

La dénutrition en EHPAD, une préoccupation de l'AFA, APMMJL et de l'ADGESSA : un programme co-construit avec succès !

Parce que la lutte contre la dénutrition est clé pour le bien-être des personnes âgées, l'appel à projet de l'Agence Régionale de Santé Nouvelle Aquitaine sur la prévention de la perte d'autonomie a tout de suite fait sens pour les équipes Sogeres, le directeur général de l'AFA et la directrice de l'EHPAD Résidence « Les Baccharis » à LANTON (33). Bientôt rejoints par 4 autres établissements de l'AFA, un établissement de l'APMMJL à VENDAYS MONTALIVET, géré par l'AFA, et 1 établissement de l'ADGESSA, c'est tout un programme de prévention de la dénutrition et de la perte d'autonomie des résidents qui a été construit puis déployé grâce au financement de l'ARS de janvier à novembre 2022.



Selon les contextes, certains résidents peuvent être touchés par une problématique de dénutrition. « On se devait de leur apporter une réponse »

Gisèle GABET DAYCARD

Directrice de l'EHPAD Résidence « Les Baccharis » (AFA)

Lorsque les équipes Sogeres ont présenté l'appel à projet de l'ARS et ont proposé de faire une réponse commune, Monsieur Manuel NABAIS-RAMOS, Directeur Général de l'AFA et Madame Gisèle GABET-DEYCARD, la directrice de l'EHPAD Résidence « Les Baccharis » ont tout de suite été convaincus : « Notre association avait le souhait de travailler sur la dénutrition. Et associer plusieurs établissements a été un moyen de sensibiliser tout le monde, d'échanger ensemble et de se soutenir. Sans compter tout le sens que peut avoir le travail sur la nutrition dans nos EHPADs, pour nos résidents ». Afin que le programme soit le mieux adapté possible aux besoins de chaque établissement, un état des lieux a d'abord été engagé. « Il était important que nous sachions où chaque établissement en était en termes de

fonctionnement en cuisine, au niveau des équipes soignantes, du suivi nutritionnel de l'accompagnement des résidents, etc » explique Jean ZIGNA, diététicien Sogeres, chargé du déploiement du programme.

Ensuite, deux formations ont été mises en place. La première, à destination des équipes soignantes, leur a permis d'avoir des bases sur la nutrition et la prise en charge de la dénutrition. « Nous avons organisé des ateliers théoriques et pratiques sur des thématiques telles que les maladies



L'interview complète de Gisèle Gabet Daycard en flashant le QRCode



dégénératives ou l'accompagnement à la fin de vie et le refus de s'alimenter. Et bien sûr, nous les avons formé sur le diagnostic et la prise en charge de la dénutrition ». La seconde formation, à destination des équipes cuisine Sogeres, a permis de mettre du sens dans leur métier. « Les chefs savaient réaliser techniquement les textures modifiées et les enrichissements, mais ne connaissaient pas l'impact sur les résidents et leur autotomie ».

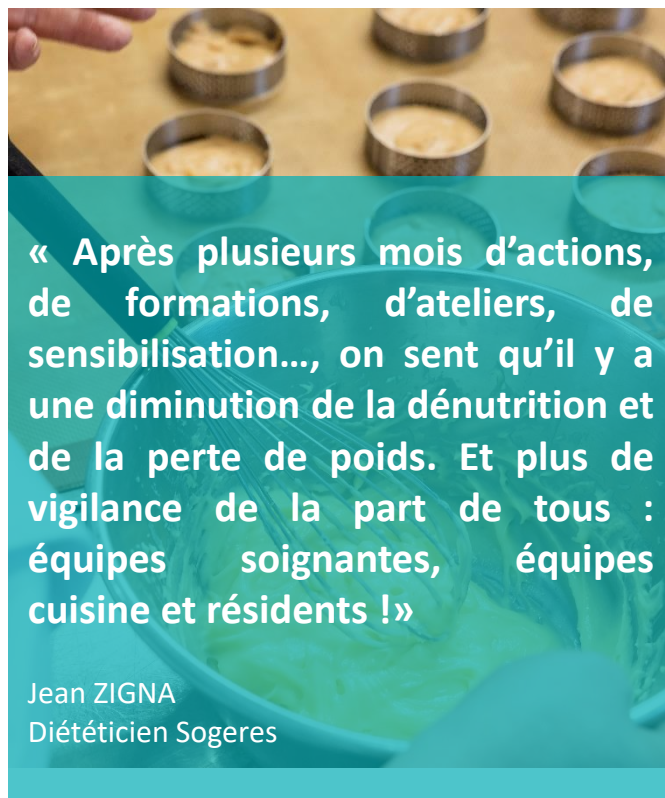


Une autre solution que les compléments nutritionnels oraux

Pour les établissements qui n'étaient pas déjà équipés, Jean Zigna a mis un en place un outil pour assurer le suivi nutritionnel des résidents. « Au-delà de la donnée chiffrée, l'objectif était aussi d'échanger avec le médecin coordinateur et/ou la cadre de soin pour trouver la meilleure solution nutritionnelle pour chaque résident ». Ainsi, quand c'était possible, les compléments nutritionnels oraux ont été supprimés pour être remplacés par des plats enrichis naturellement. « A chaque fois, on s'est posé la question de quel plat allait être enrichi et à quel moment de la journée", pour que

ce soit facilement mis en place en cuisine et suivi par les soignants. »

Sur les six établissements, tous observent des équipes plus attentives à la prise des repas et sensibles à la nutrition. « Cela nous a aussi conduit à réfléchir aux conditions de prises des repas par exemple. Il y a eu une nouvelle dynamique dans l'établissement sur le sujet de la nutrition » ajoute Madame Gisèle GABET-DEYCARD. « Cet appel à projet nous a permis de mettre toutes ces actions en place, ce que nous n'aurions pas pu faire seuls. Sogeres nous a apporté son expérience et son expertise, et nous a permis d'avoir un projet aussi abouti. Cela a redonné du sens à tous nos métiers, du côté de la cuisine comme de nos équipes ! »



« Après plusieurs mois d'actions, de formations, d'ateliers, de sensibilisation..., on sent qu'il y a une diminution de la dénutrition et de la perte de poids. Et plus de vigilance de la part de tous : équipes soignantes, équipes cuisine et résidents ! »

Jean ZIGNA
Diététicien Sogeres

DES ÉVOLUTIONS MARQUANTES À LONG TERME !

- **3** Compléments Nutritionnels Oraux par jour contre **28** initialement
- Une diminution de **35% à 8%** de résidents dénutris
- **3** nouvelles solutions d'enrichissement naturelles mises en place

6 établissements concernés en Nouvelle-Aquitaine :

- Résidence Le Vigean - Eysines
- Résidence le Pré Saint-Germain - Navarrenx
- Résidence Saint-Georges - La teste de buch
- Résidence les Baccharis - Lanton
- Résidence Association « Pierre-Marc et Marie-José Lalanne » - Vendays-Montalivet
- Résidence Bois Gramond - Eysines

Familles et résidents conquis !

Afin de faire connaître la démarche, des réunions d'informations pour les familles ont été organisées. « Il y avait beaucoup de méconnaissances, et nous avons pu lever les aprioris sur les menus par exemple », explique Jean ZIGNA. Sur chaque établissement, 10 ateliers ont été organisés pour rendre le résident davantage acteur de sa nutrition. « Nous avons co-construit avec les animateurs des ateliers comme la composition du petit-déjeuner, l'équilibre alimentaire avec à chaque fois des dégustations qui ont été très appréciées ! » Et au-delà du moment unanimement apprécié, « on a su leur faire prendre conscience de l'importance de bien manger », conclut Madame Gisèle GABET-DEYCARD.