ouest france

10 RUE DU BREIL
35051 RENNES CEDEX 09 - 02 99 32 60 00

26 AVRIL 10
Quotidien Prov. avec dim.
OJD : 762213

Surface approx. (cm²) : 162

Paru dans l(es) édition(s): nantes

Donner envie de manger aux personnes âgées

L'alimentation est mieux prise en compte dans les 597 établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes des Pays de la Loire. Mais il reste beaucoup à faire.

Entretien **Michel Krempf** est professeur des universités et médecin nutritionniste au CHU de Nantes. Comment stimuler l'appétit des 43 000 résidants du grand âge hébergés en établissements ? C'est tout l'enjeu de la mise en place progressive des comités de liaison alimentation-nutrition (CLAN) où l'on retrouve la direction, le personnel, les résidants et leurs enfants. Leur but : faire que le repas pris en collectivité reste un plaisir, qu'il soit un moment fort d'échange, efficace pour lutter contre les problèmes de dénutrition générateurs de gros soucis de santé. Quels soucis ? Entre 4 et 10 % des personnes âgées dépendantes restées à domicile souffrent de dénutrition. Ce chiffre oscille entre 15 et 38 % pour celles qui vivent en institution. Et il varie entre 30 et 70 % à l'hôpital. Les conséquences de la dénutrition sont sérieuses : elles diminuent l'autonomie, dégradent la qualité de vie, accroissent le risque de chutes, d'escarres, d'infections nosocomiales et aggravent les états pathologiques. Les comités de liaison alimentation-nutrition, c'est une avancée ? Bien sûr. Ces comités, qui devraient se tenir mensuellement, ont permis à des médecins, infirmiers, cuisiniers, économes, diététiciens... d'aborder les questions de la nutrition : du goût des résidants, de la composition des menus, de leur texture, de leur fabrication et de l'aide à apporter dans la prise de repas. C'est toute une chaîne qui doit travailler ensemble. Moins de 3,7 € hors taxes sont consacrés aux achats de denrées alimentaires, par personne et par jour. Comment faire à manger correctement avec si peu ? Le Conseil national d'alimentation (CNA) estime que le budget ne devrait pas être inférieur à 3,7 €. L'enquête montre que plus de 30 % des structures y consacrent un coût inférieur, ce qui est insuffisant. Le repas est quelquefois bâclé. Et entre dîner et petit-déjeuner, la période de jeûne est trop longue. Comment remédier à ça ? Dans 40 % des structures, au moins un des principaux repas a une durée inférieure aux recommandations du CNA. Quant aux situations de jeûne prolongé (plus de 12 heures), elles existent dans la moitié des établissements du fait d'un dîner servi tôt (entre 18 h et 19 h). La solution pourrait venir d'un réaménagement du temps de travail du personnel. En attendant, une bonne partie des structures met en place une collation nocturne pour pallier ce jeûne. L'enquête révèle aussi une quête de formation et un manque de personnel. Les personnels souhaitent davantage de formation sur les questions de nutrition et de dénutrition. Et une direction sur deux espère disposer d'un personnel plus nombreux et de compétences spécifiques : comme un diététicien ou un référent restauration. Toutes mesures qui permettraient d'avancer. Recueilli par Gaspard NORRITO.