



**Clinique des
Augustines**

AMÉLIORATION DES TEXTURES MODIFIÉES

Thérèse Le Blé Sourget diététicienne

Gaëlle Longeard Cuisinier

Vanessa Cobigo diététicienne

PRÉSENTATION DE LA CLINIQUE



- Nombre de lits



- Population prise en charge

Changement d'orientation de la clinique :

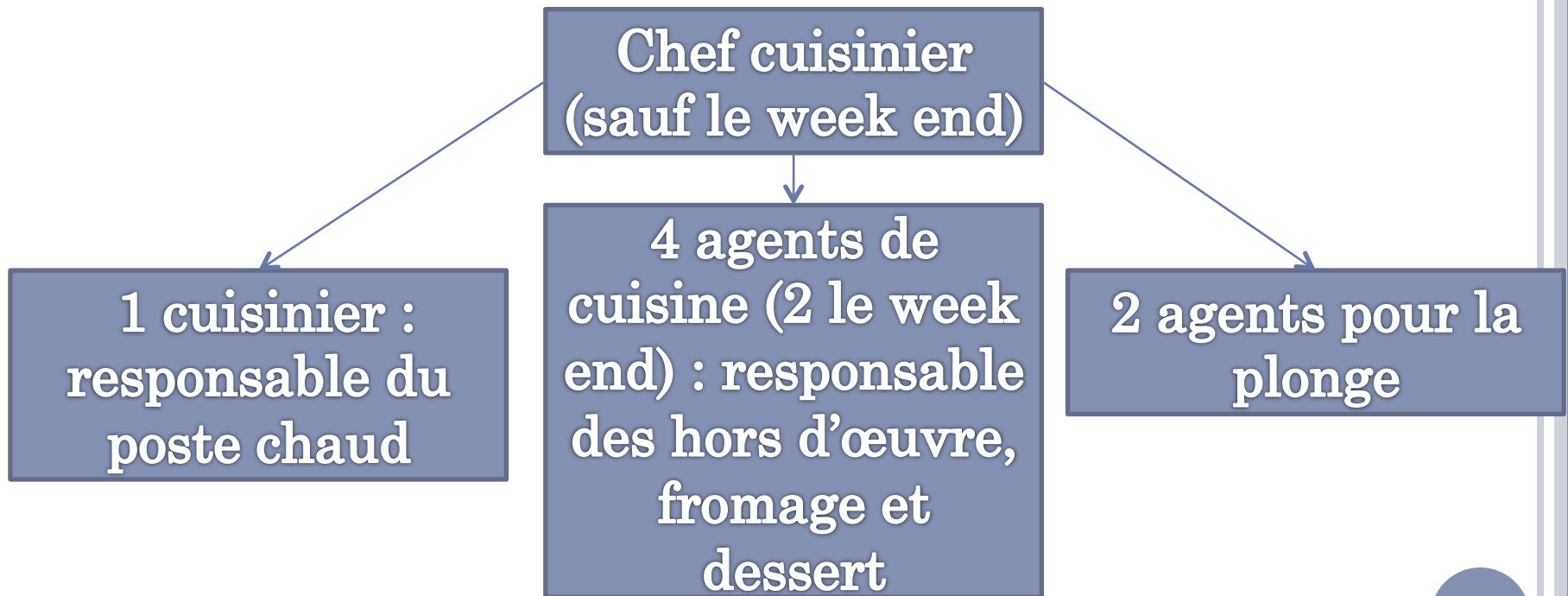
- Fermeture des lits maternité, orthopédique
- Ouverture CSG, SSR, accueil personnes âgées



PRÉSENTATION DE LA CLINIQUE



- Mode de restauration
 - Equipe cuisine



- Service en liaison chaude

AVANT 2004

- Beaucoup de déclinaison de régimes stricts
- Très peu de déclinaison de texture : normal et le mixé



- Très peu d'accueil de personne âgée : peu de connaissance sur la dénutrition



A PARTIR DE 2004 : IMPACT SUR LA RESTAURATION

- Diminution des régimes

- Arrêt des régimes stricts selon les recommandations de l'HAS



- Augmentation des textures (déclinaison)

- 2004 : augmentation du nombre de repas mixés
- Troubles de la déglutition => Besoin d'une nouvelle texture mixé lisse
- Difficulté de mastication => Besoin d'une texture hachée

- Découverte de la dénutrition => nécessité de mise en place d'enrichissement



A PARTIR DE 2004 : IMPACT SUR LA RESTAURATION

Augmentation des textures : déclinaison mise en place

- Mixé lisse

- Mixé

- Haché



A PARTIR DE 2004 : IMPACT SUR LA RESTAURATION

Augmentation des textures : déclinaison mise en place

2005 AMÉLIORATION DU MIXÉ

- Au départ : Apport calorique faible : 1000 kcal minimum

- Développement de l'enrichissement maison



2005-2006 : IMPACT SUR LA RESTAURATION

○ Enrichissement maison :



Crème enrichie



Potage enrichi



- Amélioration du mixé lisse



- Hydratation eau gélifiée

- Modification de la vaisselle



A PARTIR DE 2004 : IMPACT SUR LA RESTAURATION

Augmentation des textures : déclinaison mise en place

2005 AMÉLIORATION DU MIXÉ

- modification de la déco

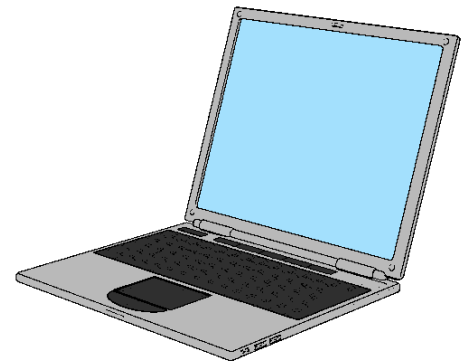


- Fromage blanc



2008 MISE EN PLACE D'HESTIA

- Commande plus personnalisée et simplifiée
- Menus de textures planifiés mixé, haché
- Diminution du risque d'erreurs car choix paramétré par texture
- Meilleur suivi des patients en texture modifiée : meilleure identification



2009 FORMATION DU PERSONNEL

Formation de tout le personnel au troubles de la déglutition

○ Objectifs :

- Repérer et dépister les troubles de la déglutition => alerter
- Mise en place d'une texture adaptée par les soignants le plus précocement possible

○ Mise en place

- 1 h par groupe de 20 personnes
- Formateur : médecin, ergothérapeute, diététicienne
- EPP avec enquête avant et après



○ Evolution

- À renouveler car baisse vigilance et nouveau personnel
- Sensibilisation au bon usage de l'épaississant



2012 AMÉLIORATION DU HACHÉ



- **Texture viande non satisfaisante** : trop mixée pour les patients n'ayant pas de troubles de la déglutition
- **Limite** : Pas d'investissement de matériel nous permettant une texture hachée
- **Développement d'une texture tendre pour pallier à ce manque** :
 - Réintroduction des viandes en textures normales lorsqu'elles étaient tendres
 - Maintien des viandes mixées sur les autres plats

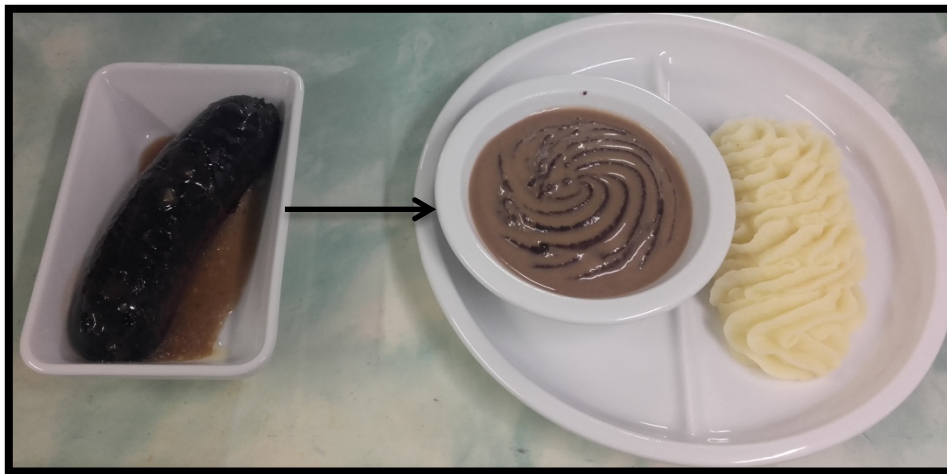


2012 FORMATION PASCAL LAMBRÉ : AMÉLIORATION DES MIXÉS

- Travail sur le visuel



2012 FORMATION PASCAL LAMBRÉ : AMÉLIORATION DES MIXÉS



2012 FORMATION PASCAL LAMBRÉ : AMÉLIORATION DES MIXÉS

- Développement des entrées mixées en verrine

Adaptation de la
quantité :
présentation en
verrines



Travail sur la
présentation



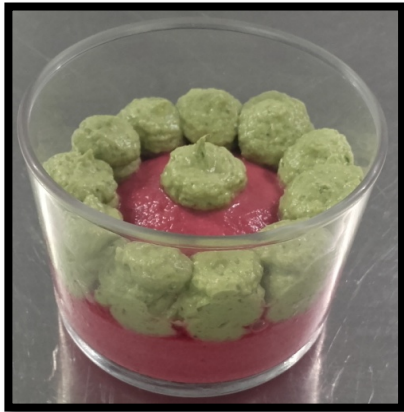
Travail sur la
couleur

- Diverses astuces pour l'amélioration de la
flaveur, couleur...



AMÉLIORATION DES MIXÉS

- Fabrication de verrine de hors d'œuvre et de desserts pour les mixés
- ⇒ Avantage : augmentation de la consommation de fruits et légumes frais : vitamines, fibres...



- Le dessert peut-être proposé à tous
- Ramequin de sauce à la demande



AMÉLIORATION DES MIXÉS : COTÉ CUISINE

○ Contraintes

- Temps
- Matériel
- Personnel

○ Avantages :

- De plus en plus de fabrication maison
- Diminution des déclinaisons en froid
- Diminution du cout
- Mise en valeur du travail des cuisiniers
- Meilleur satisfaction des patients



2015 : AMÉLIORATION DE LA TENDRETÉ DE LA VIANDE : FORMATION CUISSON

○ Thierry MARION :

- valorisation de la matière première
- suppression des fonds
- diminution des coûts

○ Nouveau four :

- développement cuisson à la sonde : moins de perte de matières premières
- amélioration de la tendreté



2016 : AMÉLIORATION DU HACHÉ DU TENDRE

- Acquisition d'un hachoir :



- Amélioration de la granulométrie de la viande
- Diminution de la quantité des viandes mixées au profit des viandes hachées



AUJOURD'HUI



Texture normale
Texture tendre



Texture mixée



Texture hachée



Texture mixée lisse

INVESTISSEMENT DU PERSONNEL

○ Investissement valorisé
(article néo restauration, ouest France)

○ Implication des soignants :

- Dégustation des préparations enrichies lors du CLAN
- Adaptation de la bonne texture
- Participation aux déclinaisons des menus de texture
- Participation aux animations



PROJET

- Augmentation des desserts mixés sur la semaine
- Poursuivre la formation textures modifiées à l'ensemble du personnel cuisine
- Améliorer la présentation de l'accompagnement
- Renouveler la formation troubles de la déglutition avec l'orthophoniste



TRAVAIL PLURIDISCIPLINAIRE

Cuisiniers

Kinésithérapeute

Médecin

Diététicienne

Services

Ergothérapeute

Orthophoniste





Clinique des
Augustines



Merci de votre attention