

# ATELIER DE PRATIQUES

## Compte rendu N° 6

### Lieu/date de l'atelier « Manger-mains » :

Salle de la bibliothèque médicale, Clinique St Yves, Rennes, Jeudi 24 mars 2016, de 13h30 à 16h30

### Liste des membres de l'équipe projet « Manger-mains » :

P : Présent, E : Excusé

| Nom        | Prénom          | Structure        | Fonction/Courriel                                                                                                               |   |
|------------|-----------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| BACCOUCHE  | Karim           | ROLAND           | Diététicien<br><a href="mailto:k.baccouche@chmarchesdebretagne.fr">k.baccouche@chmarchesdebretagne.fr</a>                       | P |
| BORIES     | Estelle         | CH LA GUERCHE    | Diététicienne<br><a href="mailto:dieteticienne@hopital-laguerchedebretagne.fr">dieteticienne@hopital-laguerchedebretagne.fr</a> | P |
| ERTZSCHEID | Pierre          | ROLAND           | Référent Restauration<br><a href="mailto:reseau.roland@gmail.com">reseau.roland@gmail.com</a>                                   | P |
| GAHIER     | Annabel         | CH VITRE         | Médecin<br><a href="mailto:annabel.gahier@ch-vitre.fr">annabel.gahier@ch-vitre.fr</a>                                           | E |
| GOUSSE     | Myriam          | CH VITRE         | Diététicienne<br><a href="mailto:myriam.gousse@ch-vitre.fr">myriam.gousse@ch-vitre.fr</a>                                       | E |
| LEFORT     | Maud            | CHU RENNES       | Diététicienne<br><a href="mailto:maud.lefort@chu-rennes.fr">maud.lefort@chu-rennes.fr</a>                                       | P |
| LE GALL    | Marie-Christine | CHU RENNES       | Diététicienne<br><a href="mailto:marie-christine.le.gall@chu-rennes.fr">marie-christine.le.gall@chu-rennes.fr</a>               | P |
| PELTIER    | Anita           | CH LA GUERCHE    | Chef de cuisine<br><a href="mailto:cuisine@laguerchedebretagne.fr">cuisine@laguerchedebretagne.fr</a>                           | P |
| PINEL      | Jean-François   | CLINIQUE ST YVES | Chef de cuisine<br><a href="mailto:chefcuisine@clinique-styves.fr">chefcuisine@clinique-styves.fr</a>                           | P |
| POIRIER    | Stéphane        | CH JANZE         | Chef de cuisine<br><a href="mailto:cuisines@hopital-janze.fr">cuisines@hopital-janze.fr</a>                                     | P |

### Documents de travail :

Fiche action n°5

Fiche enrichissement Mobiquat®

Fiche « conseils aux aidants » LINUT

Fiche de conseils alimentation enrichie CHU Rennes

Synthèse des travaux sur « l'accompagnement du repas » Institut de Recherche Paul Bocuse®

Equivalences pratiques Clinique St Yves

EPP « Manger-mains » CH Vitré

Livret « Manger-mains » ROLAND

Programme de l'ICB 25/04/206

## Déroulement de l'atelier « Manger-mains » :

### Accueil des participants

#### Relecture de la fiche action n°5 et validation par le groupe

Réactualisation des indicateurs suite à l'évolution de l'EPP « Manger-mains » du CH Vitré :

- Préciser les indicateurs nutritionnels (poids, IMC, variation de poids, ALB/CRP selon les situations, échelle EPA)
- Remplacer « Nombre de FEI liés aux repas » par « Nombre de levers pendant le repas » plus pertinent

#### Répartition en 3 sous-groupes de travail (1h30' de temps d'élaboration pour chaque fiche) et restitution de chaque groupe pour ajustement/validation (15' pour chaque fiche)

- **Fiche « conseils aux aidants »** pour accompagner et valoriser l'instant repas (M-C. LEGALL, P. ERTZSCHEID)  
Titre de la fiche « Qu'est-ce qui favorise la prise du repas ? »  
Mise en page selon format flyer (A4 partagé en 3 volets)  
Schéma holistique du repas (Environnement 40%, Relation humaine 40%, Contenu de l'assiette 20%)  
Synthèse à formaliser par l'équipe ROLAND avant validation définitive par le groupe  
Indiquer dans la partie « Ressources documentaires » du livret la fiche LINUT et des liens vers des vidéos sur le service repas
- **Fiche « Enrichissements »** (E. BORIES, K. BACCOUCHE)  
Titre de la fiche : « Comment enrichir les repas à la maison ? » (Titre à confirmer)  
Mise en page A4 format paysage  
Photo de chaque aliment avec informations nutritionnelles limitées au Kcal/Protéines pour 1 portion usuelle et indications des préparations les plus adaptées pour chaque type d'aliment (œufs, jambon, poudre de lait, fromage, lait concentré)  
Sélection de produits « artisanaux » et exclusion de tous les produits de complémentation orale « pharmaceutiques » (poudre de protéines, crème HP/HC,...)  
Encart sur le choix des produits les plus énergétiques, la réalisation de sauce,...  
Intégration de recettes enrichies si verso à la fiche (à confirmer)  
Synthèse à formaliser par l'équipe ROLAND avant validation définitive par le groupe
- **Fiche « trucs et astuces »** (A. PELTIER, M. LEFORT, S. POIRIER, J-F. PINEL)  
Titre de la fiche « Trucs et astuces des chefs » (Titre à confirmer)  
Mise en page A4 recto/verso format portrait  
Photo de portion usuelle (ex : cuillère à soupe,...) et pictogramme pour distinguer les conseils « Pro » et « Ménagère »  
Equivalences et unités de mesures selon le tableau des livrets de recettes Clinique St Yves  
Equivalences entre les différents produits « texturants » (ex : agar-agar, fécule de maïs,...) et conseils d'utilisation  
Conseils sur la présentation des préparations pour varier les formes (ex : moules Flexipan®, bacs à glaçons,...)  
Synthèse à formaliser par l'équipe ROLAND avant validation définitive par le groupe

#### Présentation du livret mise en forme par l'équipe ROLAND

La version imprimée pour l'atelier n'est pas la dernière version. Pour autant, le groupe alerte sur la nécessité de finaliser certaines rubriques :

- Vérification de l'orthographe et syntaxe (Relecture par tous)
- Tableau des texturants (intégration d'un produit texturant Nutrisens®)
- Fiches recettes (Relecture par tous pour contrôler les photos « libre de droit », la liste des ingrédients, les valeurs nutritionnelles et ajouter une version « prêt-à-l'emploi » ou une aide culinaire associée permettant un gain de temps)
- EPP « Manger-mains » (Ajout de la fiche d'intégration et de suivi des patients)
- Ressources documentaires (Ajout des liens vidéos « service du repas », livret INPES « Aidants », fiche « conseils » LINUT)

Le choix des annexes est validé.

Une version dématérialisée sera envoyée dès que possible à tout le groupe pour correction/validation **avant le 01/04/2016**.

#### Discussion sur la présentation du projet « Manger-mains » à l'ICB le 25 avril 2016, IFSI Morlaix

Le groupe valide la conférence par diaporama (Démarche projet, EPP, mise en forme du livret) et l'animation d'un stand (présentation du livret, échange avec les chefs sur les fiches recettes, exposition de photos et de moules, flyer ROLAND et cartes de visite).

Le groupe ne valide pas le buffet de dégustation des produits en raison du jour choisi par l'ICB (Un lundi ne permet pas aux chefs d'anticiper la production et les conditions de transport et de stockage des produits ne sont pas maîtrisées).

Le groupe valide la proposition de S. POIRIER d'organiser une restitution à tous les adhérents ROLAND sur un site (Date et lieu à définir) avec présentation du livret et buffet de dégustation.

Les membres du groupe disposés à accompagner l'équipe ROLAND et à participer à la journée sont : E. BORIES, A. PELTIER, M. LEFORT (sous réserve de l'accord du responsable de Pôle), S. POIRIER et J-F. PINEL.

L'équipe ROLAND va se renseigner auprès de l'ICB sur les points suivants :

- Nombre des participants à l'ICB
- Coût de l'inscription au congrès pour les « intervenants »

## Fiche action groupe « Manger-mains » :

|                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Domaine d'application                                                       | Tous les établissements adhérents au ROLAND engagés dans un projet de développement et/ou d'amélioration de leur prestation repas en « MM ».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Problématique initiale                                                      | Au sein des établissements de santé, de nombreuses personnes souffrent de troubles cognitifs sévères et/ou de déficits visuels et/ou moteurs et deviennent ainsi dépendantes pour leur prise alimentaire s'exposant à un risque élevé de dénutrition. Or, il est aujourd'hui admis qu'une alimentation en « manger-mains » peut les aider à préserver leur autonomie, atténuer leur stress lié aux repas, à prévenir efficacement la dénutrition et à améliorer leurs relations avec les équipes soignantes. Cependant, la mise en place de ce type de prestation culinaire reste peu développée, les équipes de cuisine et de soins se sentant souvent démunies. |
| Objectif général                                                            | Rédiger un guide pratique détaillant l'ensemble de la démarche projet et proposant un recueil de recettes afin d'aider les établissements à mettre en place et/ou à développer une prestation « manger-mains ».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Contribution à la résolution des difficultés identifiées dans le diagnostic | Choix des critères d'exclusion/inclusion des bénéficiaires<br>Normes d'hygiène plus rigoureuses en liaison froide<br>Difficultés techniques supplémentaires en cas de trouble de déglutition<br>Temps opérateur élevé/Nombre de bénéficiaires réduit<br>Manque d'adhésion des équipes et incompréhension de l'entourage<br>Accessibilité limitée à des produits non référencés (groupement d'achats)                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Statut de validation                                                        | CLAN de chaque établissement                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Indicateurs                                                                 | Indicateurs nutritionnels (poids, IMC, variation de poids, albu/CRP, échelle EPA)<br>Indicateurs de qualité de vie et d'autonomie<br>Résultats de l'EPP (marge de progression T1/T2)<br>Nombre de levers pendant le repas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Démarche proposée                                                           | Dresser un état des lieux de chaque établissement/projet<br>Recenser les attentes de chaque établissement<br>Identifier des freins et des facilitateurs<br>Définir les objectifs<br>Décider le plan d'actions<br>Répartir les tâches au sein du groupe<br>Faire valider par chaque CLAN engagé dans le projet<br>Finaliser le travail sous forme d'un guide pratique<br>Communiquer et diffuser à tous les adhérents ROLAND                                                                                                                                                                                                                                       |
| Échéance visée                                                              | Mars 2016                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Ce qui a été fait / décidé                                                  | Valider la fiche action n°5 et intégrer les nouveaux indicateurs<br>Elaborer les 3 fiches de « conseils aux aidants » (Favoriser la prise du repas/Enrichir le repas/Trucs et astuces pour cuisiner le manger-mains)<br>Organiser la restitution du projet « Manger-mains » à l'ICB du 25/04/2016                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Directives pour la prochaine échéance                                       | Transmettre les 3 fiches « conseils aux aidants » mises en forme<br>Sélectionner 2 liens de vidéos pertinentes sur les « conseils aux aidants »<br>Transmettre une version dématérialisée du livret<br>Faire relire, corriger si besoin et valider par le groupe<br>Informé le groupe de la décision de Nutrisens®                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## Planning de travail :

|                              |                                                                                                                                                                     |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jeudi 26 mars 2015           | Réunion de travail à la Clinique St Yves, de 13h30 à 16h30                                                                                                          |
| TRAVAIL INTERSESSION         |                                                                                                                                                                     |
| Jeudi 4 juin 2015            | Réunion de travail à la Clinique St Yves, de 13h30 à 16h30                                                                                                          |
| TRAVAIL INTERSESSION         |                                                                                                                                                                     |
| Jeudi 24 septembre 2015      | Réunion de travail à la Clinique St Yves, de 13h30 à 16h30                                                                                                          |
| Mercredi 30 septembre 2015   | Envoi du dossier de candidature Trophée Nutrisens® 2015                                                                                                             |
| TRAVAIL INTERSESSION         |                                                                                                                                                                     |
| Lundi 30 novembre 2015       | Entretien téléphonique avec Mme POUYET, chargé de projet scientifique Nutrisens®<br>Entretien téléphonique avec M TOUANSI, chargé de projet scientifique Autremets® |
| Jeudi 10 décembre 2015       | Réunion de travail à la Clinique St Yves, de 13h30 à 16h30                                                                                                          |
| TRAVAIL INTERSESSION         |                                                                                                                                                                     |
| Jeudi 4 février 2016         | Réunion de travail à la Clinique St Yves, de 13h30 à 16h30                                                                                                          |
| TRAVAIL INTERSESSION         |                                                                                                                                                                     |
| Jeudi 11 février 2016        | Réunion de validation par messagerie électronique                                                                                                                   |
| Vendredi 12 février 2016     | Envoi du document additionnel finalisé au jury du Trophée Nutrisens® 2015                                                                                           |
| TRAVAIL INTERSESSION         |                                                                                                                                                                     |
| Jeudi 24 mars 2016           | Réunion de travail à la Clinique St Yves, de 13h30 à 16h30                                                                                                          |
| Vendredi 25 mars 2016        | Décision du jury Trophée Nutrisens® 2015                                                                                                                            |
| TRAVAIL INTERSESSION         |                                                                                                                                                                     |
| Vendredi 1 avril 2016        | Retour des corrections par le groupe et validation du livret finalisé                                                                                               |
| Jeudi 7 avril 2016           | Diffusion de la version finale du livret à tout le groupe                                                                                                           |
| TRAVAIL INTERSESSION         |                                                                                                                                                                     |
| → <b>Lundi 25 avril 2016</b> | <b>Présentation du projet « Manger-mains » à l'Inter Clan Bretagne, IFSI Morlaix</b>                                                                                |
| Mai 2016                     | Impression et diffusion du livret à tous les adhérents ROLAND<br>Vente de livrets aux établissements non-adhérents au ROLAND                                        |