



**INTERCLAN-  
BREST**

**23 JUIN 2014**

# **OUTILS DE PRISE EN CHARGE DE LA DENUTRITION**

**Mise en place des Compléments  
Énergétiques Maison  
au Centre Hospitalier de Guingamp**

# Présentation du CH de Guingamp

## • CH de Guingamp :

- 113 lits de courts séjours (Cardiologie, médecine interne, pneumologie, soins palliatifs, médecine gériatrique, chirurgie)
- 210 lits de moyens séjours (Soins de suite médicaux, soins de suite post-chirurgicaux, rééducation fonctionnelle, réhabilitation gériatrique)
- 288 lits d'E.H.P.A.D.

⇒ Service restauration

⇒ 1510 repas jours de distribués

⇒ 38.3 E.T.P.

# Analyse de la problématique

✪ **Prévention ou prise en charge de la dénutrition => mise en place d'une alimentation HP/HC**

⇒ CNO industriels

⇒ problématique du goût, variété, présentation (aspect « médicamenteux » de la présentation de certains produits)

⇒ difficulté d'acceptation du patient sur court ou moyen terme => PEC limitée ou nulle



En **2008** : Demande du Président du **CLAN**



Proposition par le service restauration de la réalisation de C.E.M (HP/HC)

# Objectifs des C.E.M.

🌟 Outils de prise en charge nutritionnels des patients ou résidents: Optimisation de l'alimentation enrichie « traditionnelle »

|                                |  | Stratégie de prise en charge nutritionnelle (Recommandation HAS 2007)  |   |  |
|--------------------------------|--|--|---|--|
|                                |  | Statut nutritionnel  |   |  |
|                                |  | Normal   | Dénutrition modérée   | Dénutrition sévère   |
| Apports alimentaires spontanés | Normaux  | Surveillance   | <b>Conseils diététiques</b><br><b>Alimentation enrichie* + utilisation CEM (2/jour)</b><br>=>Réévaluation à 1 mois  | Conseils diététiques<br><b>Alimentation enrichie* + utilisation CNO</b><br>=>Réévaluation à 15 jours                   |
|                                | Diminués mais supérieurs à la moitié de l'apport habituel  | Conseils diététiques<br><b>Alimentation enrichie*</b><br>=> Réévaluation à 1 mois  | <b>Conseils diététiques</b><br><b>Alimentation enrichie* + utilisation CEM (2/jour)</b><br>=>Réévaluation à 15 jours et si échec : CNO  | Conseils diététiques<br><b>Alimentation enrichie* + utilisation CNO</b><br>=>Réévaluation à 1 semaine et si échec : NE |
|                                | Très diminués, inférieurs à la moitié de l'apport habituel | <b>Conseils diététiques</b><br><b>Alimentation enrichie* + utilisation CEM (2/jour)</b><br>=>Réévaluation à 1 semaine, et si échec : CNO | Conseils diététiques<br><b>Alimentation enrichie* + utilisation CNO</b><br>=>Réévaluation à 1 semaine et si échec : NE  | Conseils diététiques<br><b>Alimentation enrichie*</b> et NE d'emblée<br>=>Réévaluation à 1 semaine                     |
|                                |  | <b>* Alimentation enrichie</b>   |   |  |
|                                | <b>Texture normale</b>                                     | <b>Texture mouliné/lisse</b>   |   |  |
|                                |  | Bouillie + beurre + sucre (+/- remplacement du lait par CNO si utilité)  | <b>La réévaluation comporte :</b><br>- le poids et le statut nutritionnel ;<br>- la tolérance et l'observance du traitement ;<br>- l'évolution de la (des) pathologie(s) sous-jacente ;<br>- l'estimation des apports alimentaires spontanés (ingest: |  |
|                                | Potage enrichi   | potage enrichi   |   |  |
|                                | laitage enrichi  | veloutine  |   |  |
|                                | crème fraîche  | assiette de laitage enrichi  |   |  |
|                                | beurre   | crème fraîche  |   |  |
|                                | vache qui rit  | beurre   |   |  |
|                                | crème anglaise   | vache qui rit  |   |  |
|                                | coulis   | crème anglaise   |   |  |
|                                | gruyère râpé   | coulis   |   |  |

# Les différentes étapes de la mise en place des CEM (1/6)

## 🔦 Plan d'action :

### – Plusieurs interrogations :

- Quels produits de « base » pour la fabrication/Quelles recettes
- Quand réaliser les tests/Comment diffuser l'information auprès des équipes

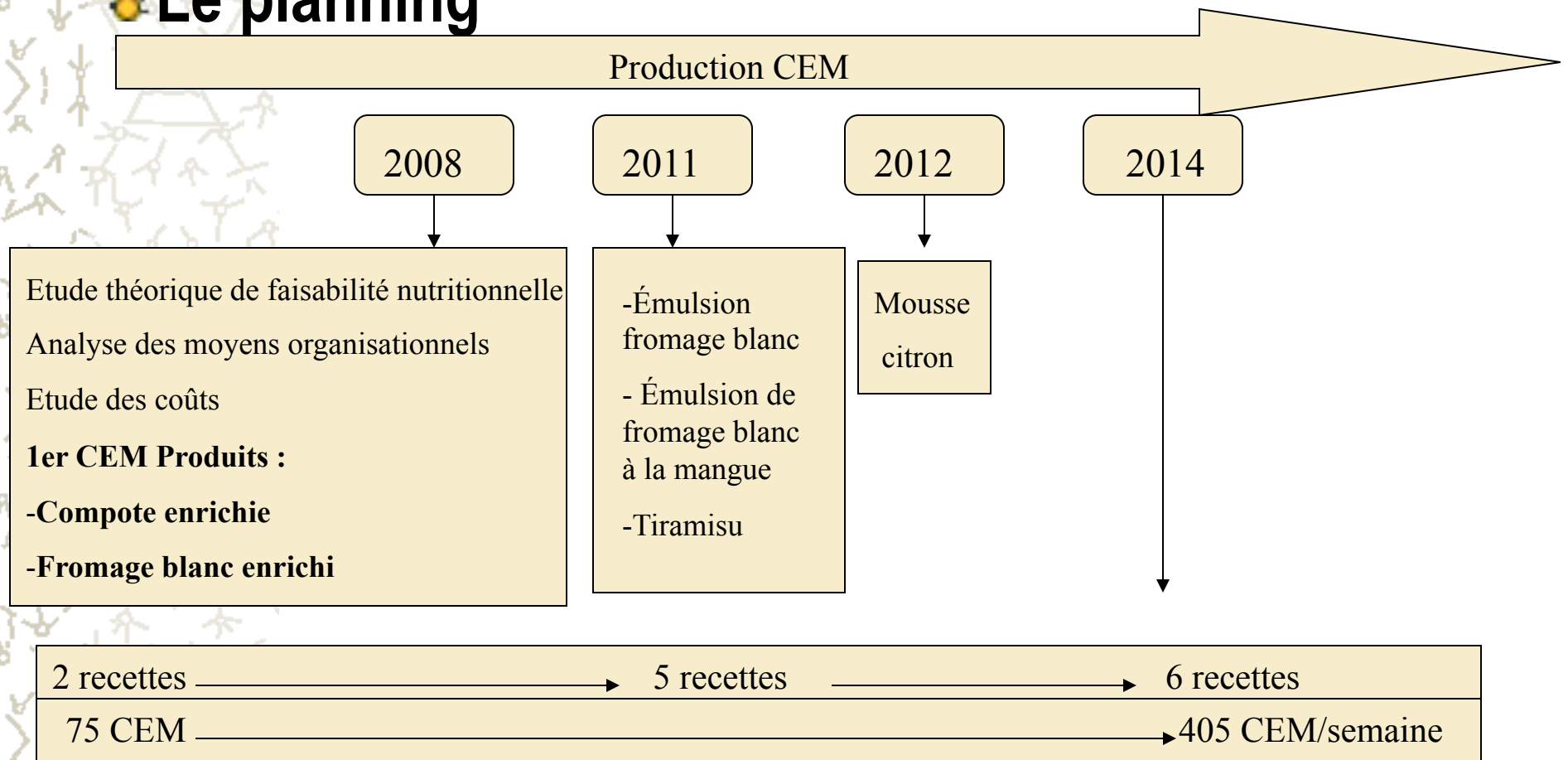
### – Étude théorique de faisabilité nutritionnelle et économique :

- Choix des recettes = texture moulinée
- Rédaction des fiches techniques (Valeur énergétique/coûts)
- Recherche des fournisseurs

=> Recettes créées en partenariat avec le responsable de la restauration, diététicienne restauration et stagiaire en licence qualité

# Les différentes étapes de la mise en place des CEM (2/6)

## Le planning



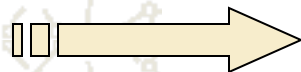
# Les différentes étapes de la mise en place des CEM (3/6)

• Réalisation des essais et validation :

- Journées de tests et de dégustation avec responsable restauration, diététicienne restauration, diététiciennes des services, responsable de la production.

=> basées sur les critères suivants :

- Qualité de l'échantillon
- Présentation générale du produit (godets transparents avec couvercle)
- Qualité gustative et la texture
- La valeur nutritionnelle



Mise en place protocole de fabrication- Début des essais en médecine gériatrique

# Les différentes étapes de la mise en place des CEM (4/6)

Valeurs nutritionnelles et coûts :

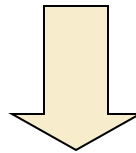
| PRODUITS  | Coût moyen pondéré TTC | QUANTITE MOYENNE | Apport énergétique | Protéines (g) | Lipides (g) | Glucides (g) |
|---|------------------------|------------------|--------------------|---------------|-------------|--------------|
| FROMAGE BLANC ENRICHIE ET SON COULIS*                   | 0.61                   | 140g             | 254                | 9             | 12          | 27.5         |
| TIRAMISU  |                        |                  |                    |               |             |              |
| EMULSION DE FROMAGE BLANC AUX FRUITS (MANGUE OU FRAISE) |                        |                  |                    |               |             |              |
| MOUSSE AU CITRON ENRICHIE                               |                        |                  |                    |               |             |              |
| COMPOTE ENRICHIE*                                       |                        |                  |                    |               |             |              |



# Les différentes étapes de la mise en place des CEM (5/6)

• Formation des soignants :

- Diffusion du protocole de prise en charge nutritionnelle donc utilisation des CEM



En réunion de service

Par diététicienne restauration et diététiciennes des services

# Les différentes étapes de la mise en place des CEM (6/6)

## • Suivi :

- Production d'environ 405 CEM/semaine diffusés dans tous les services de court et moyen séjour (sauf rééducation fonctionnelle) et sur 2 services d'EHPAD
- Service restauration : mise en place d'un indicateur de la consommation CEM/CNO
- Évaluation de la satisfaction : lors des réunions hebdomadaires dans les services.



Merci de votre attention...

Maintenant place à la dégustation sur le stand  
du CH Guingamp!!!