

« MANGER-MAINS »



7^{ème} JOURNÉE DE L'INTERCLAN BRETAGNE IFSI Morlaix

Plan

▶ **Le réseau ROLAND**

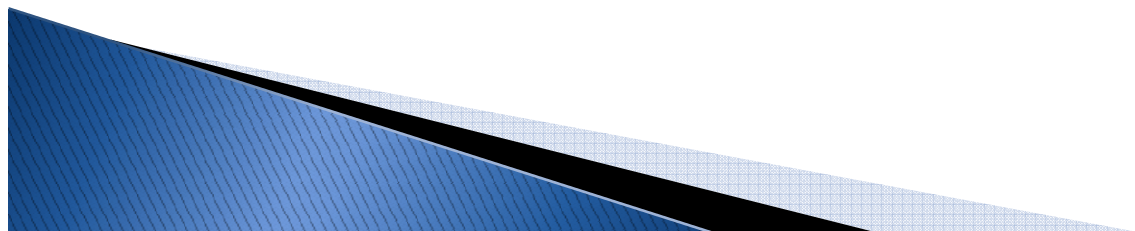
PRESENTE PAR PIERRE ERTZSCHEID, REFERENT RESTAURATION, RESEAU ROLAND

▶ **Le projet « Manger-mains »**

PRESENTE PAR KARIM BACCOUCHE, DIETETICIEN-COORDINATEUR, RESEAU ROLAND

▶ **L'EPP « Manger-mains »**

PRESENTE PAR ESTELLE BORIES, DIETETICIENNE, CH DE VITRE/CH DE LA GUERCHE DE BRETAGNE



Qu'est-ce que le ROLAND ?

Un réseau de compétences et de moyens appelé :

Réseau

Opérationnel

Liaisons

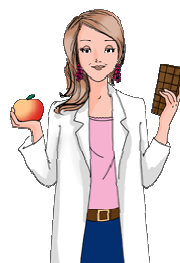
Alimentation

Nutrition

Diététique

Soutenu par l'**ARS Bretagne depuis 2010**

Qui l'anime ?



DIETETICIEN
0,50 ETP



REFERENT RESTAURATION
0,20 ETP



SECRETAIRE
0,10 ETP

Equipe Opérationnelle
1,2 ETP
ROLAND



MEDECIN
0,20 ETP

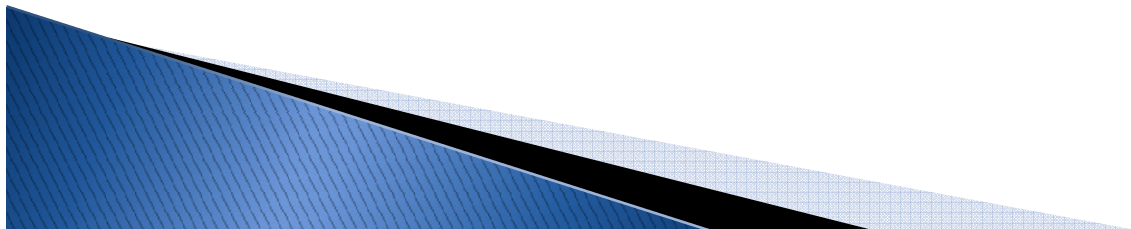


AIDE-SOIGNANTE
0,20 ETP



Que fait-il ?

- 1 ° **Soutenir l'effort de formation vers les personnels médicaux et non médicaux des établissements SSR** partenaires à l'évaluation de l'état nutritionnel et aux soins nutritionnels
- 2 ° **Mener des actions-terrain** sur le site des établissements en réponse à des demandes spécifiques des CLANs
- 3 ° **Assurer la veille documentaire** en éditant une Lettre d'Information Nutritionnelle (LIN)
- 4 ° **Participer à l'amélioration des pratiques professionnelles** en développant le partage et le retour d'expériences liés à la fonction restauration/nutrition entre les établissements adhérents

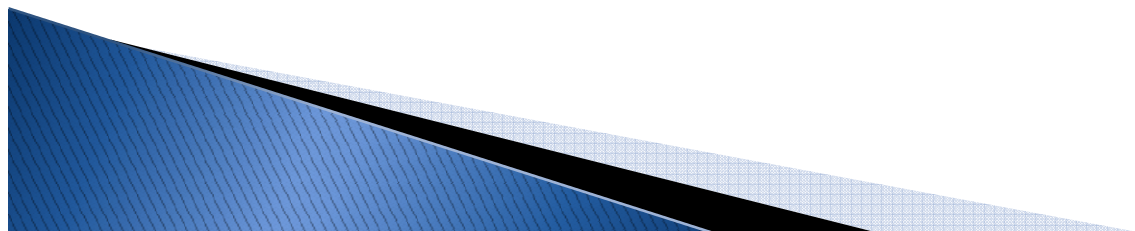


Avec et pour qui ?



Plan

- ▶ *Présentation du réseau ROLAND*
- ▶ ***Présentation du projet « Manger-mains »***
- ▶ **Présentation de l'EPP « Manger-mains »**

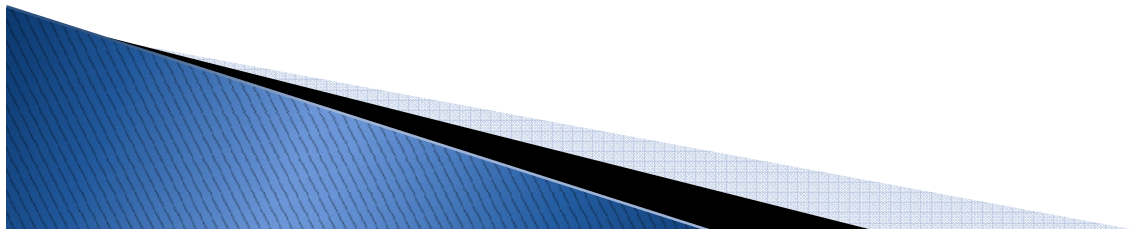


Quel constat ?

Au sein de nos établissements, 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 encore **peu développée**, les équipes de cuisine et de soins se sentant souvent démunies !



Qu'est-ce que le « Manger-mains » ?



Qu'il s'appelle « Finger-food », « Manger-mains », « Menu-doigts », « Picoré-mains », « Repas sans fourchette », « Alimains », ce mode alimentaire fait référence à une alimentation où la personne peut **manger sans avoir nécessairement à utiliser des couverts** en proposer des aliments sous la forme de **petites bouchées qui peuvent être consommées facilement, avec les doigts, assis ou en se déplaçant !**

Quels objectifs ?

Redonner **l'envie**
et **le plaisir de manger**

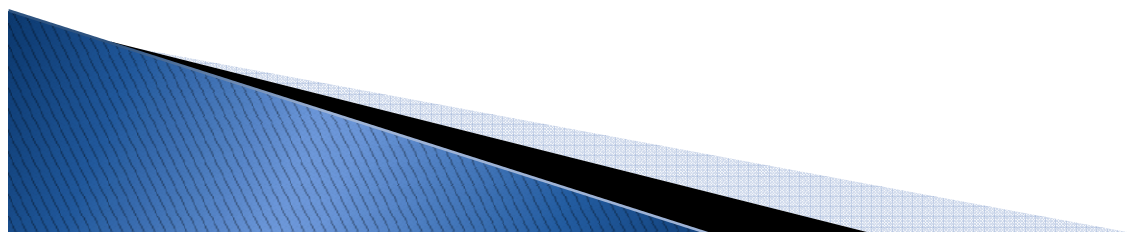
Préserver l'autonomie
et améliorer **l'état nutritionnel**

Valoriser les compétences
et les talents **des cuisiniers**



Apaiser et « redynamiser »
le **moment du repas**

Aider les aidants



Quels contributeurs ?

Groupe de travail pluridisciplinaire et inter-établissement


Stéphane POIRIER
Chef de cuisine


Annabel GAHIER
Médecin

Estelle BORIES
Myriam GOUSSE
Diététiciennes


HOPITAL ST JEAN
BP 83002
35130 LA GUERCHE DE BRETAGNE
☎ 02.99.96.18.30
☎ 02.99.96.18.88

Anita PELTIER
Chef de cuisine


Marie-Christine LE GALL
Maud LEFORT
Diététiciennes


Jean-François PINEL
Chef de cuisine

Pierre ERTZSCHEID
Référent Restauration


Karim BACCOUCHE
Diététicien


Réseau - Opérationnel - Liaison - Alimentation - Nutrition - Diététique


Réseau - Opérationnel - Liaison - Alimentation - Nutrition - Diététique

Réunions en présentiel et travail en intersession (entre mars 2015 et 2016)

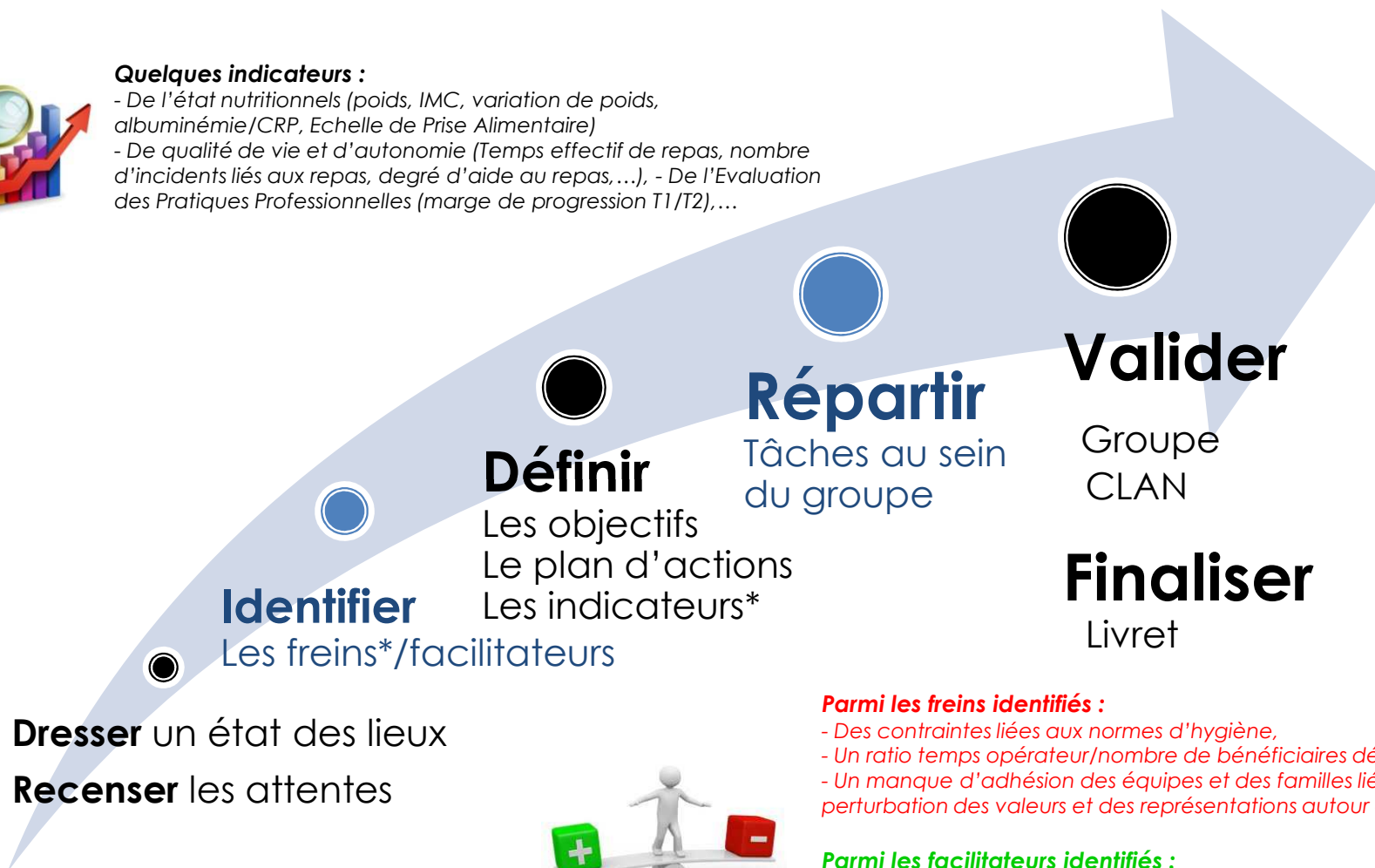
Démarche collaborative à partir d'une feuille de route et en utilisant une plate-forme documentaire partagée à distance

Quelle démarche projet ?



Quelques indicateurs :

- De l'état nutritionnels (poids, IMC, variation de poids, albuminémie/CRP, Echelle de Prise Alimentaire)
- De qualité de vie et d'autonomie (Temps effectif de repas, nombre d'incidents liés aux repas, degré d'aide au repas, ...), - De l'Evaluation des Pratiques Professionnelles (marge de progression T1/T2),...




Parmi les facilitateurs identifiés :

- Un soutien institutionnel et un pilotage par le CLAN,
- Une formation des équipes (cuisine et service du repas),
- Un plan de communication (professionnels et familles),
- Une déclinaison « au plus près » du menu du jour,...

Pour quels résultats ?

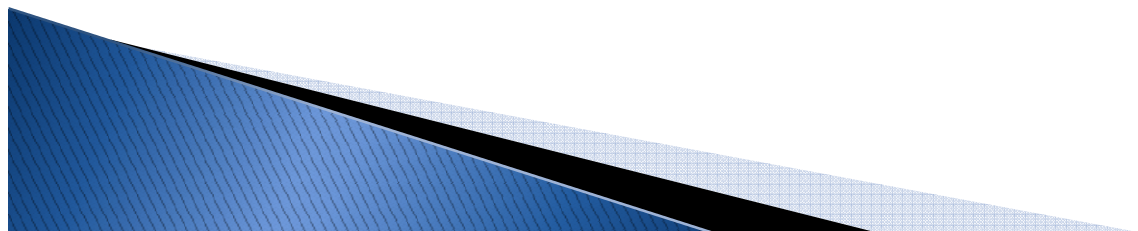
Un guide pratique de 78 pages

Manger-Mains :	
	
<p>Manuel à l'usage des cuisiniers, des soignants et des aidants pour redonner de l'autonomie et préserver le plaisir à table !</p>	
REMERCIEMENTS	3
RESUME	4
PREFACE	5
I – MANGER-MAINS, COMMENT EVALUER, POURQUOI ET POUR QUELS CONSOMMATEURS ?	6
<i>Qu'est-ce que le « Manger-mains » ?</i>	6
<i>Pour qui ?</i>	7
<i>Quels objectifs ?</i>	7
<i>Pourquoi ?</i>	8
II – MANGER-MAINS, COMMENT LE METTRE EN PLACE ?	9
<i>Une démarche collaborative et pluridisciplinaire ?</i>	9
<i>Quels freins ?</i>	10
<i>Quels facilitateurs ?</i>	11
<i>Comment cibler les bénéficiaires ?</i>	11
<i>Etude des troubles du comportement alimentaire selon l'échelle de Blandford®</i>	12
<i>Grille d'observation du comportement du résident pendant le repas (CH Vitré)</i>	13
<i>Comment communiquer ?</i>	14
III – MANGER-MAINS, COMMENT GERER ET VALORISER L'INSTANT REPAS	15
<i>Que représente véritablement l'instant repas ?</i>	15
<i>L'entourage comme partenaire</i>	15
<i>Un trinôme cuisinier/diététicien/personnel de service</i>	16
IV – MANGER-MAINS, COMMENT EVALUER ?	17
<i>Quels indicateurs utiliser ?</i>	17
<i>Stratégie d'identification des résidents éligibles au « Manger-mains » (CH Vitré)</i>	18
<i>Stades évolutifs du comportement alimentaire chez le résident (CH Vitré)</i>	19
V – MANGER-MAINS, QUELLES RECETTES ?	20
<i>Tableau des adaptations en « all-mains »</i>	20-21
<i>Recettes de hors-d'œuvre</i>	22-32
<i>Recettes de plats protidiques</i>	33-44
<i>Recettes de garnitures</i>	45-54
<i>Recettes de desserts</i>	55-65
VI – ANNEXES	66
<i>Fiche de conseils aux aidants « Comment favoriser la prise des repas ? »</i>	67
<i>Grille d'observation du comportement alimentaire pendant le repas</i>	68
<i>Grille d'intégration et de suivi des résidents au « Manger-mains »</i>	69
<i>Fiche de conseils aux aidants « Comment enrichir simplement les préparations ? »</i>	70
<i>Fiche de conseils aux aidants « Trucs et astuces des chefs »</i>	71-72
<i>Tableau non-exhaustif des contenants adaptés au « Manger-mains »</i>	73
<i>Tableau non-exhaustif des texturants et autres liants adaptés au « Manger-mains »</i>	74
<i>Suggestions de menus saisonniers en « Manger-mains »</i>	75
VII – REFERENCES ET AUTRES RESSOURCES DOCUMENTAIRES	76

Une Evaluation des Pratiques Professionnelles

Plan

- ▶ *Présentation du réseau ROLAND*
- ▶ *Présentation du projet « Manger-mains »*
- ▶ ***Présentation de l'EPP « Manger-mains »***





EPP « Manger-mains »

Création du groupe

Médecin
Diététiciennes

Cadre de santé
IDE
Personnel de cuisine

Ergothérapeute
Psychologue
AMP

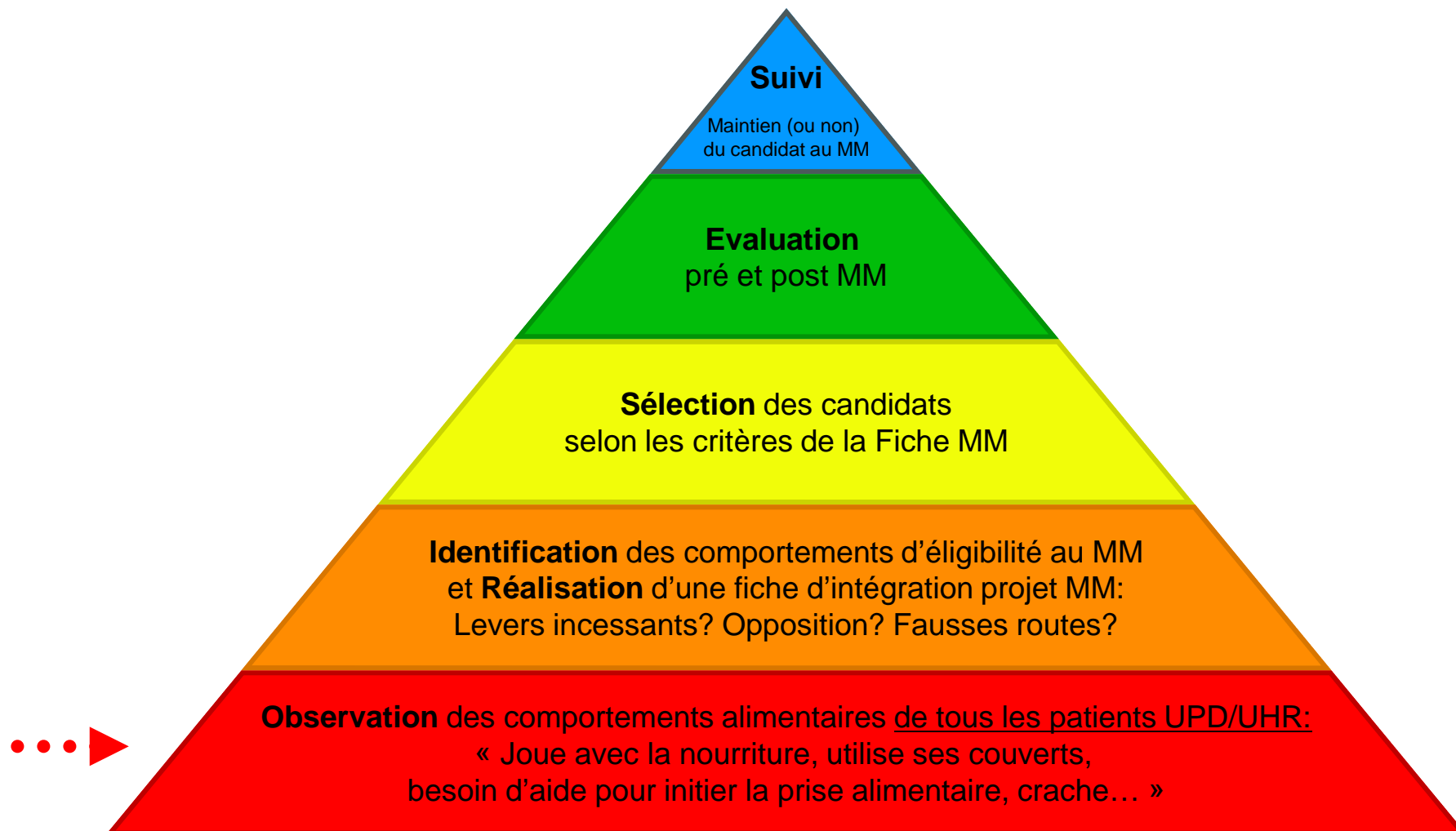
AS

ASH

Dr Gahier
Mme Goussé
Mme Boriès
Mme Hamon
Mme Pierre
M. Démas
Mme Poussin Marquet
Mme Blot Colignon
Mme Hamayon
Mme Fouet
Mme Romano
Mme Coudrais
Mme Fanielle
Mme Muller

EPP « Manger-mains »

Etape 1 : Identification des candidats





EPP « Manger-mains »

Résultats de la phase d'observation

- Idée initiale: relever des **indicateurs** de troubles du comportement



Observation des
résidents (29/29) des
unités UPD(14)/UHR(15)

- Résultat: établissement de **stades évolutifs**
du comportement alimentaire chez le patient atteint d'un syndrome démentiel



EPP « Manger-mains »

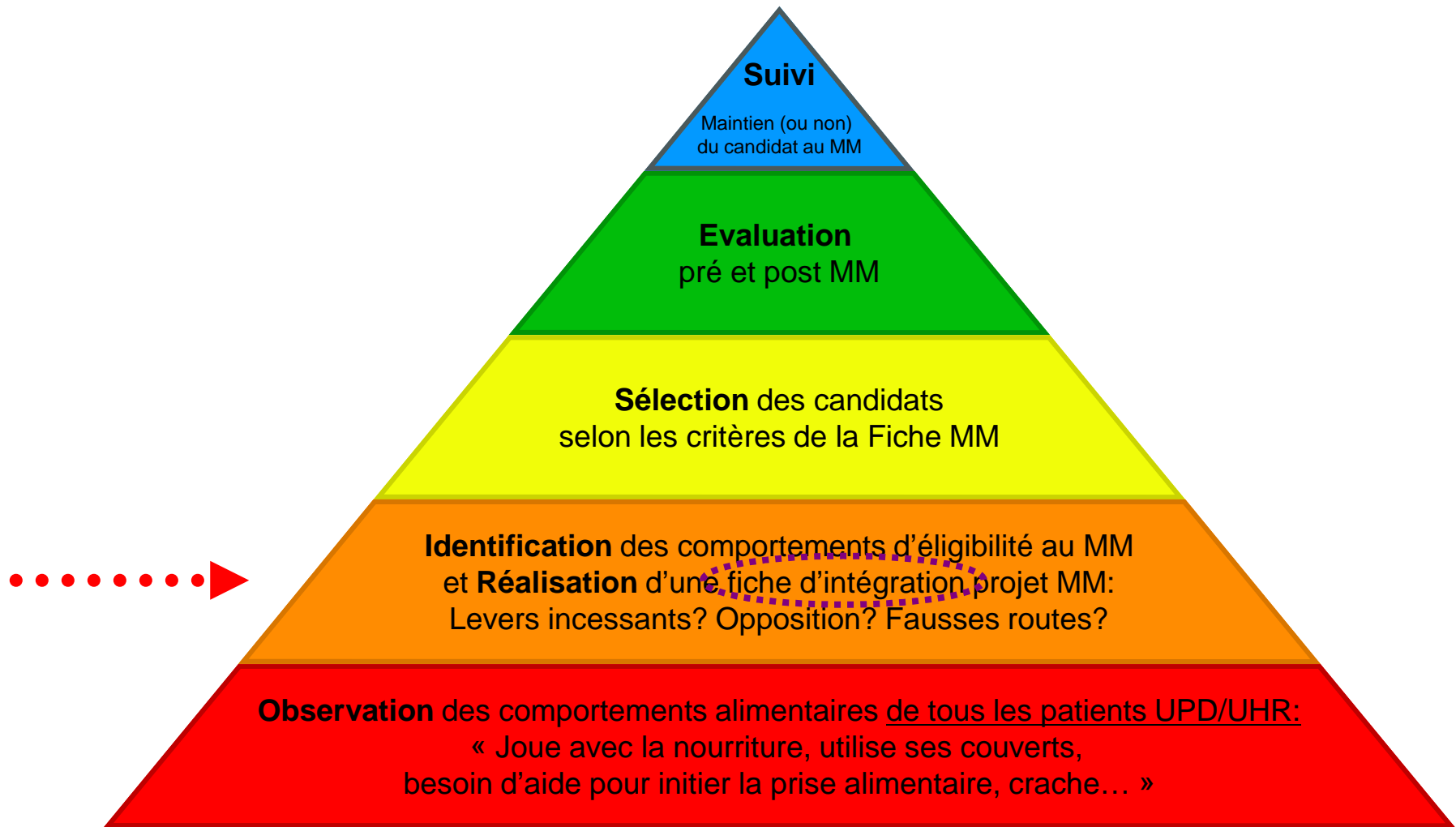
Stades évolutifs des TCA chez le patient dément

<p><u>Stade S1</u> Autonomie alimentaire préservée</p>	<p>Utilisation adaptée des couverts Utilisation adaptée de la vaisselle</p>
<p><u>Stade S2</u> Stimulation nécessaire</p>	<p>Nécessité d'initier le geste pour une utilisation adaptée des couverts Nécessité d'initier le geste pour une utilisation adaptée de la vaisselle Pas de tentative de prise alimentaire avec les mains</p>
<p><u>Stade S3</u> Tentatives spontanées d'utilisation des mains</p>	<p>Utilisation des mains pour manger Utilisation des mains pour pousser les aliments Utilisation résiduelle des couverts A stimuler</p>
<p><u>Stade S4</u> Agnosie alimentaire</p>	<p>Ne reconnaît pas les aliments Ne reconnaît pas les couverts</p>



EPP « Manger-mains »

Etape 2 : Création d'une fiche « intégration » et « suivi »



EPP « Manger-mains »

MANGER MAIN : Fiche N°1

Intégration des résidents

(à remplir recto/verso)

		Sélection/ Intégration	Validation à 15j/3 semaines
		Date :	Date :
Anthropométrie	<i>Données</i>	Poids : kg	
	<i>Evolution du poids</i>	IMC :	
Biologie <i>(si disponible)</i>	<i>Données</i>	Albumine : g/l	
	<i>Evolution de l'albuminémie</i>	CRP :	
Troubles du comportement durant le repas	<i>Observation de nombre de levers durant le repas</i>	< 3 levers <input type="checkbox"/> Entre 3 et 6 levers <input type="checkbox"/> >6 levers <input type="checkbox"/>	< 3 levers <input type="checkbox"/> Entre 3 et 6 levers <input type="checkbox"/> >6 levers <input type="checkbox"/>
	<i>Evolution du nombre de levers</i>		Augmentation <input type="checkbox"/> Diminution <input type="checkbox"/>
Ingesta	<i>Evaluation de la <u>Prise Alimentaire</u></i>	Score de l'échelle EPA :	Score de l'échelle EPA :
	<i>Score</i>	<input type="checkbox"/> <7 ou <input type="checkbox"/> ≥ 7	<input type="checkbox"/> <7 ou <input type="checkbox"/> ≥ 7
Stade Evolutif des Troubles du Comportement Alimentaires (Cf verso)		Le résident répond au stade S3 Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Le résident répond toujours au stade S3 Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Si non stade :
Texture		Normale <input type="checkbox"/> Haché <input type="checkbox"/> Mixé <input type="checkbox"/>	
Liquides		Normaux <input type="checkbox"/> Epaissis <input type="checkbox"/>	
Bilan		Inclusion MM Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Maintien MM Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
Remarques			

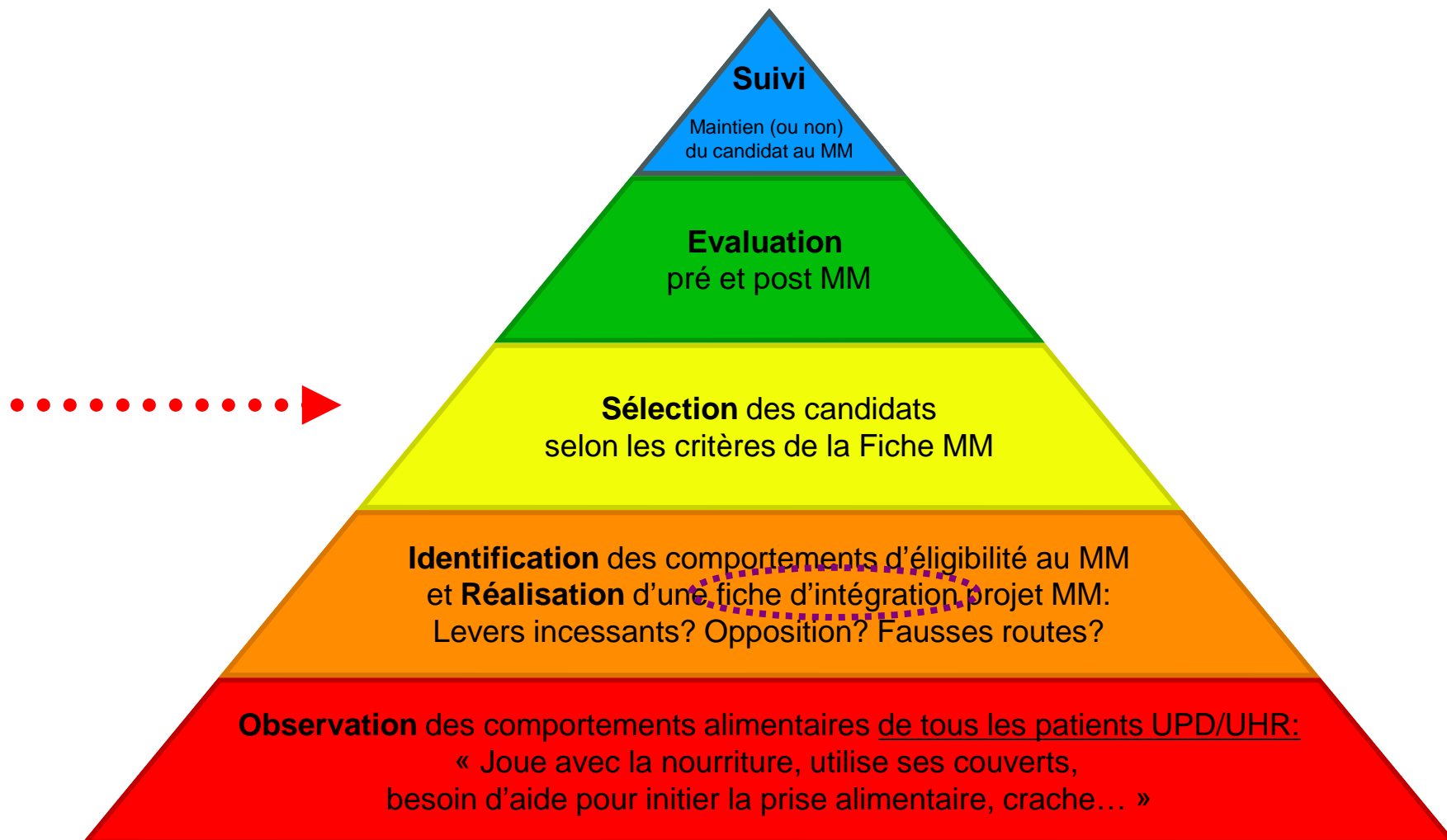
EPP « Manger-mains »

MANGER MAIN : Fiche N°2 Suivi Trimestriel Manger -Main (à remplir recto/verso)

		Trimestre N° : Date :	Trimestre N° : Date :	Trimestre N° : Date :
Anthropométrie	<i>Données</i>	Poids : kg IMC :	Poids : kg IMC :	Poids : kg IMC :
	<i>Evolution du poids</i>	Hausse <input type="checkbox"/> Baisse <input type="checkbox"/>	Hausse <input type="checkbox"/> Baisse <input type="checkbox"/>	Hausse <input type="checkbox"/> Baisse <input type="checkbox"/>
Biologie <i>(si disponible)</i>	<i>Données</i>	Albumine : g/l CRP	Albumine : g/l CRP	Albumine : g/l CRP
	<i>Evolution de l'albuminémie</i>	Hausse <input type="checkbox"/> Baisse <input type="checkbox"/>	Hausse <input type="checkbox"/> Baisse <input type="checkbox"/>	Hausse <input type="checkbox"/> Baisse <input type="checkbox"/>
Troubles du comportement durant le repas	<i>Observation de nombre de levers durant le repas</i>	< 3 levers <input type="checkbox"/> Entre 3 et 6 levers <input type="checkbox"/> > 6 levers <input type="checkbox"/>	< 3 levers <input type="checkbox"/> Entre 3 et 6 levers <input type="checkbox"/> > 6 levers <input type="checkbox"/>	< 3 levers <input type="checkbox"/> Entre 3 et 6 levers <input type="checkbox"/> > 6 levers <input type="checkbox"/>
	<i>Evolution du nombre de levers</i>	Augmentation <input type="checkbox"/> Diminution <input type="checkbox"/>	Augmentation <input type="checkbox"/> Diminution <input type="checkbox"/>	Augmentation <input type="checkbox"/> Diminution <input type="checkbox"/>
Ingesta	<i>Evaluation de la Prise Alimentaire</i>	Score de l'échelle EPA :	Score de l'échelle EPA :	Score de l'échelle EPA :
	<i>Score</i>	<input type="checkbox"/> < 7 ou <input type="checkbox"/> ≥ 7	<input type="checkbox"/> < 7 ou <input type="checkbox"/> ≥ 7	<input type="checkbox"/> < 7 ou <input type="checkbox"/> ≥ 7
Stade (Cf verso)		Le résident répond toujours au stade S3 Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Le résident répond toujours au stade S3 Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Le résident répond toujours au stade S3 Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
		Si non stade :	Si non stade :	Si non stade :
Texture		Normale <input type="checkbox"/> Haché <input type="checkbox"/> Mixé <input type="checkbox"/>	Normale <input type="checkbox"/> Haché <input type="checkbox"/> Mixé <input type="checkbox"/>	Normale <input type="checkbox"/> Haché <input type="checkbox"/> Mixé <input type="checkbox"/>
Liquides		Normaux <input type="checkbox"/> Epaissis <input type="checkbox"/>	Normaux <input type="checkbox"/> Epaissis <input type="checkbox"/>	Normaux <input type="checkbox"/> Epaissis <input type="checkbox"/>
Bilan		Maintien MM Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Maintien MM Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Maintien MM Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
Remarques				

EPP « Manger-mains »

Etape 3 : Sélection des candidats





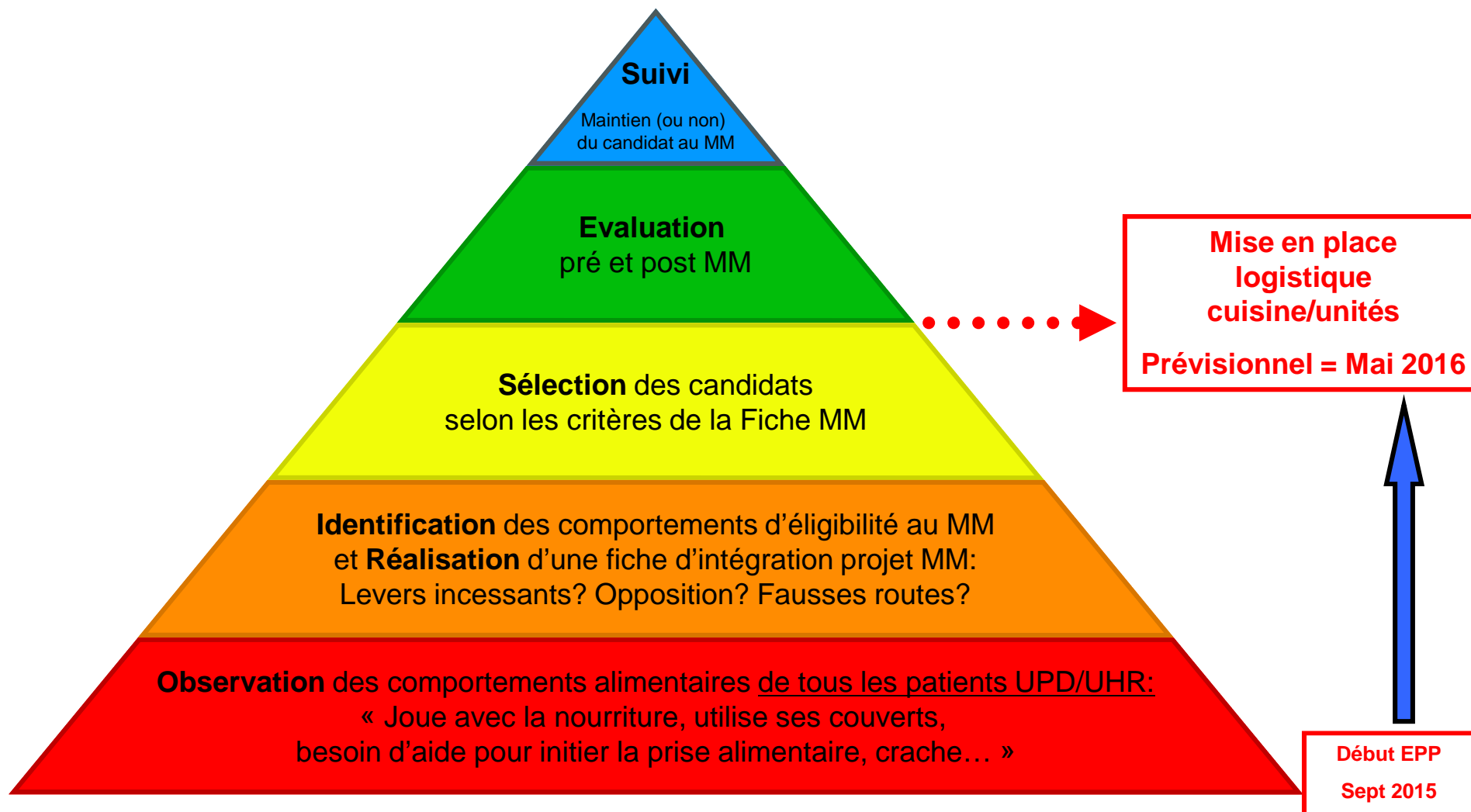
EPP « Manger-mains »

Sélection des candidats

<p><u>Stade S1</u> Autonomie alimentaire préservée <i>(16 résidents/ 29)</i></p>	<p>Utilisation adaptée des couverts Utilisation adaptée de la vaisselle</p>
<p><u>Stade S2</u> Stimulation nécessaire <i>(5 résidents/ 29)</i></p>	<p>Nécessité d'initier le geste pour une utilisation adaptée des couverts Nécessité d'initier le geste pour une utilisation adaptée de la vaisselle Pas de tentative de prise alimentaire avec les mains</p>
<p><u>Stade S3</u> Tentatives spontanées d'utilisation des mains <i>(7 résidents/ 29)</i> <i>-> 2 en UPD</i> <i>-> 5 en UHR</i></p>	<p>Utilisation des mains pour manger Utilisation des mains pour pousser les aliments Utilisation résiduelle des couverts A stimuler</p>
<p><u>Stade S4</u> Agnosie alimentaire <i>(1 résident/ 29)</i></p>	<p>Ne reconnaît pas les aliments Ne reconnaît pas les couverts</p>

EPP « Manger-mains »

Etape 4 : Mise en place



***Merci de votre attention
Avez-vous des questions ?***



Informations sur le livret :

reseau.roland@gmail.com

Manger-Mains :



Manuel à l'usage des cuisiniers, des soignants et des aidants pour redonner de l'autonomie et préserver le plaisir à table !



HOPITAL ST JEAN
BP 83002
35130 LA GUERCHE DE BRETAGNE
☎ 02.99.96.18.30
☎ 02.99.96.18.88

