

# L'Enrichissement de l'alimentation

la dénutrition protéino-énergétique



- Le contexte
- Vos enjeux
- Notre offre
- Déploiement
- Les outils



**Nous sommes profondément convaincus qu'améliorer la qualité de vie est une source de progrès pour les individus et de performance pour les organisations.**

**Il existe un lien évident entre ce que l'on mange, notre état de santé et notre bien-être.**

👉 **20 à 50 %** des patients sont **dénutris** au cours de leur séjour  
en établissement de soins  
(cf. dossier de synthèse du PNNS 2)

*La dénutrition peut être beaucoup plus étendue en maison de retraite,  
Jusqu'à 70% des résidents. Elle est souvent sous-estimée.*

👉 **Les causes sont multiples:**

- maladie, problèmes bucco-dentaires, traitements, douleur, isolement...
- dépistage insuffisant: manque de matériel, régime trop strict, au long court (sans résidu)...

**La prévention et la prise en charge de la dénutrition** figurent parmi les axes majeurs du programme national nutrition santé (PNNS 3).

La Haute autorité de santé (HAS) recommande la **mise en place d'une stratégie nutritionnelle adaptée** en milieu hospitalier.

La dénutrition est prise en compte en tant que **co-morbidité associée** dans la tarification à l'activité (T2A).

## Le diagnostic (HAS):

### Dénutrition SIMPLE

- Adulte: IMC < 18,5 et / ou Albuminémie < 30
- Personne âgée (70 ans): IMC < 21 et / ou Albuminémie < 35

### Dénutrition SEVERE

- Adulte: IMC < 17 (adulte) et / ou Albuminémie < 20
- Personne âgée: IMC: < 18 (personne âgée) et / ou Albuminémie < 18

**L'enrichissement traditionnel de l'alimentation est une action prioritaire dans la prise en charge de la personne dénutrie (Haute Autorité de Santé)**

## “ **l'Enrichissement, du diagnostic jusqu'à la table** ” :

Une démarche globale, outillée pour faire le lien entre les différents intervenants et étapes :

- dépistage
- diagnostic
- prescription du bon dosage d'enrichissement
- relais aux professionnels Sodexo en cuisine
- garantie de la dose exacte.

Une démarche de professionnalisation des équipes: assurée par la responsable nutrition

Une prise en charge personnalisée et fiabilisée de chacun de vos patients ou résidents



Chaque recette Nutrirenfor,  
apporte 1 U.E.

(Unité d'enrichissement) ,

Soit **10 grammes de Protéines**  
et en moyenne **150 Kcal**

Les personnes dénutries  
ont **le même repas que les autres**  
Ex: entremets chocolat enrichi.

**Présentation** traditionnelle non médicalisée.

Volume identique au plat normal. Pas d'effet coupe faim.





## **Une plus grande variété de recettes:**

16 potages, 30 préparations sucrées, purées, petits déjeuners

Formule PETIT REPAS NUTRIENFOR pour les petits appétits

## **Des recettes chiffrées nutritionnellement,**

testées pour respecter la consistance, le goût:

*Lait en poudre, crème,  
sucre glace, poudre de protéine d'origine laitière)*

*Une prestation réalisée en cuisine. Estampillage NUTRIENFOR*

**Le bon de commande Nutrirenfor** :  
le lien le plus simple entre l'équipe  
soignante,  
la cuisine et les équipes  
de service

**Fiche de commande**

date : .....

nom et fonction .....  
de l'agent ayant rempli la feuille

signature

Nom	chambre	Prescription D'UE	RÉPARTITION				CNO		Observation**
			déjeuner	diner	Petit déjeuner	Gouter	Produit	Quantité par jour	
Dupont	210	2	Y	X					

\* Complément Nutritionnel D'UE  
\*\* Dans les observations, indiquer si la personne a une préférence pour le sucré, le salé...

**sodexo**

## **Le guide opérationnel Nutrirenfor :**

l'outil indispensable de l'équipe opérationnelle Sodexo pour la réussite de l'enrichissement de l'alimentation sur son site





# Les solutions de nutrition complémentaires

Douai  
25 mars 2012

LES SOLUTIONS  
DE NUTRITION  
DE SODEXO SANTE  
MEDICO-SOCIAL ...

Contact  
[sante.medicosocial.fr@sodexo.com](mailto:sante.medicosocial.fr@sodexo.com)

- Le Support Nutritionnel au Parcours de Soins
- Saveurs mixées
- Un Air de Famille

- **Enrichissement traditionnel**
- **Traçabilité**
- **Accompagnement**





Merci de votre attention