que... C'est ça c'est la présence qu'on
260 apporte, c'est ça.

261 B : La présence.

262 e18 : Voilà. D'un point de vue gastronomique j'amène rien, d'un point de vue diététique
263 j'amène rien, d'un point de vue esthétique j'amène rien (*rire partagé*) après je sais pas trop,
264 non non non je suis un bon convive je suis jovial ne serait-ce que de, voilà c'est ce que
265 j'apporte plus d'un point de vue concret et matériel.

266 B : Oui, voilà, on n'apporte pas forcément que du concret et du matériel.

267 e18 : Oui oui, non, non, tout à fait, j'apporte ma bonne humeur et mes compétences psycho-
268 sociales.

269 B : D'accord. Ok, est-ce que ça a changé des choses, est-ce que le fait de participer à l'atelier
270 ça a changé des choses, en pratique, dans la prise en charge des patients dans leur suivi ?

271 e18 : Euh... Euh (*temps de réflexion 4 secondes*), changé ouais (souffle), pas vraiment. Je
272 crois que c'est plus globalement sur ce qu'on construit ici, c'est c'est... Euh... Les ateliers en
273 eux-mêmes sont vraiment un cercle intégré dans un dispositif, une manière de fonctionner
274 beaucoup plus globale. Euh... Est-ce que ça change... Euh euh, c'est-à-dire que petit à petit
275 on réussit à construire, comme je te disais, on réussit à construire des espaces et des
276 possibilités de soins euh voilà assez peu conventionnels mais qui s... Qui correspondent à la
277 médecine qu'on a envie de faire, quand je dis « on » c'est vraiment au niveau de l'équipe, on
278 a tous envie de de soigner les gens de cette façon-là. Et quelque part, je pense qu'il y a
279 beaucoup de gens, euh et beaucoup d'autres soignants, quand on discute avec d'autres euh
280 d'autres euh d'autres collègues dans d'autres endroits que beaucoup de gens ont envie de
281 faire. Et donc c'est une sorte de satisfaction, c'est-à-dire on arrive par notre travail, par notre,
282 parce qu'on a démarché aux institutions, parce qu'on obtient des financements, parce que les
283 financements on les obtient parce qu'on a su inspirer confiance aux financeurs par le travail
284 qui a été fourni, on arrive à mettre en œuvre et à chaque fois qu'on réussit à faire quelque
285 chose même si c'est juste un atelier cuisine où voilà, c'est un élément de plus, on arrive à
286 construire des outils des thérapeutiques qui correspondent vraiment à ce qu'on a envie de faire
287 et ça c'est vraiment une satisfaction importante. Et à chaque fois qu'il y a des gens qui
288 participent, ça peut être vu, quand on est dans la conception, ça fait toujours dans le rapport
289 d'activité un élément supplémentaire. De dire : nous avons à la fois du temps
290 pluridisciplinaire, du temps qui implique les patients dans une démarche de soins, une
291 démarche éducative, ils sont impliqués. Souvent il y a un patient expert, qui pour lui est
292 impliqué directement dans le processus de soins, parce qu'il a un rôle important à jouer dans
293 ce rôle-là. Donc on, ce que ça change, c'est que voilà, à chaque fois qu'on arrive à construire
294 quelque chose, c'est un élément de plus pour dire, de pouvoir continuer, construire autre
295 chose ou continuer à faire ce qu'on fait et ça c'est très important.

296 B : Et du coup dans chaque atelier cuisine il y a un patient qui joue le rôle d'expert plus ou
297 moins ?

298 e18 : Oui ben il y a un moment dans le soin, un patient qui va être repéré, ça c'est plutôt e14
299 (*prénom*) qui les repère, un patient ou une patiente qui va être motivé et ça va donner un petit
300 peu la thématique voilà... Voilà, s'il est Portugais ce sera repas portugais, s'il vient des îles ce
301 sera sur Mayotte. Et qui va, avec qui elle élabore le menu et tout ça quand ça devient un peu
302 communautaire, il y a d'autres membres de la communauté qui sont venus avec quand même
303 au départ le patient qui établit un peu le menu avec la diététicienne, encore que la liste des
304 courses ce qu'il faut et tout ça et après c'est comme ça que ça prend.

305 B : Et lors de l'atelier cuisine le partage avec les autres soignants qu'est ce que ça amène,
306 qu'est-ce que ça permet ? Parce qu'il y a des échanges avec les patients mais aussi avec les
307 professionnels ?

308 e18 : Moi personnellement, moi j'échange plus avec les soignés qu'avec les professionnels.
309 On n'est pas non plus dans une réunion de concertation. C'est le fait d'être plusieurs
310 professionnels qui est intéressant en soi euh je remarque un petit peu des fois des difficultés
311 qu'il y a à la mixité, c'est-à-dire qu'après on n'est pas, des fois il faudrait faire un plan de
312 table, un médecin, un patient, un médecin, un patient parce que des fois autrement les
313 professionnels, glup (*en faisant un mouvement de rassemblement avec ses mains*), ont
314 tendance à faire un petit noyau qui échange un petit peu voilà. On fait des petits coucous, on
315 échange deux trois mots mais euh... Des fois il me semble qu'il y aurait une sorte de, je sais
316 pas si vous avez dressé les plans de table au moment du repas.

317 (*B fait oui de la tête*)

318 e18 : Si ça a été fait, alors je sais pas si ça ressort mais j'ai l'impression à certains moments
319 que souvent le professionnel avait tendance à se concentrer un petit peu. Du coup après ça
320 revient sur des discussions qui sont totalement autres que ce qu'elles pourraient être. Euh
321 donc euh avec les autres professionnels j'ai peu échangé.

322 B : C'est pas un temps qui permet un échange euh particulier avec d'autres professionnels ?

323 e18 : Non parce que... Dans l'organisation au pôle de santé on a finalement on essaye
324 d'organiser beaucoup de temps que ce soit des temps institutionnels, des assemblées
325 générales, des formations sur les cultures communes, des groupes de travail sur l'ETP ou
326 différents protocoles ou d'autres thématiques. Donc j'allais dire les occasions d'échanger avec
327 les autres professionnels ne manquent pas donc dans l'atelier cuisine, je crois que c'est
328 vraiment plutôt un temps thérapeutique où moi personnellement j'y vais pas pour une optique
329 d'échange avec les autres professionnels. Après c'est un temps de repas où on mange
330 ensemble et on discute. Je suis pas particulièrement marqué par ça mais on est dans une
331 discussion où on y a. Du coup au dernier repas où il y avait E3 (*prénom*) en face de moi, il y
332 avait AC (*prénom*) qui était à ma droite. J'étais pas dans un échange particulier avec les
333 professionnels mais on était dans la conversation où il y avait E3 (*prénom*), AC (*prénom*) et y
334 avait moi...

335 B : C'était une discussion à trois avec...

336 e18 : Voilà oui oui, les autres professionnels, je me suis pas positionné comme ça.

337 B : D'accord. Du coup est-ce que ça change quelque chose pour toi dans l'approche de la
338 maladie, de la santé ?

339 e18 : (*3 secondes de silence*) Personnellement je dirais non, je dirais non.

340 B : D'accord.

341 e18 : Euh et à chaque fois, on se rejoint avec tout ce qui est ETP. Il n'y a pas un avant et un
342 après, on, c'est vraiment quelque chose qui va se faire dans le suivi au long cours, c'est ça qui
343 est vraiment important, on est vraiment les soignants de proximité euh ça va être un temps de
344 plus dans le suivi qui remonte sur du long cours. Alors sur le groupe d'ETP... Après en
345 consultation, quand on va reparler de la pathologie chronique, du diabète ou des choses
346 comme ça, et ben on va reparler « ben voilà que dans le groupe, je sais pas si vous
347 souvenez », souvent ils se souviennent pas très bien, c'est des choses compliquées, sur
348 l'hémoglobine glyquée sur le coup ils comprennent mais ils oublient. Mais il y a quand même
349 ce point d'ancrage thérapeutique qui était là qui permet de refixer les choses. C'est vrai à ce
350 moment-là on a dit ça et on peut reprendre et ça va fluidifier un petit peu les choses dans le
351 temps de la consultation. Et là, ça va être un petit peu pareil autant sur le temps professionnel
352 que le temps alimentaire. Voilà je crois que c'est vraiment le plaisir de partager la
353 socialisation, c'est le terme qu'on utilise beaucoup c'est le lien social au cœur du soin, voilà

354 c'est des gens qui peuvent être vraiment en retrait. C'est leur rappeler à quel point être dans
355 un lien social c'est important, que sur le plan alimentaire ben on se fait plaisir parce que c'est
356 un contexte qui appelle à ça et que c'est pas forcément comme ça qu'on va manger tous les
357 jours. Ben voilà, c'est des éléments qu'on va reprendre. C'est des temps thérapeutiques qui
358 sont assez forts et suffisamment marquants pour servir de point d'ancrage ou de tremplin pour
359 la suite de la consultation ou du suivi.

360 B : D'accord.

361 e18 : Et euh voilà c'est pas une situation qui va pas bien, on fait ce temps thérapeutique qui
362 est non conventionnel et après.

363 B : Et hop...

364 e18 : Ben voilà, c'est tout ce qu'on a fait, tout ce qui est autour dans leur vie quotidienne. Sur
365 l'ETP on a des gens, ils ont fait l'ETP et on s'est dit « on va doser l'hémoglobine glyquée
366 avant, après » mais tu parles avant, après ça changeait rien. Par contre neuf mois ça avait
367 baissé, forcément la femme elle va marier sa fille c'était un souci en moins... (Rire)

368 B : On n'est pas maître de tout.

369 e18 : Donc voilà, on est sur des temps thérapeutiques forts et importants. Et c'est parce qu'ils
370 sont forts et importants qu'un jour ou l'autre ils auront leur rôle dans le suivi qui de toute
371 façon est un suivi au long cours. Du coup, ce que ça a pu m'amener c'est un temps de plus sur
372 lequel on peut s'appuyer pour amener des choses dans le suivi au long cours.

373 B : Et du coup est-ce que tu aurais envie de reparticiper à ces ateliers ?

374 e18 : Mais moi j'y suis pas allé mardi parce qu'on m'a collé une réunion de secrétaire, sinon
375 j'y serais allé. Non, non, mais pour moi c'est quelque chose qui reste de vraiment très
376 important ça c'est sûr. Et puis voilà pour les raisons, sur les groupes d'éducation
377 thérapeutique, j'en ai beaucoup fait sur les deux premières années, j'en fais un petit peu
378 moins. Mais je trouve que de s'exposer en tant que professionnel pendant une heure, une
379 heure et demie avec des patients c'est quelque chose qu'on ne fait pas, qu'on n'a pas
380 l'habitude de faire. On est dans une posture professionnelle pendant un quart d'heure vingt
381 minutes, c'est faisable ; de l'être pendant une heure et demie, c'est quelque chose d'un petit
382 peu engageant et c'est quelque chose d'important. C'est engageant, c'est pas facile, mais c'est
383 quelque chose d'assez agréable à faire même si c'est dense, après il y a la routine qui vient
384 mais au début c'est vraiment fatigant. Et là sur les ateliers cuisine, c'est accepter d'aller en
385 tant que soignants de s'exposer et d'aller ... Et ça c'est professionnellement une épreuve.

386 B : Mm.

387 e18 : Bah c'est pas méchant non plus.

388 B : Non.

389 e18 : Mais voilà au niveau professionnel c'est quelque chose dont j'aurais du mal à me passer.

390 B : D'accord.

391 e18 : Je vais pas faire un atelier cuisine toutes les semaines mais quand il y en a un, je trouve
392 que c'est vraiment important d'y aller.

393 B : Du coup moi j'ai terminé ; est-ce qu'il y a des choses que tu aurais envie d'ajouter ?

394 e18 : Euh... Qu'on n'a pas abordé sur ce thème-là... Non non... Non non... J'ai dit comment
395 je voyais les choses, ce que j'en pensais, euh euh... Le plaisir que je prends... Pour moi
396 l'essentiel est dit.

397 B : Eh ben très bien, parfait alors !

Entretien n°19

L'entretien a eu lieu au pôle autour d'une table ronde, moins d'une semaine après le dernier atelier.

- 1 B : C'est parti... D'abord je vais te demander de te présenter ?
- 2 e19 : Prénom, le nom aussi ?
- 3 B : Comme tu veux, comme tu veux.
- 4 e19 : e19 (*prénom*), je suis stagiaire en secrétariat médico-social, donc j'ai commencé le 27
- 5 avril et je finis la semaine prochaine, le 3.
- 6 B : D'accord. Et du coup c'est dans quel cadre que tu fais ton stage, cette formation ?
- 7 e19 : Ma formation, je termine mon stage. Et la prochaine étape c'est l'examen. Le 5 j'ai tout
- 8 fini quoi.
- 9 B : Tout fini, ok. Est-ce que tu peux me donner ton âge ?
- 10 e19 : 31 ans.
- 11 B : Et ta situation globale familiale ?
- 12 e19 : Célibataire sans enfant. Pas de poisson rouge. (*Rire*)
- 13 B : D'accord, ok. Du coup dans quel cadre, contexte on t'a proposé de participer à l'atelier
- 14 cuisine ?
- 15 e19 : Euh, comment j'ai su...
- 16 B : Dans quel contexte ?
- 17 e19 : C'est que personnellement j'avais jamais participé et que je me suis dit « pourquoi
- 18 pas », vu que c'est dans le même cadre, je me suis dit « vu que je vois à peu près tous les
- 19 ateliers qui sont ici ». L'atelier cuisine je me suis dit « pourquoi pas, vu que c'était une
- 20 semaine ». 'Fin j'ai regardé sur les emplois du temps et j'ai vu qu'il y avait l'atelier et j'ai
- 21 demandé à e14 (*appelée par son prénom*) qui m'a dit « on verra si il y a trop de
- 22 professionnels ». C'est déjà dans un cadre, dans un cadre thérapeutique il faut pas qu'il y ait
- 23 trop de professionnels sinon les patients après ils se sentent un peu trop, ils se sentent mal,
- 24 voilà mais ça allait.
- 25 B : D'accord et du coup tu t'attendais à quoi en allant à l'atelier ?
- 26 e19 : Bah à ce qu'on a fait : participer !
- 27 B : D'accord (*rire de e19*).
- 28 e19 : Découvrir, partager.
- 29 B : D'accord est-ce que tu peux me raconter comment ça s'est passé l'atelier pour toi ?
- 30 e19 : Bah on a tout fait ensemble, le découpage des légumes, des fruits euh.
- 31 B : Mmh.
- 32 e19 : Personnellement j'ai pas mis la casserole au feu mais j'y ai participé, en goûtant un petit
- 33 peu de temps en temps (*rire*). Et euh tout ce qu'il y avait je connaissais mais la préparation
- 34 non.
- 35 B : D'accord, tout était nouveau.

36 e19 : Pas tout, non, la manière de le faire oui. Sinon les légumes tout ce qu'il y avait, je
37 connaissais.

38 B : Est-ce que tu connaissais des personnes qui étaient à l'atelier ?

39 e19 : Avant ?

40 B : Ouais.

41 e19 : Non.

42 B : Personne ?

43 e19 : Du tout du tout.

44 B : Et comment ça s'est passé du coup ?

45 e19 : Ah bien bien bien. Je suis arrivée tout de suite, là il y avait une très bonne ambiance
46 quoi.

47 B : Et du coup comment tu t'es sentie au sein du groupe ?

48 e19 : Ah bah pas du tout étrangère, pas du tout. Non tout le monde rigolait, et puis non c'était
49 un bon, un vrai travail d'équipe. Tout le monde avait le sourire.

50 B : Est-ce que ça a pu t'apporter quelque chose à toi ? Qu'est-ce que...

51 e19 : Ah bah ouais c'est sûr, je connaissais pas la recette et donc du coup je me suis dit
52 pourquoi pas faire un tour du côté de Mayotte et les autres îles, apprendre. Moi, j'aime bien
53 découvrir. Quand quelque chose me plaît, j'aime bien le refaire à ma manière (*rire*). A ma
54 manière, c'était très bon.

55 B : Est-ce que toi tu as l'impression d'avoir pu apporter quelque chose à l'atelier ?

56 e19 : Bah, je sais pas. Non, on a fait ensemble. Un petit peu quand même. Vu qu'on a tout fait
57 ensemble c'est un travail d'équipe. (*2 secondes de réflexion*). Ouais un petit peu... (*Rire*)

58 B : T'as pas l'air convaincue...

59 e19 : Si si mais bon je veux dire c'était déjà programmé, à part mon coup de main voilà. A
60 part ça et puis on me demandait de temps en temps si je connaissais certains ingrédients ou les
61 légumes et voilà. J'ai expliqué un petit peu la manière dont je fais chez moi.

62 B : D'accord et du coup comment tu t'es sentie au sein du groupe, le fait qu'il y ait un
63 mélange de soignants, de soignés ?

64 e19 : Ah bah pour moi, pour moi je regardais pas, je regardais plus la fonction. Tout le monde
65 était au même niveau, il y avait pas de « vous » ou quoi que ce soit. Y'avait pas de blocage.
66 Je... C'était jovial, c'était bon enfant.

67 B : D'accord et du coup le fait qu'après il y ait des médecins qui sont venus manger le repas,
68 est-ce que tu as l'impression que ça apporte quelque chose ?

69 e19 : Ben pour les patients c'est sûr, le but c'est déjà thérapeutique. Donc après je peux pas
70 trop me mettre à la place du patient, je sais pas trop ce que ça fait. Moi j'étais aussi là pour
71 découvrir, pour voir entre eux comment ça se passe.

72 B : D'accord, et le fait que toi du coup tu sois plutôt du côté soignant pour le coup ou
73 professionnel de santé, est-ce que ça t'apporte quelque chose de les voir dans ce contexte ?

74 e19 : Bien sûr, oui bien sûr (*pendant que e19 finit sa phrase*).

75 B : De quel ordre ?

76 e19 : Ben c'est que c'est, la thérapie est en bonne voie quoi. Après je sais pas trop euh quelle
77 pathologie ils ont et puis j'ai pas trop envie de rentrer là-dedans, mais si je vois qu'il n'y a pas
78 trop de retenue par rapport au corps médical professionnel. Qu'ils arrivent à faire, à bien
79 entreprendre leur atelier en présence de leur médecin et tout, c'est du bonheur, c'est que c'est
80 en bonne voie.

81 B : D'accord et du coup ce que tu entends par « thérapeutique », c'est plutôt, c'est à quel
82 niveau en fait le « thérapeutique » pour toi dans l'atelier ?

83 e19 : Déjà par rapport à la nutrition.

84 B : Ouais.

85 e19 : Et puis, je sais pas, se libérer. Il y a peut-être des gens qui n'arrivent pas à parler, qui
86 arrivent pas à aller... Qui ont la phobie de la foule euh, qui arrivent pas à s'ouvrir. Et... Déjà
87 que c'est des gens qu'on connaît pas forcément, qui nous connaissent pas forcément, ils
88 arrivent quand même à parler, à s'ouvrir, à rigoler. C'est thérapeutique le rire (*rire*), voilà.

89 B : D'accord et le fait qu'il y ait d'autres professionnels, même toi par rapport à eux, je sais
90 pas si tu les connaissais ?

91 e19 : e15 (*prénom*) oui, e9 (*prénom*) oui, e14 (*prénom*) oui.

92 B : D'accord, est-ce que ça change quelque chose dans votre relation ?

93 e19 : Non, non, non, c'est professionnel. Moi je suis stagiaire, et puis il y a toujours cet ordre
94 hiérarchique qui bouge pas je veux dire.

95 B : D'accord donc il n'y a plus de hiérarchie avec les soignés pendant l'atelier mais il reste
96 une certaine hiérarchie...

97 e19 : (*Coupe la parole*) Ben oui bien sûr. C'est mes supérieurs. En même temps, on reste,
98 c'est pas parce qu'on est supérieur qu'on peut pas faire des petites blagues ou voilà, mais
99 chacun reste bien à sa place.

100 B : D'accord, ok. C'est important ?

101 e19 : Ben oui c'est important.

102 B : D'accord. Est-ce que tu aurais envie de retourner à l'atelier ?

103 e19 : Oui... Oui oui.

104 B : Pour quelles raisons ?

105 e19 : Ben l'ambiance, et puis manger de la bonne bouffe (*rire*) découvrir, le partage.

106 B : D'accord.

107 e19 : Le partage.

108 B : Est-ce qu'il y aurait des choses que tu aurais envie d'ajouter par rapport à l'atelier dont on
109 n'aurait pas parlé ?

110 e19 : Non, bah non j'ai un peu, c'est le premier donc je peux pas trop juger, je peux pas faire
111 de différences.

112 B : Oui, mais il y a toujours des choses qui peuvent surprendre et d'autres...

113 e19 : Non moi personnellement non. Non il y a rien qui me vient là.

114 B : J'ai plus d'autre question moi. C'est gentil de m'avoir répondu. Merci beaucoup.

Entretien n°20

Entretien réalisé au pôle moins d'une semaine après l'atelier, autour d'une table ronde. E20 s'est spontanément assise en face de moi, alors que j'avais largement libéré la place à côté de moi.

- 1 B : D'abord est-ce que vous pouvez vous présenter ?
- 2 E20 : Alors, euh E20 (*prénom nom*) euh je suis animatrice en bibliothèque, euh, j'ai trois
3 enfants. A la maison on essaye de bien partager les tâches ménagères dont les repas avec mon
4 mari, voilà.
- 5 B : D'accord.
- 6 E20 : On mange pas du tout de plats préparés. Et on a un jardin, un petit potager et on essaye
7 de... Donc on mange très peu de choses transformées. 'Fin ce que je veux appeler
8 transformées, des knackis, des poissons panés, qui sont pas des plats préparés mais des choses
9 transformées euh voilà on essaye d'avoir une alimentation la plus saine possible, voilà.
- 10 B : D'accord.
- 11 E20 : Avant, les enfants, tout le monde rentrait le midi, donc 5 le midi, 5 le soir. Et puis cette
12 année pour éviter une accumulation de fatigue, les enfants mangent à la cantine, donc on est 5
13 le soir et un ou deux à midi.
- 14 B : Très bien et vous avez toujours mangé comme ça ?
- 15 E20 : Toujours, depuis qu'ils sont bébés, on n'a jamais acheté un petit pot, on a toujours, voilà
16 fait. On essaye... On achète nos légumes chez un producteur en bas, en proximité. La viande
17 on l'achète même pas au supermarché, on commande en gros chez des producteurs de
18 viande... Voilà. Une pizza, on la fait.
- 19 B : D'accord, c'est courageux !
- 20 E20 : C'est fatigant ! Bah forcément on mange plus, parce que le fait de faire, parce que je
21 pense qu'en quantité je... Déjà j'ai trois ados donc déjà et du coup je trouve qu'on mange...
22 'Fin les gens qui viennent manger chez nous trouvent que c'est toujours trop abondant.
- 23 B : Et puis on n'a pas envie de jeter.
- 24 E20 : Non on jette pas, on réutilise les restes. Après on jette... On s'est fait la réflexion avec
25 mon mari la semaine dernière, on jette trop de choses dans le frigo. On arrive... On fait des
26 menus, on fait les courses suivant les menus, avant c'était moi qui gérais tout mais comme
27 j'étais bien fatiguée je ne gère plus ça. 'Fin je donne des idées mais je fais plus les courses.
- 28 B : D'accord.
- 29 E20 : Eh ben après les repas, c'est celui qui est à la maison qui fait, ben après c'est affiché,
30 même les enfants à midi s'ils rentrent avant nous...
- 31 B : Ils font.
- 32 E20 : Ils font. Le mercredi à midi il y a pas de cantine, donc c'est eux qui font. Nous, on
33 arrive il est midi et demi, donc ils font, c'est souvent le petit qui fait.
- 34 B : D'accord et il a quel âge votre petit ?
- 35 E20 : Ben il a 14 ans.
- 36 B : Il est un peu grand maintenant. Du coup à quel moment on vous a proposé de participer à
37 l'atelier cuisine ?

38 E20 : J'avais vu e14 (*appelée par son prénom*). Je viens voir e14 (*appelée par son prénom*)
39 régulièrement euh on avait parlé de l'alimentation des repas et tout ça, je lui disais des fois
40 c'est bien de voir à l'extérieur, de parler de ça en dehors du cadre familial, on va dire comme
41 ça et du coup elle m'a proposé il y a une quinzaine de jours et voilà.

42 B : Du coup dans le cadre de...

43 E20 : Oui du suivi de nutrition.

44 B : Ok, et c'était donc votre premier atelier cuisine ?

45 E20 : Oui, oui, oui.

46 B : Est-ce que vous pouvez me raconter un petit peu comment ça s'est passé pour vous ?

47 E20 : Euh ben comment... Très bien bien (*rire*). On était très bien accueillis. Les problèmes
48 de salle c'est la faute de personne, en tout cas pas de la vôtre. J'ai trouvé ça très bien que ce
49 soit quelqu'un qui aille faire les courses, que ce soit la personne qui proposait ses recettes et...
50 Qui fasse de A à Z, qui montre, qui en profite pour nous parler ben de sa spécialité, de son
51 pays. Moi j'ai appris énormément de choses euh... De se rencontrer. Ben maintenant je vais
52 rencontrer cette dame dans la rue, je vais forcément engager une conversation plus facilement
53 qu'avant. Euh qu'on participe aussi, par exemple ben le manioc, c'est quelque chose que je
54 n'aurais pas pris sur un étal parce que je saurais pas comment l'éplucher voilà. Donc voilà ça
55 fait découvrir d'autres aliments, le fait de, qu'on les prépare c'est ce qui fait qu'on va les
56 racheter après, parce que si on les avait mangés comme ça ben on saurait pas comment...

57 B : Ce serait comme au resto.

58 E20 : Voilà, ben c'est pareil le fait qu'on soit plusieurs, on engage facilement la conversation.
59 On s'est retrouvées avec E22 (*prénom*) sur un échange de recette voilà, on s'est e-mailées
60 depuis.

61 B : Du coup vous avez pu échanger ?

62 E20 : Oui, elle m'a envoyé une recette coréenne je lui ai envoyé une recette vietnamienne
63 (*rire*).

64 B : D'accord.

65 E20 : Et le fait que ce soit sur la cuisine du monde, c'est ce que je trouve bien, c'est que euh
66 euh on, même si on en utilise un peu à la maison c'est quelque chose qui est inconnu pour
67 nous, déjà que c'est... Je me suis fait la réflexion en rentrant, je ne saurais même pas situer
68 Mayotte et du coup je suis allée voir sur la carte, c'est des trucs bêtes mais voilà.

69 B : Oui, moi j'ai regardé où se trouvait le Gabon quand même, parce que Mayotte je situais
70 puisqu'on avait déjà discuté des Comores.

71 E20 : Oui, c'est au même endroit.

72 B : Mais je me souvenais plus où était le Gabon.

73 E20 : Oui voilà, ça permet de rencontrer des gens, de partager de... 'Fin d'avoir les
74 techniques de cuisine aussi, 'fin parce qu'on va éplucher de toutes sortes de façons
75 différentes, on a bien vu et puis 'fin voilà ça enrichit la vie. L'échange c'est toujours bien.

76 B : D'accord et du coup comment vous vous êtes sentie au sein du groupe ?

77 E20 : Ben très à l'aise... J'ai pas... Non j'ai vraiment passé un très bon moment. C'était
78 serein, c'était apaisant. S'exprimer ou pas. On sentait qu'il y avait des gens plus timides que

79 d'autres, ça permettait de... La dame qui était un peu timide, l'était pas énormément à la fin.
80 Elle l'était énormément au début et puis bon à la fin... Voilà quoi, plus trop quoi.

81 B : D'accord, qu'est-ce qu'il vous a apporté à vous l'atelier cuisine ?

82 E20 : Ben une ouverture sur Mayotte déjà, sur le pays en lui-même sur les us et coutumes.

83 B : Mmh.

84 E20 : 'Fin, je trouve... Ça m'a aussi fait réfléchir sur la diversité des aliments qu'on peut
85 avoir nous et dans des pays plus pauvres ou avec moins de choix où l'équilibre alimentaire
86 est, je pense, plus difficile à respecter quand on a des habitudes alimentaires... 'Fin sur
87 Mayotte, sur les coutumes qu'elles avaient notamment pendant le ramadan de manger du
88 manioc tous les jours ce qui était quand même un repas de riche, de pouvoir en manger tous
89 les jours, ils ont des grandes périodes comme ça euh je me dis que...

90 B : Trente jours de manioc...

91 E20 : Oui au niveau alimentaire, au niveau de l'équilibre alimentaire, c'est pas facile euh
92 voilà quoi... Ils doivent avoir des carences. D'un côté ils doivent rien manger, ou des choses
93 pauvres ça doit pas être très équilibré. Nous, en France on a cette chance-là, de pouvoir
94 manger équilibré. 'Fin ça m'a fait, ça m'a fait aussi réfléchir...

95 B : Sur la chance que nous on avait...

96 E20 : Ouais... Donc voilà après euh... Voilà, le... La discussion sur manger à table, pas à
97 table, avec les enfants, pas mélangés, et ça euh et ça c'est toujours bien d'échanger parce que
98 chez nous on fait de cette façon et on a toujours l'impression...

99 E20 et B (*à l'unisson*): Que c'est la bonne.

100 E20 : Ben voilà on se rend compte que euh... Elle est pas forcément bonne et que euh... Il y a
101 mille façons de passer à table... Ou pas.

102 B : De manger en tout cas.

103 E20 : Voilà et que y'en a pas de meilleures que d'autres donc voilà.

104 B : Et vous... Est-ce que vous avez l'impression d'avoir pu apporter quelque chose à
105 l'atelier ?

106 E20 : Ben je sais pas. (*Rire*)

107 B : C'est pas facile comme question.

108 E20 : Non c'est pas facile. J'ai apporté de la musique ça c'est sûr parce que ça c'était matériel
109 euh... (*Temps de réflexion de 2 secondes*). Je sais pas.

110 B : C'est pas facile...

111 E20 : Non mais mais voilà, je pense que je suis d'une humeur joyeuse donc voilà, ma bonne
112 humeur... Voilà.

113 B : Très bien, c'est déjà bien.

114 E20 : Oui mais j'ai pas beaucoup pu aider.

115 B : Et comment vous vous êtes sentie au sein du groupe ?

116 E20 : Bien euh, au début j'ai eu un peu de mal à voir qui vous étiez tous parce qu'on était
117 quand même, euh, nombreuses avec des horizons très différents mais ça m'a pas du tout gêné
118 par contre. Euh, je trouvais qu'on était justement... Les gens étaient très simples d'accès. Euh
119 je pense notamment aux médecins qui sont venus après, il y a pas de barrière, 'fin y a pas de

120 barrière, on était tous, on discutait tous autour de la même chose de façon collégiale et pas
121 avec des rapports, pas de pouvoir mais pas avec des rapports euh... (2 secondes de
122 réflexion)... Euh sociétaux différents.

123 B : Et vous, vous avez trouvé ça agréable ?

124 E20 : Très agréable...

125 B : Que des médecins viennent après manger avec vous.

126 E20 : Ben disons que ça ne m'a pas dérangé, je trouve ça plutôt réconfortant ben voilà.

127 B : Réconfortant ?

128 E20 : Dans le sens où ben on est dans le même monde, on a les mêmes soucis. On a justement
129 beaucoup parlé du manioc et de sa qualité nourrissante et, euh, on a bien tous les même
130 soucis, d'essayer d'équilibrer, comment on équilibre et... C'est rassurant... On a tous les
131 mêmes problèmes.

132 B : D'accord, est-ce que ça a changé des choses pour vous l'atelier ?

133 E20 : Ça a changé alors ça a changé, ce jour-là particulièrement. Je travaillais pas ce matin, je
134 pensais que je venais jusqu'à 11h qu'on mangeait pas ensemble. J'avais pas compris vers quoi
135 j'allais donc c'était une vraie découverte pour moi. Je suis arrivée dans quelque chose où je
136 n'avais aucun code, je savais pas du tout qu'on allait faire à manger. Moi je m'attendais à
137 avoir un cours, un peu sur l'alimentation.

138 B : D'accord.

139 E20 : Donc euh je... Ce qui a été très bien, quand je suis rentrée chez moi le soir, plutôt
140 détendue puisqu'on avait fait ça le matin, donc que je m'étais occupée de moi le matin euh
141 l'après-midi je suis allée travailler. Quand je suis rentrée à 7 heures, j'ai retrouvé le reste de la
142 famille dans un stress énorme parce que comme j'étais pas là le matin et que j'étais
143 indisponible, ils ont dû gérer des trucs énormes et moi j'ai pas du tout été atteinte par ça, ce
144 qui aurait facilement pu me mettre la migraine parce que, euh, ben, il a fallu faire des trucs en
145 quatrième vitesse et du coup mon mari a absolument tout géré parce que j'étais pas disponible
146 et ça c'était formidable (*large sourire*).

147 B : Ah comme quoi ?

148 E20 : Il m'a dit « c'était bien ? ». « Très bien » (*avec un large sourire*). Donc euh je ça m'a en
149 tout cas remis à l'idée de dire que j'étais pas disponible. Parce que je fais des choses pour
150 moi, mais si ils ont un problème je vais le gérer, je leur dis pas assez que je ne suis pas
151 disponible, euh, ben je vais privilégier de les aider plutôt que faire ce que je devais faire.

152 B : Ça va empiéter sur ce que vous deviez faire pour vous ?

153 E20 : Voilà et souvent ça passe à la trappe parce que je ne fais pas ce que je devais faire pour
154 moi. Donc là, euh, ça a permis en tout cas ce jour-là de me préserver et ça c'est énorme !
155 (*rire*)

156 B : D'accord et de vous dire qu'ils sont capables de se débrouiller tous seuls.

157 E20 : Eh ben la prochaine fois que je voudrais un moment, vraiment leur expliquer que je ne
158 suis pas disponible parce que le terme c'est vraiment celui-là : pas dire « j'ai rendez-vous »
159 mais « je ne suis pas disponible ». Et je pense que je n'exprime pas assez clairement ma
160 disponibilité et du coup je me fais happer par le quotidien.

161 B : D'accord, c'est bien de s'en être rendu compte.

162 E20 : C'est de la résistance. (*en même temps que B finit sa phrase*) (*rire*)

163 B : D'accord euh, alors du coup vous les soignants, vous avez l'impression que ça vous
164 apporte quelque chose en plus qu'ils viennent ?

165 E20 : Ben ce que... Ben ce que, on a discuté par rapport au manioc. Ils nous ont quand même
166 expliqué que c'était quelque chose de très nourrissant et après euh e14 (*appelée par son*
167 *prénom*) est intervenue parce qu'elle avait regardé par rapport à la pomme de terre, et je ne
168 sais pas si on aurait eu cette conversation si ils n'étaient pas venus.

169 B : Ouais.

170 E20 : Parce que e14 (*appelée par son prénom*)... Et le fait qu'on soit bien mélangés, il y a pu
171 y avoir des interférences techniques qui n'auraient pas eu si ils étaient pas venus, parce que ça
172 a alimenté les termes, pas les termes techniques, la technicité due à l'aliment au niveau
173 nutrition en tout cas. Ça, ça m'a bien plu. Oui. Je trouve que du coup on est allés jusqu'au
174 bout. On a vu comment c'était, on l'a cuit, on a parlé des différentes cuissons, on l'a...

175 B : Goûté (*en même temps B et E20*).

176 E20 : Et après on en a tiré des conséquences parce que voilà ce que ça produit... 'Fin voilà, ça
177 je trouve que c'est bien.

178 B : Ok, est-ce que, ça a modifié des choses pour vous par rapport à la nutrition ?

179 E20 : Alors oui, par rapport au lait de coco qu'on a utilisé pour moi c'était forcément sucré et
180 là pour les deux plats, ce qui m'a énormément surpris, c'est que ce ne soit pas sucré du tout.

181 B : Surtout le gâteau qui n'était pas sucré.

182 E20 : Et même, et même, dans 'fin je sais pas comment je me débrouille parce que je le
183 cuisine un peu mais ça a toujours un goût sucré alors je sais pas ce que je mets avec, donc je
184 me dis « en fait c'est pas le coco qui sucre » donc c'est ce que j'ai mis à côté... Donc il faudra
185 que je vérifie mes recettes qui sucent le lait de coco.

186 B : D'accord.

187 E20 : Et ça c'était vraiment une découverte, de manger un gâteau non sucré, ça ne m'était
188 jamais arrivé, jamais.

189 B : Et vous aviez déjà fait des gâteaux comme ça au lait de coco ?

190 E20 : Ah bah oui j'ai déjà fait des beignets antillais, des macarons, 'fin oui des rochers en
191 coco, d'ailleurs j'achète la noix de coco et je la râpe.

192 B : Ah oui !

193 E20 : Voilà je suis assez comme ça. Et là vraiment ça m'a surprise parce que je pensais pas
194 qu'on puisse faire un gâteau sans 'fin euh... Pourtant ça, c'est ce qui m'a surpris, ça avait la
195 consistance d'un gâteau vraiment mais ce n'était pas sucré ! Et pour moi le gâteau c'est
196 forcément du sucre.

197 B : Ouais mais l'eau de coco c'est pas sucré...

198 E20 : Bah oui, mais c'est ce que j'ai découvert alors il faut que je vérifie.

199 B : Il faut ouvrir la noix de coco hein pour voir ça.

200 E20 : Ben le lait de coco que je bois dans la noix de coco, souvent il est sucré. Il a un goût
201 sucré...

202 B : Moi, j'aurais pas dit. C'est ce que je trouve écœurant c'est justement que c'est pas sucré.
203 'Fin une noix de coco verte qu'on coupe, avec une paille, moi je trouve que l'eau c'est...

204 E20 : 'Fin voilà, j'ai été très surprise, c'était une belle découverte parce que je me suis dit
205 « bah en fait euh voilà »... Après ce que je euh... Euh je me suis posée la question à la
206 maison. Moi souvent, pour pas utiliser de la crème, j'utilise du lait de coco. Mais je ne suis
207 pas sûre qu'au niveau nutrition, au niveau nutritionnel, ce soit mieux ou, je poserai la question
208 à e14 (*appelée par son prénom*) la prochaine fois que je la vois...

209 B : Je pense qu'elle saura y répondre. Est-ce que vous auriez envie d'y retourner ?

210 E20 : Ah bah oui, oui je me suis même dit « ben tiens je pourrais même proposer quelque
211 chose ». Voilà. Je me suis dit que c'est vraiment un truc qui me fait plaisir donc euh...

212 B : Pour quelle raison du coup ?

213 E20 : Parce que je trouve que découvrir, euh y'a autant... Euh 'fin moi, là ça m'a fait
214 énormément plaisir de découvrir quelque chose que je ne connaissais pas avec des gens que je
215 ne connaissais pas et ça je trouve que c'est très enrichissant, voilà ça m'a donné envie de
216 pouvoir redonner le change, je sais pas comment.

217 B : Ouais vous avez reçu des choses, vous avez envie d'en donner.

218 E20 : Bah voilà, je me dis « euh, je pourrais faire aussi ». Je trouve que... Ça passe par le pôle
219 de santé mais je trouve que au niveau des habitants ça peut être aussi moteur pour les
220 habitants du quartier euh d'échanger comme ça. 'Fin là c'est super bien organisé. Non c'est
221 vrai il y a un vrai accompagnement parce que tout le monde n'a pas une voiture pour faire des
222 courses, puis là il faut faire des choses pour 15. Donc ça veut dire qu'il y a des choses à
223 apporter c'est des choses basiques mais il faut quand même être un peu organisé. Il y avait des
224 choses à préparer avant 'fin...

225 B : C'était pas rien.

226 E20 : Non c'était pas rien c'était un vrai projet.

227 B : Très bien. Moi j'ai plus d'autre question ; est-ce que vous vous avez des choses à ajouter ?
228 Des choses dont on n'a pas parlé. Juste il n'y avait pas votre médecin qui était là ?

229 E20 : Non.

230 B : Est-ce que vous auriez souhaité qu'il soit là ?

231 E20 : 'Fin moi ça m'a pas gênée, je veux dire ça m'aurait pas gênée, ça m'aurait pas déplu
232 mais je rêve pas de faire un repas avec (*rire*) avec lui spécialement mais voilà je m'entends
233 très bien avec lui, ça m'aurait pas du tout.

234 B : Ça vous aurait pas particulièrement fait plaisir ?

235 E20 : Ça m'aurait fait plaisir de manger avec lui, mais j'ai pas cette attente-là.

236 B : D'accord du coup est-ce qu'il y a d'autres choses qu'on n'a pas abordées dont vous
237 voudriez parler ?

238 E20 : Euh non, non... Si. En fait quand on m'a téléphoné mais ça c'est de ma faute parce que
239 j'ai posé aucune question, je pense que c'était entre, j'étais pressée, j'arrivais je repartais
240 mais, euh que ce soit qu'on nous donne, on m'a peu donné les horaires, mais que ce soit peut-
241 être un peu plus écrit (*rire*).

242 B : Il manquait des éléments.

243 E20 : Il manquait... Après le matin je me suis remis.

244 B : C'était pas très clair au départ.

245 E20 : Mais en même temps, je trouve que c'est c'qui a, c'qui a je pense que c'est ce qui a
246 participé au fait que ce soit passé comme ça pour moi parce que tout était une surprise (*rire*).
247 J'ai découvert le matin même que je devais, que je participais à faire à manger, je pensais pas
248 du tout que voilà, j'ai épluché les légumes ça c'était très bien, que j'allais manger à plusieurs
249 avec que des gens que je ne connaissais pas voilà mais ça m'a pas.

250 B : Ça vous a pas...

251 E20 : Ça m'a pas.

252 B : Freinée, au contraire.

253 E20 : Non parce qu'euh voilà je suis... J'ai pas de peur à ce niveau-là, je suis pas timide.
254 Mais je pense que pour certaines personnes ça pourrait bloquer.

255 B : Oui, si on est timide c'est un peu angoissant.

256 E20 : Voilà.

257 B : Eh ben très bien. On a terminé, je vous remercie beaucoup.

Entretien n°21

L'entretien s'est déroulé au pôle de santé, dans le bureau de e1. E s'est assise à côté de E21 côté patient et non en face pour faciliter la proximité lors de l'entretien. E21 et E se sont tutoyées naturellement, comme lors de l'atelier cuisine peu de jours plus tôt.

- 1 E : Je vais d'abord te demander de te présenter. Ce que tu veux, ce qui te vient par la tête.
- 2 E21 : Je m'appelle e1 (*prénom nom*). J'ai 33 ans. Je suis mère de 6 enfants.
- 3 E : Oui...
- 4 E21 : Ça fait 16 ans que je suis en France.
- 5 E : Oui.
- 6 E21 : Et c'est la première fois que je viens au pôle santé pour découvrir des choses comme ça.
- 7 E : C'est la première fois que tu fais un atelier cuisine ?
- 8 E21 : Hum hum (*acquiescement*).
- 9 E : Et la première fois que tu fais un atelier tout court ?
- 10 E21 : C'est la première fois que je fais un atelier cuisine. D'habitude je fais mais c'était dans
11 mon travail.
- 12 E : Ouais...
- 13 E21 : Mais c'est pas des choses... Pareilles.
- 14 E : Ok. Mais donc c'est la première fois que tu fais une activité du pôle de santé ?
- 15 E21 : Hum (*acquiescement*).
- 16 E : Et alors ben du coup heu... Comment ça s'est passé cet atelier cuisine ?
- 17 E21 : Ça s'est bien passé ! C'est vrai au début j'ai... J'avais un peu peur parce que c'est...
18 Comme j'ai jamais fait ça et j'sais pas comment les gens vont réagir à c'que je mange...
- 19 E : Ouais...
- 20 E21 : Chez nous, c'est différent, des fois j'ai peur de ça. Mais après ça va aller, le jour où j'ai
21 fait les courses, ça a passé vite.
- 22 E : En plus c'était avec e1 (*prénom*) donc tu n'étais pas toute seule ?
- 23 E21 : J'étais pas toute seule mais même si j'étais toute seule, je sais que je vais arriver à faire
24 tout ce que j'ai à faire.
- 25 E : Oui. Et puis surtout, tu étais un petit peu la chef cuisinière, c'est toi qui avais... C'est toi
26 qui tenais les rênes puisque le repas c'était de Mayotte !
- 27 E21 : Oui ! J'ai pas l'habitude d'être... Mais comme je... Mais après je me sentais à l'aise.
- 28 E : Oui.
- 29 E21 : (*rapidement*) Et tout le monde participait. J'arrivais à expliquer c'que j'fais et ce que je
30 faisais c'était... (*en sourdine*) J'étais contente !
- 31 E : Ok. Au début tu dis tu n'étais pas à l'aise ?
- 32 E21 : (*petit rire*) Au début oui, j'avais un peu peur !
- 33 E : Ouais !

34 E21 : Comme moi après, (*propos inaudibles*), comme je savais comment ça va partir, je dis
35 c'est bon, là je vais être heu...

36 E : C'est vrai que tu avais l'air un peu timide au début, t'osais pas parler du repas ! (*petit rire*
37 *partagé*)

38 E21 : Parce que comme y'avait des autres têtes que je connaissais pas du tout vraiment...

39 E : Parce que tu connaissais pas les autres participants ouais ?

40 E21 : Non. Et puis, au bout d'un moment... (*téléphone du bureau sonne*)

41 E : Oui. Ok. Je vais juste éteindre ça! (*2 secondes de silence*) Voilà ! Ça nous embête ! Et tu
42 connaissais des participants ou pas ?

43 E21 : Y'avait une dame qui était là, là qui était à côté de moi, celle qui est forte heu...

44 E : E2 (*prénom*) ?

45 E21 : Oui !

46 E : Tu l'avais déjà vue quelque part ?

47 E21 : Je la vois parce que on est dans le même quartier et dans la même... Pas dans le même
48 bâtiment mais dans la même rue. Je la vois mais moi je connaissais pas son prénom, c'est là
49 que j'ai découvert. (*propos suivants difficilement audibles*) Elle m'a dit « moi les gens je
50 connais ». Chez moi je sors pas, en fait les gens ne me connais c'est rarement... Je reste chez
51 moi avec mes gosses, je sors avec mes gosses, je sors avec ma famille mais c'est rare que je
52 sors...

53 E : Ok. Et donc du coup tu l'avais... Tu la connaissais de vue en fait E2 (*prénom*) ?

54 E21 : Oui, je la connais de vue et des fois je les vois dans des fêtes de quartier ou si y'a des
55 trucs heu...

56 E : Des fêtes de quartier heu... 'Fin de Comores-Mayotte ou de tout le monde ?

57 E21 : De tout le monde ! Aussi des fois ils ont des Comoriens qui font des fêtes avec des
58 danses comme ça j'y vais voir...

59 E : Ok. Donc tu l'avais vue à ces fêtes peut-être ?

60 E21 : Oui, c'est la première fois qu'on s'est parlé carrément moi et elle.

61 E : A l'atelier ou aux fêtes ?

62 E21 : A l'atelier.

63 E : Très bien. Et c'est vrai qu'on avait l'impression que vous vous connaissiez d'avant ?

64 E21 : Non c'est la première fois que j'ai parlé vraiment avec elle mais de voir sur le chemin
65 « bonjour bonjour », chacun son chemin.

66 E : Mais du coup vous étiez contente de la voir ?

67 E21 : (*rapidement*) Oui j'étais contente, j'étais avec quelqu'un qui connaissait un peu ce que
68 je fais.

69 E : Oui voilà, c'est ça !

70 E21 : Qui me...

71 E : (*en même temps*) Vous n'étiez pas toute seule !

72 E21 : C'est pas même, vous êtes là j'étais pas toute seule parce que vous, vous étiez avec les
73 autres aussi, y'avait e1 (*prénom*), y'avait... e14 (*prénom*) c'est ça ?

74 E : Oui. Mais c'est vrai que personne hormis E2 (*prénom*) connaissait la cuisine mahoraise ?

75 E21 : En fait y'a des cuisines que on cuisine les mêmes choses ! Mais des fois c'est
76 différemment.

77 E : Ouais.

78 E21 : Comme ce qu'on avait fait là, c'est pareil, et elle fait pareil. Mais des fois c'est
79 différemment oui.

80 E : Hum. C'est ça.

81 E21 : Oui.

82 E : Mais c'était très bon et c'était réussi ! (2 *secondes de silence*) Et finalement heu... Au fil
83 de la cuisine, là de la préparation, heu... Finalement tu t'es sentie à l'aise j'ai l'impression ?

84 E21 : Oui.

85 E : Après c'était assez convivial, on a dansé...

86 E21 : Oui je me sentais à l'aise, après c'était convivial. Si c'était à refaire je le referais sans
87 hésiter.

88 E : Ouais, tu as vraiment aimé ?

89 E21 : Oui, j'ai vraiment aimé! De partager des choses que je partage pas avec mes enfants, de
90 partager des choses avec d'autres gens, je sens que...

91 E : Et puis de faire connaître aussi aux Français, aux autres cultures ?

92 E21 : Oui c'est vrai, à Mayotte y'a beaucoup de gens qui connaissent la culture de Mayotte.
93 Y'a aussi le repas, y'a beaucoup de gens ! Déjà on voit comme le monsieur qui était venu en
94 dernier qui connaît certains gens de Mayotte.

95 E : Oui ! Oui c'est vrai parce que je crois qu'il a habité à La Réunion donc c'était pas loin !

96 E21 : A La Réunion y'a beaucoup de Mahorais parce que les gens de Mayotte, on les appelle
97 les Mahorais, les Mahoraises.

98 E : Hum hum (*acquiescement*).

99 E21 : Y'en a beaucoup du coup ils connaissent un peu... Et à La Réunion aussi y'a des choses
100 qui sont comme nous.

101 E : Ok. Et finalement, toi donc du coup tu connaissais qui toi, avant l'atelier ?

102 E21 : C'est des gens du pôle de santé.

103 E : Tu connaissais e1 (*prénom*), e14 (*prénom*) la diététicienne tu l'avais déjà vue ?

104 E21 : Oui.

105 E : Et c'est tout en fait ? (2 *secondes de silence*) Et les médecins qui sont arrivés c'était pas
106 tes médecins ?

107 E21 : Non. C'est d'autres médecins que je connais pas.

108 E : Ok. Ok ok. Et heu... Est-ce que ça t'a apporté quelque chose l'atelier cuisine ?

109 E21 : Oui, ça m'a permis de découvrir heu... Au moins de sortir de ma timidité parce que
110 c'est vrai avec des gens que je connais pas...

111 E : Oui.

112 E21 : Des fois j'ai un peu peur ! Au moins d'arriver à sortir ma peur ! D'essayer d'au moins
113 un peu !

114 E : Hum hum (*acquiescement*).

115 E21 : Parce que je suis trop enfermée.

116 E : Ok. Donc toi ça t'a fait du bien sur ce plan-là alors ? (*silence de 2 secondes*) Ok. Et heu...
117 Alors c'est une question qui est un petit peu difficile à répondre mais est-ce que tu as eu
118 l'impression d'avoir apporté quelque chose aux autres ? Ta présence ?

119 E21 : Peut-être. Je sais pas parce que comme il faut, c'est à eux de dire si j'ai apporté quelque
120 chose, je peux pas... Pour dire moi si j'ai apporté quelque chose !

121 E : Oui. Mais au moins tu as apporté ce fabuleux repas !

122 E21 : Hum.

123 E : Et c'est toi qui a fait en partie le menu donc heu... C'est grâce à toi qu'on a bien mangé !
124 (*sourire partagé*) Ok. Et qu'est-ce qui t'a vraiment plu à l'atelier cuisine ? Peut-être un point,
125 quelque chose que tu as adoré, qui t'a marqué ?

126 E21 : Non, de trouver déjà des gens qui m'ont mis tout de suite à l'aise, d'essayer mais
127 comme avec ma timidité j'ai essayé...

128 E : Oui.

129 E21 : Mais ça m'a beaucoup plu ! Du début jusqu'à la fin !

130 E : (*en même temps*) Oui.

131 E21 : Parce que j'ai trouvé des gens qui sont vraiment ouverts, on a parlé, on a rigolé...

132 E : Hum hum (*acquiescement*). Oui. Tu as trouvé ça sympa que les médecins viennent à la
133 fin ? Les soignants du pôle ?

134 E21 : Oui ! J'étais contente ! Que je connaissais même pas j'étais contente de les voir,
135 qu'ils ont aimé.

136 E : Oui. Parce que toi tu... Ton médecin il est au (*nom cabinet 1*) aussi ou...

137 E21 : La rue (*nom de rue*), pas loin du centre culturel heu...

138 E : C'est qui ton médecin ?

139 E21 : Le docteur (*nom médecin E21, non adhérent au pôle de santé*).

140 E : Ok. Je connais pas.

141 E21 : C'est là où il y a la pharmacie, juste là où il y a la pharmacie. Heu... Le centre culturel
142 où on était.

143 E : Ah ok. Le centre culturel où l'on était. Très bien. Je connais pas bien les médecins de là-
144 bas. Mais il fait partie du pôle de santé aussi je crois non ?

145 E21 : Je sais pas du tout.

146 E : Ok. Toi tu étais venue au pôle de santé, c'est qui qui t'a conseillé de venir ici ?

147 E21 : En fait moi j'ai été orientée par la puéricultrice de la PMI qui suit ma fille.

148 E : Oui. Ta petite dernière !

149 E21 : Elle a suivi tous mes enfants, elle connaît tous mes enfants ! Au fil des années comme
150 on a gardé un contact, des fois elle passe, elle sait ces dernières années, elle a vu la façon
151 que... J'étais vraiment affaiblie, j'étais pas... Dans une bonne forme. Elle était toujours là
152 pour moi.

153 E : Ok.

154 E21 : Donc elles préfèrent, du coup avec l'assistante sociale, elles ont préféré de trouver
155 quelque chose et puis les gens qui peut m'aider aussi.

156 E : Hum. Ok.

157 E21 : A sortir de...

158 E : La tête de l'eau ?

159 E21 : Oui. Et aussi avec mes douleurs que j'ai.

160 E : Ok. Ça marche. Et heu... Est-ce que il y a quelque chose qui t'a déplu de l'atelier cuisine ?
161 Quelque chose que tu aimerais changer de l'atelier cuisine ?

162 E21 : Non, j'ai pas envie de changer quelque chose !

163 E : Non ? Y'a rien que tu aimerais changer, quelque chose qui t'aurait déçue non ?

164 E21 : Non.

165 E : Et donc tu as bien aimé. Et tu reparticiperais si on te proposait de nouveau ?

166 E21 : Oui, je le referais sans hésiter.

167 E : Ok. Bon ben c'est pas mal ! Tu as des choses à rajouter ou... ?

168 E21 : Non, ça va.

169 E : Ça va ?

170 E21 : Hum.

171 E : Bon ben c'est super ! On travaille encore la timidité avec l'entretien (*rire partagé*) !

172 E21 : Oui !

173 E : Oui c'est pas évident en plus comme ça là. C'est un bon exercice au moins !

174 E21 : Je suis pas trop quelqu'un qui parle trop parce que c'est vrai comme avec mes enfants,
175 j'ai l'habitude.

176 E : Oui. Et tes enfants ils sont bavards ou ils sont timides comme toi ?

177 E21 : J'en ai deux qui sont comme moi. Les restes c'est... Ils parlent, ils parlent sans arrêt ils
178 arrêtent pas !

179 E : Ah oui, ça te fatigue !

180 E21 : Oh oui ! Ils parlent beaucoup mais j'ai l'habitude de les voir comme ça.

181 E : Parce que rappelle-moi, tes enfants ils ont de quel âge à quel âge déjà ?

182 E21 : L'aînée elle va avoir 18 ans en août.

183 E : Ah oui !

184 E21 : La deuxième elle va avoir 16 ans au mois de juin, ce mois-ci le 28.

185 E : Hum hum (*acquiescement*).

186 E21 : Mon fils, il va avoir 11 ans en octobre et ma fille va avoir 9 ans le 24 juin.
187 E : Ouais (*en même temps*).
188 E21 : Et l'autre le 22 juin, elle va avoir 6 ans. Et le petit dernier il a eu 4 ans jeudi passé. Le 4
189 juin.
190 E : Oh là là ! C'est bien, tu as bien travaillé hein! Donc la dernière là elle a 4 ans ?
191 E21: 2 ans.
192 E : 2 ans ? Oui pardon 2 ans. Ça bouge encore bien ça ! Et là ils sont où les enfants là ?
193 E21 : Ils sont à la maison. Et j'en ai 2, 3 qui sont diagnostiqués hyperactifs.
194 E : Ah bon ?
195 E21 : Au début je savais pas, ils bougeaient, c'est là que les médecins qu'ils ont détecté qu'ils
196 sont...
197 E : Ah ouais.
198 E21 : Hyperactifs, il faut quelque chose qu'ils poussent à... Se donner de l'air... De bouger,
199 de canaliser leurs énergies.
200 E : Donc du coup oui ça doit être fatigant à la maison !
201 E21 : Ouais parce que les 3 derniers c'est vrai c'est...
202 E : Donc c'est bien si tu peux avoir une aide extérieure ou même pouvoir parler un petit peu
203 de tout ça !
204 E21 : Au début je savais pas qu'ils étaient comme ça. Parce qu'ils arrêtaient pas de bouger ils
205 restaient pas tranquilles concentrés. C'est là que j'ai découvert qu'ils étaient... J'ai dit « ok » !
206 E : Tu comprends mieux ! Et du coup ils ont des médicaments pour ça ?
207 E21 : Non, pour l'instant on m'a dit juste de trouver des activités qui font...
208 E : Pour qu'ils fassent sortir leur énergie supplémentaire !
209 E21 : Oui ! Voir si ça a marché après là peut-être... Faire quelque chose d'autres. Mais pour
210 l'instant non.
211 E : Ok. Bon ben merci beaucoup E21 (*prénom*).

Entretien n°22

L'entretien s'est déroulé au pôle de santé, dans le bureau de e1. E s'est assise à côté de E22 côté patient et non en face pour faciliter la proximité lors de l'entretien. E22 et E se sont tutoyées naturellement, comme lors de l'atelier cuisine peu de jours plus tôt.

- 1 E : D'abord je vais te demander de te présenter, ce que tu veux, en quelques mots.
- 2 E22 : Ben... Du coup moi je suis E22 (*prénom*) !
- 3 E : Oui. (*en même temps*)
- 4 E22 : Heu... J'ai 22 ans et je suis étudiante en master.
- 5 E : Oui.
- 6 E22 : Et donc je suis au pôle santé depuis heu... 8 mois !
- 7 E : Oui. Ok.
- 8 E22 : Et heu... Et voilà ! (*petit rire*)
- 9 E : 8 mois ! Très bien. Parce qu'en fait, tu m'avais dit, c'est dès que tu es rentrée... Parce que
10 quand tu es partie en Corée c'est juste avant non ?
- 11 E22 : Heu, non en fait. J'ai commencé à me faire soigner avant de partir en Corée.
- 12 E : Oui...
- 13 E22 : Et en revenant de Corée, ça n'allait toujours pas, et ensuite on m'a proposé d'aller au
14 pôle santé.
- 15 E : Ok.
- 16 E22 : Donc voilà. Je suis revenue il y a un an et ça fait 8 mois que je suis au pôle santé.
- 17 E : Ok. Très bien. Parce que t'as... Ton médecin traitant c'est qui, il était là ?
- 18 E22 : C'est le Dr e15 (*nom*).
- 19 E : Dr e15 (*nom*) oui voilà ! Elle était là du coup !
- 20 E22 : C'est ça !
- 21 E : Tu étais la seule à avoir ton médecin !
- 22 E22 : (*rire*) Oui ! Je pense !
- 23 E : Parce que l'autre docteur, le jeune, il n'avait pas de patient !
- 24 E22 : Je sais pas du tout ! Honnêtement.
- 25 E : Ok. Et du coup ben on va parler d'atelier cuisine. Heu... Du coup toi c'était ton premier
26 atelier cuisine là ?
- 27 E22 : (*rapidement*) Oui.
- 28 E : Le dernier ?
- 29 E22 : Oui, c'était mon premier atelier cuisine.
- 30 E : Ok. Et c'est qui qui t'avait proposé cet atelier alors ?
- 31 E22 : C'est... C'est e19 (*prénom*), qui était...
- 32 E : Qui était là.

33 E22 : Qui était là aussi. Donc elle m'avait appelée pour savoir si ça m'intéressait. Donc c'est
34 vrai que je savais pas trop ce que c'était donc je lui ai dit « ouais, c'est quoi ? » (*petit rire*)
35 Donc elle m'a expliqué en quelques mots qu'on cuisinait ensemble et qu'on mangeait ensuite
36 ensemble et avec les médecins.

37 E : Hum hum (*acquiescement*).

38 E22 : Donc je me suis dit ben pourquoi pas, vu que pour moi ben c'était la fin du pôle santé,
39 je me suis dit en fait ça clôture un peu avec les médecins qui m'ont suivie donc heu...

40 E : Ok. Parce que du coup oui t'avais fini heu... C'est-à-dire tu avais fini la prise en charge au
41 pôle de santé pour l'année quoi ? Ou t'as fini tout court ?

42 E22 : J'espère avoir fini tout court ! (*petit rire partagé*)

43 E : Ok, ça marche.

44 E22 : J'espère avoir fini tout court, donc heu... Jeudi dernier, donc heu j'ai dit « au revoir ».
45 Donc voilà.

46 E : Ok. Et alors ça t'a plu l'atelier cuisine ou pas ?

47 E22 : Oui, c'était sympa. C'était sympa, ben déjà c'était de la cuisine que je connaissais pas,
48 donc déjà rien que ça !

49 E : Ouais ouais !

50 E22 : Pis ensuite même, ça permet de voir les médecins et même d'autres patients parce que
51 du coup ben voilà.

52 E : Hum hum (*acquiescement*).

53 E22 : Mais dans un autre contexte. Parce que c'est vrai que d'habitude quand on vient ici
54 ben...

55 E : C'est un peu médical ou...

56 E22 : Ben voilà, c'est tout de suite différent, c'est pas plus sérieux mais... 'Fin voilà. C'est
57 plus convivial d'aller à un atelier cuisine forcément quoi.

58 E : Oui. J'imagine. Ok. Et heu... Je sais pas il y a quelque chose qui t'a marquée à l'atelier
59 cuisine ? Quelque chose qui t'a vraiment plu ?

60 E22 : Ben moi j'ai... (*grand rire*) Des choses qui m'ont vraiment plu, ben la nourriture !

61 E : Oui ? Tu as bien aimé alors ?

62 E22 : Oui, moi j'ai bien aimé heu...

63 E : Mahorais ?

64 E22 : Ouais ouais j'ai bien aimé. J'ai refait la salade de fruits d'ailleurs !

65 E : Ah oui ? Mais elle était vraiment bonne hein !

66 E22 : Ouais. Je l'ai refaite du coup à la maison.

67 E : Avec des fruits de la passion ?

68 E22 : Ouais. J'ai repris les mêmes fruits.

69 E : Parce que tu avais eu la recette ? Ou tu t'en rappelles ?

70 E22 : Non, je m'en rappelais, j'ai regardé et...

71 E : (*rapidement*) Elle était vraiment bonne oui !

72 E22 : Je l'ai refaite vendredi. Je n'en ai pas mangé beaucoup finalement. Parce que tout le
73 monde est passé avant moi ! (*petit rire*)

74 E : Oui c'est ça. Elle était un peu trop bonne quoi !

75 E22 : Ouais. C'est un peu ça ouais ! Non ouais, ça m'a plu !

76 E : Ouais. Et heu... Oui donc tu m'as dit que ça t'a plus aussi que les médecins viennent ?
77 Enfin y'avait pas que des médecins y'avait aussi E4 (*prénom*), qui fait de l'activité physique
78 ici.

79 E22 : Oui. Ben c'est vrai que je les connais pas.

80 E : Ouais, c'est ça tu les connais pas.

81 E22 : Moi j'avais vu la diététicienne, 'fin mon médecin généraliste. Et après la personne que
82 je voyais encore elle était pas là.

83 E : Ok.

84 E22 : Mais bon rien que la diététicienne et le médecin généraliste c'est quand même heu !
85 (*petit rire*)

86 E : C'est déjà pas mal oui !

87 E22 : C'est pas quelque chose qu'on voit tous les jours !

88 E : Oui, c'est sûr ! Et du coup oui tu connaissais ces deux seules personnes ? Est-ce que tu
89 connaissais des patients ou...

90 E22 : (*rapidement*) Non. Non non je connais personne ici.

91 E : Ok. Ben ouais c'est vrai que tu étais déjà bien gâtée toi. Tu avais déjà la diététicienne et le
92 médecin.

93 E22 : Oui j'avais déjà pas mal de gens oui.

94 E : Ok.

95 E22 : Ben justement c'était bien. 'Fin la diététicienne c'est vrai que je la voyais pas souvent et
96 quand je la voyais heu... C'est pas que ça se passait pas bien mais bon c'était un peu dur ! Et
97 du coup c'est vrai que de la voir dans un autre contexte c'est quand même... Ça finit sur une
98 note bien positive et c'est bien !

99 E : Ok. Et tu as pu échanger un peu avec ton médecin traitant le Dr e15 (*nom*) à l'atelier ou
100 pas trop ?

101 E22 : Heu non j'avais pas trop... Ben c'est vrai que je me... 'Fin j'sais pas je me voyais pas
102 trop ! (*petit rire*)

103 E : Ouais.

104 E22 : Je me vois pas trop discuter comme ça avec elle en dehors de...

105 E : En dehors de la consultation habituelle ?

106 E22 : Ouais. C'est vrai que c'est... Ben surtout en ce moment, je suis allée la voir très souvent
107 heu...

108 E : Oui.

109 E22 : Entre mes problèmes de... D'ici et... Je m'étais fracturée la jambe donc heu... Je crois
110 que... Là je sais pas je me voyais mal aller la voir... J'suis trop habituée à lui parler de la
111 santé et...

112 E : Oui. Et du coup ça t'a peut-être gênée aussi de la voir ou...

113 E22 : (*rapidement*) Non.

114 E : Pas forcément ?

115 E22 : Non pas spécialement non ! Non, ça m'a fait plaisir, c'était sympa !

116 E : Ça t'a fait plaisir oui.

117 E22 : Ouais. C'est pas...

118 E : C'est pas là que tu avais envie forcément de lui parler de choses heu...

119 E22 : (*rapidement*) Oui voilà, j'veux dire je vais parler avec un peu tout le monde mais après

120 heu... C'est vrai que je suis pas forcément allée vers elle !

121 E : Ouais ! Ok. Très bien. Et heu... Oui, tu m'as dit déjà ce qui t'avait plu de l'atelier, oui, je

122 crois que tu m'avais déjà dit.

123 E22 : Oui. Ben la nourriture forcément mais même le fait d'être ensemble c'est bien. C'est

124 sympa de... Parce que c'est vrai quand je venais j'étais pas toute seule. Donc je voyais le

125 médecin et je repartais au final. Et là c'est vrai que ça fait plus heu... On est ensemble quoi

126 c'est... Parce que j'ai pas trop participé aux activités de groupe qui sont proposées.

127 E : Oui.

128 E22 : Donc c'était la première et c'est vrai que ça m'a quand même plu.

129 E : Ça t'a fait du bien ?

130 E22 : Ouais, c'était sympa ! Hum.

131 E : Ok.

132 E22 : (*rapidement*) Après je l'aurais peut-être pas forcément fait avant.

133 E : Ouais.

134 E22 : Donc c'est...

135 E : Tu l'as fait parce que tu savais pas trop ce que c'était ?

136 E22 : Oui. Ben déjà y'a de la curiosité mais même le fait que ça touche à la nourriture. Heu là,

137 je me sentais prête à le faire mais y'a quelque temps je l'aurais pas fait.

138 E : Hum hum (*acquiescement*). Ah ouais. Donc finalement tu as l'impression d'avoir avancé

139 là-dessus alors ?

140 E22 : Ben finalement ça m'a confortée dans l'idée que j'étais prête à quitter le pôle santé entre

141 guillemets ! (*petit rire*)

142 E : Donc finalement, ça a bien clôturé les choses !

143 E22 : Voilà, c'est ça en fait. Ça a été positif tout le long en fait.

144 E : Ouais.

145 E22 : C'était bien.

146 E : Et du coup, est-ce que tu penses que... Si on te proposait une nouvelle fois bon même si tu

147 feras plus partie du pôle mais imaginons qu'on te le repropose, tu reparticiperais à cet atelier

148 cuisine ?

149 E22 : Ouais, je pense que je reparticiperai oui.

150 E : Ok.

151 E22 : Ouais ouais, je trouve ça intéressant. Et puis même on découvre des choses 'fin... On a
152 nos petites habitudes chez nous. Et là on voit ce que les autres mangent !

153 E : Parce que toi si... Là tu t'es dit « je vais venir à l'atelier cuisine » pour quoi en fait ?

154 E22 : Ben je suis venue parce que...

155 E : Tu pensais trouver quoi en fait ?

156 E22 : Ben je savais pas du tout. Honnêtement, jusqu'au moment où je suis arrivée et qu'on
157 m'a expliqué ce qu'on allait faire je savais pas.

158 E : Ok.

159 E22 : Je savais pas mais, je savais qu'il y avait des médecins et quelques autres patients et
160 qu'on allait cuisiner.

161 E : Ok.

162 E22 : Et c'est vrai qu'au départ j'avais un peu peur que ça soit un cours de diététique ou
163 quelque chose comme ça.

164 E : (*en même temps*) Oui...

165 E22 : Et finalement pas du tout !

166 E : Et finalement c'était assez libre là-dessus oui !

167 E22 : C'est ça !

168 E : Ok. Donc toi en fait en gros tu ne venais pas du tout pour le côté diététique, tu ne venais
169 pas pour chercher des conseils diététiques en fait !

170 E22 : Non, c'était plus par curiosité, mais 'fin c'est aussi heu... Curiosité mais aussi le fait
171 qu'il y ait les médecins etc... Je trouvais ça sympa quand même de... De sortir du contexte
172 « je viens au pôle de santé pour mes problèmes et voilà ».

173 E : Ok.

174 E22 : C'était sympa.

175 E : Très bien. Et y'a quelque chose qui t'aurait déplu à l'atelier ?

176 E22 : (*2 secondes de silence*) Heu... Alors déjà par rapport au fait... L'atelier cuisine ben si
177 ça avait trop tourné autour de la diététique, je me serais peut-être sentie pas très bien (*petit*
178 *rire*). Mais honnêtement, et je pense que c'est bien aussi qu'on n'explique pas pourquoi on est
179 là. 'Fin on sait qu'on fait partie du pôle santé, mais on n'explique pas pourquoi on est là.

180 E : Oui.

181 E22 : Et ça je trouve ça sympa.

182 E : (*en même temps*) Oui...

183 E22 : Je me voyais mal expliquer ça devant les autres 'fin...

184 E : Oui oui, bien sûr. Ben du coup du fait qu'on n'est pas tout seul, on n'a pas forcément
185 envie de partager ses problèmes, ce genre de choses.

186 E22 : (*rapidement*) Oui c'est ça. Et du coup je trouvais ça sympa. Mais ça ne m'aurait pas plu
187 qu'on me dise « bon ben voilà, présente-toi, dis pourquoi t'es là » ! Ça j'aurais peut-être
188 pas...

189 E : (*rapidement*) Ça ne t'aurait peut-être pas rendue très à l'aise quoi.

190 E22 : Oui voilà exactement.

191 E : Ok. Et... Et donc toi finalement, qu'est-ce que ça t'a apporté cet atelier cuisine alors ?

192 E22 : Ben... C'était plus la découverte. Après bon, je vois aussi un peu comment équilibrer le
193 truc maintenant. Parce que bon j'avais déjà cherché avant etc et... Mine de rien elle nous a
194 parlé quelque fois des calories, du sucre et tout ça!

195 E : Elle arrivait à faire des petits pics oui ! (*petit rire partagé*)

196 E22 : Oui voilà ! C'est ça ! Mais finalement c'était bien... C'était bien choisi je trouvais !
197 Donc heu... Et puis même quand on cuisinait même elle nous parlait un petit peu aussi et...
198 Ouais, c'était sympa, sans que ce soit « boom, voilà c'est comme ci comme ça »

199 E : Oui !

200 E22 : J'aimais le fait que ça soit libre et en même temps qu'on ait appris des choses.

201 E : Hum hum (*acquiescement*). Très bien. Et heu... J'ai une question qui n'est pas facile à
202 répondre, ni pour les patients ni pour les soignants, mais la question c'est : « est-ce que tu
203 penses avoir apporté quelque chose au groupe, à l'atelier cuisine ? » Toi-même, qu'est-ce que
204 tu as pu leur avoir apporté ?

205 E22 : (*en rigolant*) Je ne pense pas leur avoir apporté quoi que ce soit !

206 E : Tu penses pas ?

207 E22 : Non ! Pour le coup non. Moi j'ai participé comme ça mais je pense pas que j'ai
208 forcément heu... Par contre E21 (*prénom*) je pense qu'elle a apporté ! Parce que bon elle a
209 beaucoup présenté etc. Elle expliquait beaucoup de choses et tout ça c'était sympa. Après moi
210 heu... Non !

211 E : Tu penses pas ?

212 E22 : Non je pense pas !

213 E : Ben tu as quand même pas mal heu... Ben quand tu parlais, tu as pas mal échangé sur la
214 Corée par exemple !

215 E22 : Ouais... Ouais mais je pense pas que ça ait vraiment apporté quelque chose 'fin... Juste
216 un peu connaître la Corée mais enfin... Je sais pas.

217 E : Ok.

218 E22 : Je pense en effet que la question elle est un peu dure (*petit rire*) !

219 E : C'est un peu spécial, un peu difficile aussi de se livrer là-dessus mais... Bon c'est
220 intéressant de voir si on sait soi-même ce qu'on a pu apporter... Ta présence était quand
221 même bien appréciée hein ! Et puis le fait que tu sois la plus jeune ça ne t'a pas trop gênée ?

222 E22 : Ah pas du tout ! Non, mais en fait je pensais que E21 (*prénom*) elle avait mon âge au
223 début ! (*petit rire*)

224 E : Ah ouais ! Ben dis donc ! C'est vrai qu'elle fait jeune ! Elle a 6 enfants donc heu...

225 E22 : Ouais ! (*rire*) Et c'est quand ils ont parlé des enfants que je me suis dit... « Elle a quel
226 âge » ?

227 E : Oui c'est vrai !

228 E22 : « - Ben j'ai 33 ans – Ah ! »

229 E : Et même 33 ans c'est jeune pour être maman de 6 enfants !

230 E22 : Oui, c'est vrai c'est jeune mais...

231 E : (*en même temps*) Un sacré palmarès !

232 E22 : Oui ! Mais non je... Ça ne m'a pas gênée du tout ! Honnêtement je... J'suis habituée

233 aussi d'être la plus jeune de toute façon !

234 E : Donc tu t'es sentie à l'aise en fait ?

235 E22 : Ouais. Ouais c'est... Non j'ai trouvé ça... 'Fin c'était convivial et puis y'a tout le

236 monde qui parle avec tout le monde... C'est bien.

237 E : Oui.

238 E22 : Y'avait pas de... 'Fin y'avait pas par exemple de clans médecins de clans heu... C'était

239 sympa ça.

240 E : Ok. Et heu... Et de par tes études en fait, du coup tu es bien orientée, tu aimes finalement

241 la découverte des cultures j'ai l'impression toi !

242 E22 : Ouais! C'est pour ça que ça m'a bien plu aussi ! (*sourire*)

243 E : C'est aussi peut-être pour ça que tu es venue aussi, tu t'es dit « tiens un repas mahorais ».

244 E22 : (*rapidement*) Mais je le savais même pas en fait ! Ils m'ont juste dit « ben on va cuisiner

245 ensemble et on va manger ensemble après ».

246 E : Ah ok !

247 E22 : Mais c'est la seule chose que je savais et quand je suis arrivée et que j'ai vu repas

248 mahorais là je me suis dit « waouh » ça, ça va me plaire.

249 E : Oui parce que tu aimes ça toi la découverte des cultures a priori ?

250 E22 : Ah ben si je pouvais heu... Je ferais un peu tous les pays !

251 E : Oui, c'est ça j'imagine ! Et toi donc du coup tu vis dans le quartier depuis longtemps ?

252 E22 : Heu... Ben j'habite un peu plus loin, j'habite (*village voisin de ville pôle santé*).

253 E : Ok.

254 E22 : C'est en partant sur (*ville voisine du pôle*) en fait, c'est juste à côté de la gendarmerie.

255 Et oui oui je suis là depuis, ben depuis que je suis née. Au départ j'habitais vraiment ici et

256 ensuite on est parti quand j'étais jeune encore.

257 E : Donc tu as toujours habité par là en fait !

258 E22 : Oui, oui oui.

259 E : Et donc le pôle tu le connais que depuis 8 mois !

260 E22 : Ben c'est vrai que... 'Fin... En fait je connaissais pas du tout. Pour moi c'était la

261 Maison du Droit et de la Justice ici.

262 E : Ben c'est vrai que c'est pas très vieux ici. Ça date de 2012 ici donc heu...

263 E22 : Ben moi j'avais fait mon stage à la Maison de la Justice et du Droit ici, c'est pour ça

264 que... C'est pour ça que quand j'ai remis les pieds ici, je me suis dit « ça c'est un pôle

265 santé » ! (*petit rire*)

266 E : Oui, ça a changé ouais ! Très bien. Bon ben super ! Tu avais des choses à rajouter ou... ?

267 E22 : Hum... Non pas vraiment ! (*sourire*)

268 E : Bon ben c'est déjà pas mal !

269 E22 : Bonne chance !

270 E : Merci beaucoup en tout cas d'avoir accepté notre invitation pour cet entretien.

ENSEIGNANTS A L'UFR DE MEDECINE



LISTE DES PU-PH 2014-2015

NOM	PRÉNOM	DISCIPLINE
ALBALADEJO	Pierre	ANESTHESIE-REANIMATION
APTEL	Florent	OPHTALMOLOGIE
ARVIEUX-BARTHELEMY	Catherine	CLINIQUE DE CHIRURGIE ET DE L'URGENCE
BALOSSO	Jacques	RADIOTHERAPIE, CANCEROLOGIE
BARRET	Luc	MEDECINE LEGALE
BENHAMOU	Pierre-Yves	ENDOCRINO-DIABETOLOGIE
BERGER	François	CANCEROLOGIE
BETTEGA	Georges	CHIRURGIE MAXILLO-FACIALE, STOMATOLOGIE
BONAZ	Bruno	HEPATO-GASTRO-ENTEROLOGIE
BOSSON	Jean-Luc	SANTE PUBLIQUE
BOUGEROL	Thierry	PSYCHIATRIE
BOUILLET	Laurence	MEDECINE INTERNE
BRAMBILLA	Elisabeth	ANATOMIE ET CYTOLOGIE PATHOLOGIQUES
BRAMBILLA	Christian	PNEUMOLOGIE
BRICAULT	Ivan	RADIOLOGIE ET IMAGERIE MÉDICALE
BRICHON	Pierre-Yves	CHIRURGIE VASCULAIRE ET THORACIQUE
CAHN	Jean-Yves	CANCEROLOGIE
CARPENTIER	Patrick	CHIRURGIE ET MEDECINE VASCULAIRE
CARPENTIER	Françoise	THERAPEUTIQUE ET MEDECINE D'URGENCE
CESBRON	Jean-Yves	IMMUNOLOGIE
CHABARDES	Stephan	NEUROCHIRURGIE
CHABRE	Olivier	ENDOCRINOLOGIE
CHAFFANJON	Philippe	CHIRURGIE THORACIQUE, VASCULAIRE, ENDOCRINIENNE
CHAVANON	Olivier	CHIRURGIE CARDIAQUE
CHIQUET	Christophe	OPHTALMOLOGIE
CINQUIN	Philippe	SANTE PUBLIQUE
COHEN	Olivier	BIOSTATISTIQUES, INFORMATIQUE MEDICALE ET TECHNOLOGIES
COUTURIER	Pascal	GÉRIATRIE
CRACOWSKI	Jean-Luc	PHARMACOLOGIE
DE GAUDEMARIS	Regis	MEDECINE ET SANTE DU TRAVAIL
DEBILLON	Thierry	PÉDIATRIE
DEMATTEIS	Maurice	MEDECINE LEGALE
DEMONGEOT	Jacques	SANTE PUBLIQUE
DESCOTES	Jean-Luc	UROLOGIE
EPAULARD	Olivier	MALADIES INFECTIEUSES ET TROPICALES
ESTEVE	François	BIOPHYSIQUE ET MEDECINE NUCLEAIRE

FAGRET	Daniel	MEDECINE NUCLÉAIRE
FAUCHERON	Jean-Luc	CHIRURGIE DIGESTIVE ET DE L'URGENCE
FERRETTI	Gilbert	RADIOLOGIE ET IMAGERIE MEDICALE
FEUERSTEIN	Claude	PHYSIOLOGIE
FONTAINE	Eric	CLINIQUE NUTRITION ARTIFICIELLE
FRANCOIS	Patrice	VEILLE SANITAIRE, SANTE PUBLIQUE
GARBAN	Frédéric	HEMATOLOGIE-TRANSFUSION
GAUDIN	Philippe	RHUMATOLOGIE
GAVAZZI	Gaétan	GERIATRIE ET BIOLOGIE DU VIELLISSEMENT
GAY	Emmanuel	NEUROCHIRURGIE
GODFRAIND	Catherine	ANATOMIE ET CYTOLOGIE BIOLOGIQUE
GRIFFET	Jacques	CHIRURGIE INFANTILE
HALIMI	Serge	DIABETOLOGIE
HENNEBICQ	Sylviane	GENETIQUE ET PROCREATION
HOFFMANN	Pascale	GYNÉCOLOGIE OBSTETRIQUE
HOMMEL	Marc	NEUROLOGIE
JOUK	Pierre-Simon	GENETIQUE ET PROCREATION
JUVIN	Robert	RHUMATOLOGIE
KAHANE	Philippe	NEUROLOGIE
KRACK	Paul	NEUROLOGIE
KRAINIK	Alexandre	NEURORADIOLOGIE ET IRM
LABARERE	José	DEPARTEMENT DE VEILLE SANITAIRE
LANTUEJOUL	Sylvie	ANATOMIE ET CYTOLOGIE PATHOLOGIQUES
LECCIA	Marie-Thérèse	DERMATOLOGIE
LEROUX	Dominique	BIOLOGIE ET PATHOLOGIE DE LA CELLULE
LEROY	Vincent	HEPATO GASTRO ENTÉROLOGIE
LETOUBLON	Christian	CHIRURGIE DIGESTIVE ET URGENCES
LEVY	Patrick	PHYSIOLOGIE
MACHECOURT	Jacques	CARDIOLOGIE
MAGNE	Jean-Luc	CHIRURGIE VASCULAIRE ET THORACIQUE
MAITRE	Anne	MEDECINE DU TRAVAIL EPSP/DPT DE BIOLOGIE INTEGREE
MAURIN	Max	DEPARTEMENT DES AGENTS INFECTIEUX / BACTERIOLOGIE
MERLOZ	Philippe	ORTHOPEDIE TRAUMATOLOGIE
MORAND	Patrice	VIROLOGIE
MOREAU-GAUDRY	Alexandre	BIostatISTIQUES, INFORMATIQUE MEDICALE, TECHNOLOGIE DE COMMUNICATION
MORO	Elena	NEUROLOGIE
MORO-SIBILOT	Denis	PNEUMOLOGIE
MOUSSEAU	Mireille	ONCOLOGIE MEDICALE
MOUTET	François	CHIRURGIE PLASTIQUE ET RECONSTRUCTRICE ET ESTHETIQUE
PALOMBI	Olivier	ANATOMIE
PARK	Sophie	HEMATO-TRANSFUSION
PASSAGIA	Jean-Guy	ANATOMIE, NEUROCHIRURGIE
PAYEN DE LA GARANDERIE	Jean-François	ANESTHESIE-REANIMATION
PELLOUX	Hervé	PARASITOLOGIE ET MYCOLOGIE
PEPIN	Jean-Louis	PHYSIOLOGIE SOMMEIL
PERENNOU	Dominique	REEDUCATION ET PHYSIOLOGIE
PERNOD	Gilles	MEDECINE VASCULAIRE
PIOLAT	Christian	CHIRURGIE INFANTILE

PISON	Christophe	PNEUMOLOGIE
PLANTAZ	Dominique	PEDIATRIE
POLLAK	Pierre	NEUROLOGIE
POLOSAN	Mircea	PSYCHIATRIE ADULTE
PONS	Jean-Claude	GYNECOLOGIE OBSTETRIQUE
RAMBEAUD	Jean-Jacques	UROLOGIE
REYT	Emile	O.R.L
RIGHINI	Christian	O.R.L
ROMANET	Jean-Paul	OPHTALMOLOGIE
SARAGAGLIA	Dominique	ORTHOPEDIE
SAUDOU	Frédéric	BIOLOGIE CELLULAIRE
SCHMERBER	Sébastien	O.R.L
SCHWEBEL-CANALI	Carole	REANIMATION MEDICALE
SCOLAN	Virginie	MEDECINE LEGALE ET DROIT DE LA SANTE
STAHL	Jean-Paul	INFECTIOLOGIE
STANKE	Françoise	PHARMACOLOGIE FONDAMENTALE
TAMISIER	Renaud	PHYSIOLOGIE
TONETTI	Jérôme	ORTHOPEDIE ET TRAUMATOLOGIE
TOUSSAINT	Bertrand	BIOCHIMIE ET BIOLOGIE MOLECULAIRE
VANZETTO	Gérald	CARDIOLOGIE
VUILLEZ	Jean-Philippe	BIOPHYSIQUE ET TRAITEMENT DE L'IMAGE
WEIL	Georges	EPIDEMIOLOGIE, ECONOMIE DE LA SANTÉ ET PREVENTION
ZAUI	Philippe	NEPHROLOGIE
ZARSKI	Jean-Pierre	HEPATO GASTRO ENTEROLOGIE

Liste des MCU-PH 2013-2014

NOM	PRENOM	DISCIPLINE
BIDART-COUTTON	Marie	BIOLOGIE CELLULAIRE
BOISSET	Sandrine	AGENTS INFECTIEUX
BONNETERRE	Vincent	MEDECINE ET SANTE AU TRAVAIL
BOTTARI	Serge	BILOGIE CELLULAIRE
BOUZAT	Pierre	REANIMATION
BRENIER-PINCHART	M. Pierre	PARASITOLOGIE
BRIOT	Raphaël	THERAPEUTIQUE, MEDECINE D'URGENCE
CALLANAN-WILSON	Mary	HEMATOLOGIE, TRANSFUSION
DECAENS	Thomas	GASTRO-ENTEROLOGIE
DERANSART	Colin	PHYSIOLOGIE
DETANTE	Olivier	NEUROLOGIE
DIETERICH	Klaus	GENETIQUE ET PROCREATION
DOUTRELEAU	Stéphane	PHYSIOLOGIE
DUMESTRE-PERARD	Chantal	IMMUNOLOGIE SUD
EYSSERIC	Hélène	MEDECINE LEGALE
FAURE	Julien	BIOCHIMIE ET BIOLOGIE MOLECULAIRE
GILLOIS	Pierre	BIOSTATISTIQUES ET INFORMATIQUE MEDICALE
GRAND	Sylvie	RADIOLOGIE ET IMAGERIE MEDICALE (I.R.M)
GUZUN	Rita	ENDOCRINOLOGIE, DIABETOLOGIE, NUTRITION, EDUCATION THERAPEUTIQUE
LAPORTE	François	BIOCHIMIE ET BIOLOGIE MOLECULAIRE
LARDY	Bernard	BIOCHIMIE ET BIOLOGIE MOLECULAIRE

LARRAT	Sylvie	BACTERIOLOGIE, VIROLOGIE
LAUNOIS-ROLLINAT	Sandrine	PHYSIOLOGIE
LONG	Jean-Alexandre	UROLOGIE
MAIGNAN	Maxime	THERAPEUTIQUE MEDECINE D'URGENCE
MALLARET	Marie-Reine	EPIDEMIOLOGIE ECONOMIE DE LA SANTE, PREVENTION
MARLU	Raphaël	HEMATOLOGIE TRANSFUSION
MAUBON	Danièle	PARASITOLOGIE ET MYCOLOGIE
MCLEER	Anne	CYTOLOGIE ET HISTOLOGIE
MOUCHET	Patrick	PHYSIOLOGIE
PACLET	Marie-Hélène	BIOCHIMIE ET BIOLOGIE MOLECULAIRE
PAYSANT	François	MEDECINE LEGALE
PELLETIER	Laurent	BIOLOGIE CELLULAIRE
RAY	Pierre	GENETIQUE.BDR
RIALLE	Vincent	BIOSTATISTIQUES ET INFORMATIQUE MEDICALE
ROUSTIT	Matthieu	PHARMACOLOGIE FONDAMENTALE
ROUX-BUISSON	Nathalie	BIOCHIMIE, TOXICOLOGIE ET PHARMACOLOGIE
SATRE	Véronique	GENETIQUE CHROMOSOMIQUE
SEIGNEURIN	Arnaud	EPIDEMIOLOGIE, ECONOMIE DE LA SANTE
STASIA	Marie-Josée	UM DIAGNOSTIC ET RECHERCHE GRANULOMATOSE SEPTIQUE