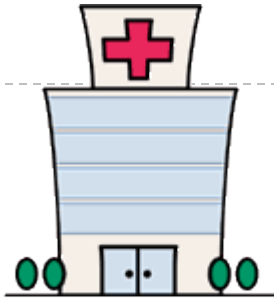


# Gastronomie et contraintes alimentaires

Le point de vue d'un médecin



- ▶ **Les contraintes alimentaires en établissement de santé autorisent elles une alimentation plaisir?**



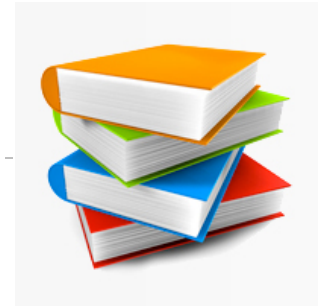


Clinique médicale de cardio-pneumologie  
Durtol 63830

Dr Sylvie PRUILHERE VAQUIER

# L'alimentation : une fonction

---



L'**alimentation** est le domaine de tout ce qui se rapporte à la nourriture permettant à un organisme vivant de fonctionner, de survivre.



## La nutrition: une science

---



- ▶ La **nutrition** (du latin *nutrire* : nourrir) est l'ensemble des processus par lesquels un être vivant transforme des aliments pour assurer son fonctionnement.
- ▶ La nutrition est également une science pluridisciplinaire, comportant deux grands axes.
  - ▶ La physiologie de la nutrition traite de la façon dont l'organisme opère la transformation des aliments, c'est-à-dire des processus métaboliques.
  - ▶ La psychologie de la nutrition analyse le comportement alimentaire de l'individu ou du groupe. Elle met l'accent sur des questions telles que « pourquoi mangeons-nous ? » ou « comment choisissons-nous nos aliments ? ».



# La gastronomie: un art

---



- ▶ La **gastronomie** est l'ensemble des règles (fluctuantes, selon les pays, les classes sociales et les modes) qui définissent l'art de faire bonne chère.

Selon l'Académie française « faire bonne chère », qui signifiait « faire bon accueil », fut utilisé dès le XIXe siècle au sens de « faire un bon repas » ; Un bon repas étant un élément d'un bon accueil.

Dans ce sens, « chère » comprend tout ce qui concerne la quantité, la qualité et la préparation des mets.

Cet « art » englobe ceux, créatifs dans certains cas, consistant à recueillir, adapter ou inventer des recettes, à sélectionner des produits, à préparer des plats, des mets et à les déguster.

- ▶ **Un *gastronome* est un gourmand avisé, fort d'une culture de table.**
- 



# Soigner: un métier

---



- ▶ **Soigner** consiste à essayer de faire disparaître une maladie, l'éliminer par des soins, des remèdes .
- ▶ Procurer les soins nécessaires à la guérison, à l'amélioration de la santé de quelqu'un.



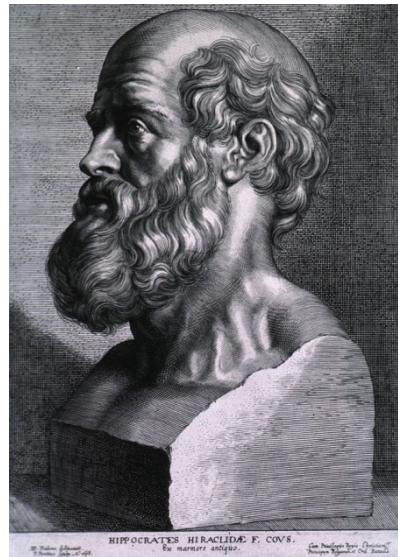
# Alimentation et santé

---

► **Hippocrate,**

médecin grec de l'Antiquité (5e siècle av. J.-C.), avait affirmé la primauté de l'alimentation dans la santé :

« Que ton alimentation soit ta première médecine ».





# Le repas en établissement de santé: **une mission essentielle:**

---

Il doit permettre au patient de:

- ▶ Manger de façon adaptée à ses besoins
- ▶ Passer un moment agréable
- ▶ Faciliter sa guérison

Tout en respectant des contraintes:

- Des règles d'hygiène
- Un coût imposé
- Des consignes diététiques
- Des textures adaptées



# Le repas en établissement de santé: un soin à part entière

---

- ▶ L'hospitalisation est une période où l'appétit diminue (conséquences de la maladie, effets secondaires des traitements, repas pris seul dans son lit...).
- ▶ Cette perte d'appétit peut entraîner une perte de poids, voire une dénutrition.
- ▶ Quel que soit le service de soins, entre 20 et 40% des patients hospitalisés sont concernés par la dénutrition, avec des conséquences sérieuses au plan médical : efficacité moindre des traitements, davantage de complications, augmentation de la durée d'hospitalisation...



## Mais aussi

---

- ▶ L'hospitalisation est un **lieu d'éducation** des patients atteints de maladie chronique comme:
  - ▶ le diabète,
  - ▶ les maladies cardio vasculaires,
  - ▶ l'insuffisance rénale, cardiaque, respiratoire
  - ▶ le cancer
  - ▶ Le HIV
  - ▶ Les maladies inflammatoires, digestives
  - ▶ ....



# PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ 2011-2015



- ▶ I.3 Mieux manger en établissements de santé et médico-sociaux
  - ▶ I.3.1 Améliorer le confort des patients
    - ▶ I.3.1.1 En améliorant le bien-être des personnes âgées fragilisées grâce à une offre alimentaire labellisée, adaptée à leurs besoins, alliant nutrition et plaisir
    - ▶ **I.3.1.2 En mobilisant les établissements de santé et médico-sociaux pour apporter des améliorations pratiques aux menus et aux conditions de prise des repas**
    - ▶ I.3.1.3 En évaluant le programme « corbeilles de fruits et légumes frais à l'hôpital »
  - ▶ I.3.2 Guider et conseiller les familles pour permettre de conserver le côté convivial du repas en cas de pathologies nécessitant un suivi ...



- 
- ▶ De quelles contraintes parle-t-on ?



# Des contraintes d'hygiène, de préparations anticipées

---

- ▶ Qui risquent de conduire à une cuisine aseptisée sans saveurs
- ▶ Avec des liaisons froides et des remises en température qui dénaturent le goût des aliments
- ▶ Des repas préparés à grande échelle bien loin de la cuisine « familiale »



# Des contraintes de coût

---



- ▶ Les budgets dédiés à l'alimentation dans les collectivités sont très serrés avec de ce fait:
  - ▶ Des moyens humains réduits
  - ▶ Des matières premières de qualité médiocre



# Des contraintes diététiques

---

- ▶ Des recommandations nutritionnelles parfois éloignées des habitudes de vie des patients
- ▶ Des pathologies sévères nécessitant des apports alimentaires spécifiques: insuffisance cardiaque, rénale, digestive, diabète, maladies infectieuses, chirurgie lourde....





# Les contraintes de texture

---

- ▶ Personne âgée avec difficultés de mastication
- ▶ Altération de la bouche et des muqueuse buccales
- ▶ Troubles de déglutition
- ▶ ...



# Le médecin dans les structures hospitalières

---

- ▶ Rôle essentiel pour promouvoir une alimentation:
  1. Adaptée aux besoins de chaque patient
  2. Respectant les recommandations nutritionnelles
  3. Utilisant des produits de qualité: fraîcheur, de saison, circuit court
  4. Cuisinée avec goût (gastronomie) et soin (hygiène)
  5. Permettant au patient de se nourrir avec plaisir facilitant ainsi sa guérison
  
- ▶ En respectant les coûts imposés
- ▶ Un challenge!



# Le médecin dans les structures hospitalières

---

- ▶ Réactualiser les « régimes » ou plutôt les « menus adaptés » en veillant à prioriser les objectifs:
  - ▶ Ex:
    - ▶ Patients insuffisants cardiaques, rénaux
    - ▶ Patients diabétiques
    - ▶ Patients obèses...
  - ▶ Veiller avec les aides soignants, les serveurs , aux ingestats quotidiens et, avec les diététiciens, prévenir la dénutrition par l'ajustement régulier des menus en sollicitant les équipes de restauration
- ▶ **LACHER PRISE SUR LES CONTRAINTES**



# La recette

---



- ▶ Travailler en collaboration étroite avec le chef de cuisine et le diététicien pour former un trinôme solide encadrant une équipe pluri disciplinaire
  - ▶ Soignante:
    - ▶ Dépistage et prise en charge des troubles nutritionnels,
    - ▶ Aide aux repas,
    - ▶ Adaptation des textures, des quantités, des saveurs au gout et à l'appétit des patients
  - ▶ Hôtelière:
    - ▶ Choix de produits de qualité au moindre coût (mutualisation, circuits courts ...)
    - ▶ Préparation culinaire soigneuse , goûteuse , adaptée aux besoins des patients (texture, quantité, saveur...)
    - ▶ Service des repas aux patients attentif, bienveillant, éducatif



## La recette

---

- ▶ Défendre farouchement dans les instances dirigeantes, l'importance des moyens alloués à la nutrition dans les établissements de santé



## Le CLAN

---

- ▶ Chaque médecin doit jouer son rôle dans ce domaine et permettre aux structures comme le CLAN d'être force de proposition dans les établissements de santé quelle que soit leur taille.



# Un challenge

---

- ▶ Encore faisable dans des structures de petites tailles.
- ▶ Quid des grands hôpitaux ?
  - ▶ Importance des CLANs et des interCLANs



- ▶ Formation du personnel
- ▶ Echanges pluridisciplinaires
- ▶ Réalisation d'enquêtes auprès des patients et des équipes
- ▶ Evaluation des Pratiques Professionnelles pour une amélioration constante de la prise en charge nutritionnelle des patients



## Rôle des médecins essentiel, quelle-que soit leurs spécialités:

---

- ▶ La dénutrition est un facteur de mauvais pronostic quelque soit l'affection: infection, chirurgie, maladie chronique...
- ▶ Un patient qui ne mange pas ne guérira pas
- ▶ Inutile d'administrer au patient des traitements couteux si l'accent n'est pas mis sur le repas
- ▶ Une bonne prise en charge par voie orale favorisée par de bons produits, une belle présentation peut éviter dans un certain nombre de cas le recours à la nutrition artificielle et au final diminuer les coûts (directs et indirects)





# Avoir un chef issu de la gastronomie

---

Une chance pour l'établissement de santé

- ❖ Des patients satisfaits de la restauration (le plus souvent )
- ❖ Des repas de qualité aidant les patients les plus malades à guérir : mission de **soin**
- ❖ Des repas aidant les plus valides à prendre soin de leur santé par la dimension éducative: mission de **prévention**



---

Merci pour votre attention

---

