



Hôpitaux de Lyon

CHU de Lyon  
votre santé, notre engagement

# SFNEP

## Journée Nationale des CLANs

### Nice - 28 juin 2013



28/06/2013

# LES TEXTURES MODIFIEES

**Astuces et techniques**  
mises en œuvre aux HCL  
pour **améliorer la qualité gustative et nutritionnelle** des préparations culinaires,  
impliquant une **modification de texture**,  
pour en favoriser  
**l'acceptabilité par le patient**

# SOMMAIRE

## ✓ Introduction

- ✓ La dénutrition
- ✓ L'évolution de la Restauration des HCL
- ✓ Le choix de traitement des Textures Modifiées aux HCL

## ✓ La gestion des textures modifiées

## ✓ La démarche d'amélioration continue

## ✓ Les projections envisageables

# Un constat toujours d'actualité : la Dénutrition

- ✓ Taux\* de dénutrition moyen :
  - ✓ Enfants : 20 %
  - ✓ Adultes : 45 %
  - ✓ Personnes âgées : 60 %

Taux : Moyenne des Etablissement de courts séjour. Source AP/HP.



## L' évolution de la Restauration des HCL : Produire des repas de qualité en autogestion

- ✓ 2006 : Audit de fonctionnement des différents services de restauration du CHU
- ✓ 2008 : Choix de restructuration de la fonction restauration
- ✓ 2010 : Ouverture de l' UCPA Grand Est
- ✓ 201é : Démarche d' amélioration continue

## Le choix de traitement des Textures Modifiées

- ✓ Etat des lieux :
- ✓ Peu de satisfaction avec les produits de l'agroalimentaire,
- ✓ Les produits ne sont pas consommés dans leur totalité,
- ✓ Aspect des préparations peu attirant,
- ✓ Présentation en contenant usage unique peu conviviale,
- ✓ Un prix de revient relativement onéreux,
- ✓ Une gestion des stocks difficiles,
- ✓ En revanche une variété importante et une constance dans la qualité des produits proposés

# Le choix de traitement des Textures Modifiées

## ✓ Les bases du Projet :

- ✓ Nouvel outil de production
- ✓ Volonté des acteurs de la Restauration
- ✓ Implication et Validation par le CLAN HCL

## ✓ Les sous objectifs :

- ✓ Mieux répondre aux besoins nutritionnels des patients
- ✓ S'inscrire dans le PNNS
- ✓ Améliorer l'acceptabilité par les patients en proposant des préparations plus goûteuse
- ✓ Faire plutôt que faire faire
- ✓ Réduire les pertes alimentaires
- ✓ Valoriser les professionnels

## La gestion des textures modifiées

- ✓ Nos premiers choix de production :
  - ✓ Potages
  - ✓ Potages enrichi
  - ✓ Plat Protidique
  - ✓ Purées de légumes
  - ✓ Pain de mie



## Fabrication des viandes mixées

- ✓ Nombre de recettes
  - ✓ 2 à base de viande de bœuf
  - ✓ 2 à base de viande de volaille
  - ✓ 2 à base de viande de veau
  - ✓ 1 à base de viande d'agneau
  - ✓ 1 à base de viande de porc
  
- ✓ Production semaine = 2800 à 3000 UN

## Process de fabrication des viandes mixées

- ✓ Cuisson des viandes à basse température 75° et 85 pour le bœuf, de nuit
- ✓ Mixage à chaud, (+63°C)
- ✓ Conditionnement à chaud en barquette GN ¼ pour obtenir une forme terrine
- ✓ Thermoscellage
- ✓ Pasteurisation (T°: 80°C à cœur, D: 5 mn – DLC 8j)
- ✓ Refroidissement rapide, (D: +63°C à + 10°C - 2H)
- ✓ Tranchage
- ✓ Conditionnement en barquette individuelle, sous atmosphère modifiée (30% Azote – 70 Co<sup>2</sup> - DLC 7j)

## Fabrication des viandes mixées

- ✓ Analyses bactériologiques
  - ✓ Etudes de vieillissement validées
  - ✓ Contrôles bactériologiques réguliers (1/semaine)
  
- ✓ DLC des fabrications mixées
  - ✓ DLC : J+8

Dinde sauce champignons (Maison)		Dinde au jus (Maison)		Dinde base haché fin (IAA)		Moulinés en sauce texture lisse (IAA)	
Sauté de dinde cru	120g	Sauté de dinde cru	120g	Haché fin de dinde	100g	Diverses recettes	100g
Jus de veau	2g	Jus de veau	2g	Jus de veau	2g		
Echalotes	15g						
Champignons	25g						
Crème liquide 18%	30g						
Poids servi : 120g		Poids servi : 100g		Poids servi : 100g		Poids servi : 100g	
Viande cuite	100g	Viande cuite	100g	Viande cuite	100g	Viande cuite	100g
Sauce	20g						

### APPORTS NUTRITIONNELS

240 Kcal / 120g	170 Kcal / 100g	160 Kcal / 100g	150 Kcal / 100g
26g protéines	24g protéines	23g protéines	16g protéines
13g lipides	7g lipides	7g lipides	
5g glucides	2g glucides	1g glucides	





Sauté de dinde chasseur , julienne de légumes et courgettes persillées



Sauté de dinde mixé, purée de courgettes et purée de 3 légumes





Régime NORMAL

Régime MIXE



Direction  
de la  
Restauration



# Fabrication des viandes mixées



✓ Pain de mie Maison : 50 g (0.080 Euro)

**156 Kcal**

3.8 g Protéines,

3.5 g Lipides,

27 g Glucides



✓ Pain de mie industriel : 50 g (0.084 Euro)

**132 Kcal**

3.8 g Protéines,

2 g Lipides,

24.5 g Glucides

Famille	Libelle recette : IAA	PRIX/100g	Libelle recette : MAISON	PRIX/100g
<b>AGNEAU</b>	MIXE D'AGNEAU	<b>0,662</b>		
	MIXE D'AGNEAU SCE BAECKEOFFE	<b>1,159</b>	MIXE D'AGNEAU PRINTANIER (M)	<b>1,027</b>
<b>BŒUF</b>	MIXE DE BOEUF	<b>0,702</b>	MIXE DE BOEUF A LA PROVENCALE (M)	<b>0,562</b>
			MIXE DE BOEUF EN DAUBE (M)	<b>0,605</b>
			MIXE DE BOEUF SCE TOMATE (M)	<b>0,605</b>
<b>VOLAILLE</b>	MIXE DE DINDE	<b>0,552</b>	MIXE DE DINDE AU JUS (M)	<b>0,425</b>
	MIXE DE DINDE AU CIDRE	<b>0,425</b>	MIXE DE DINDE AU CIDRE (M)	<b>0,816</b>
	MIXE DE DINDE SAUCE AIGRE DOUCE	<b>0,576</b>	MIXE DE DINDE SCE CHAMPIGNONS (M)	<b>0,512</b>
			MIXE DE DINDE SCE CURRY (M)	<b>0,549</b>
			MIXE DE CANARD EXOTIQUE (M)	<b>1,216</b>
<b>PORC</b>	MIXE DE JAMBON	<b>0,562</b>	MIXE SAUTE DE PORC AU JUS (M)	<b>0,372</b>
	MIXE DE PORC	<b>0,544</b>		
<b>VEAU</b>	MIXE DE VEAU	<b>0,799</b>	MIXE DE VEAU AU JUS (M)	<b>1,123</b>
			MIXE DE VEAU FORESTIERE (M)	<b>1,154</b>
<b>ŒUF</b>	ŒUF MIXE SAUCE AURORE	<b>0,630</b>	MIXE OMELETTE AU FROMAGE (M)	<b>0,382</b>
			MIXE OMELETTE SAUCE TOMATE (M)	<b>0,337</b>
<b>POISSON</b>	MIXE DE SAUMON	<b>0,560</b>	Pas de production en interne (A cause des arrêtes)	

## La démarche d'amélioration continue

- ✓ Les tests de dégustation
- ✓ Les visites de services pluridisciplinaires
- ✓ Les audits qualité interne
- ✓ Le plan de communication avec le TSH  
Responsable de la Gériatrie
- ✓ Travaux du CLAN Gériatrie sur la pertinence de la prescription



## Les projections envisageables

- ✓ En termes de Production
  - ✓ Augmenter le nombre de recette en potage
  - ✓ Dessert enrichi, Laitage enrichi
  - ✓ Pâtisserie
  - ✓ Pour le dîner, 1 plat complet enrichi, 200 à 220g
  - ✓ Engager un travail plus approfondi sur les aromates et les condiments

## Les projections envisageables

### ✓ En terme de sensibilisation

- ✓ Améliorer, d'une manière générale et auprès des soignants l'image des productions mixées
- ✓ Développer la communication sur l'information sensorielle et sur l'origine du plat proposé
- ✓ Revoir les intitulés des recettes pour les rendre plus attrayantes

## Les projections envisageables

- ✓ En terme d'offre hôtelière
  - ✓ Dans les Unités de Soins disposer d'une sauce du jour
  - ✓ Garantir, pour les textures modifiées, le service en assiette porcelaine
  - ✓ Formation des AS à l'hôtellerie
  - ✓ Partenariat avec l'Institut P. Bocuse

## Contacts Hospices Civils de Lyon:

- ✓ Direction de la Restauration :
  - ✓ Responsable Qualité

[Eric.surieux@chu-lyon.fr](mailto:Eric.surieux@chu-lyon.fr)

- ✓ Responsable UCPA Grand Est :

[Stephane.lebigre@chu-lyon.fr](mailto:Stephane.lebigre@chu-lyon.fr)