ROLAND
Réseau - Opérationnel - Liaison - Alimentation - Nutrition - Diététique

# « MANGER-MAINS »

## 7ème JOURNEE DE L'INTERCLAN BRETAGNE
## IFSI Morlaix

interclanbretagne
i-c.b
communiquons

# 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 :

**R**éseau

**O**pérationnel

**L**iaisons

**A**limentation

**N**utrition

**D**iététique

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)*

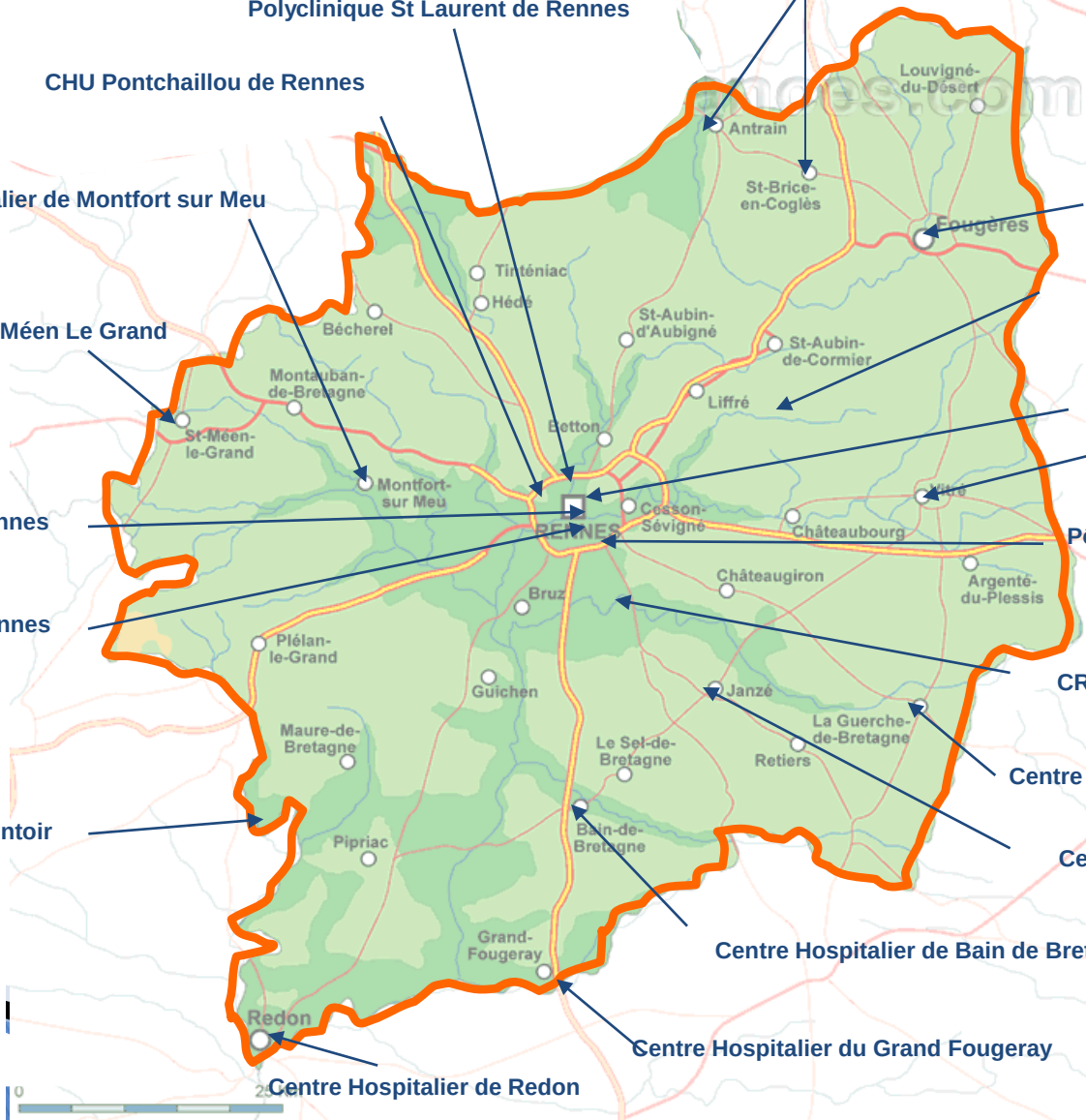
4° ***Participer à l'amélioration des pratiques professionnelles*** en développant le partage et le retour d'expériences liés à la fonction restauration/nutrition entre les établissements adhérents

ROLAND
Réseau - Opérationnel - Liaison - Alimentation - Nutrition - Diététique

CLAN
Comité de Liaison Alimentation et Nutrition

*3ème Critère*

# Avec et pour qui ?




Centre Hospitalier des Marches de Bretagne

Polyclinique St Laurent de Rennes

CHU Pontchaillou de Rennes

Centre Hospitalier de Montfort sur Meu

Centre Hospitalier de St Méen Le Grand

Pôle St Hélier de Rennes

Clinique St Yves de Rennes

Hôpital de Carentoir

Centre Hospitalier de Fougères

Centre Rey Leroux La Bouexière

CMP Beaulieu de Rennes

Centre Hospitalier de Vitré

Pôle Gériatrique Rennais de Chantepie

CRP Patis Fraux de Vern sur Seiche

Centre Hospitalier de La Guerche

Centre Hospitalier de Janzé

Centre Hospitalier de Bain de Bretagne

Centre Hospitalier du Grand Fougeray

Centre Hospitalier de Redon

Conférence Territoire
Rennes - Redon
Fougères - Vitré

*1er Critère*

*2ème Critère*

# Plan

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

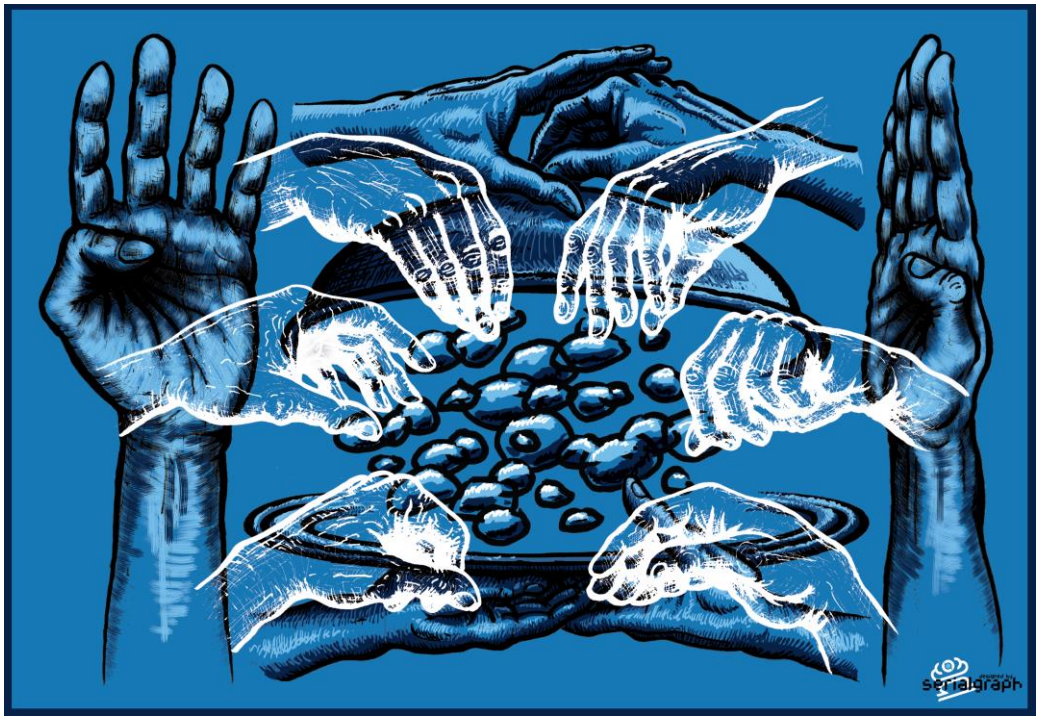
# Quel constat ?

*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*

***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),…*

**Dresser** un état des lieux

**Recenser** les attentes

**Identifier**
Les freins*/facilitateurs

**Définir**
Les objectifs
Le plan d'actions
Les indicateurs*

**Répartir**
Tâches au sein du groupe

**Valider**
Groupe
CLAN

**Finaliser**
Livret

***Parmi les freins identifiés :***
*- Des contraintes liées aux normes d'hygiène,*
*- Un ratio temps opérateur/nombre de bénéficiaires défavorable,*
*- Un manque d'adhésion des équipes et des familles lié à la perturbation des valeurs et des représentations autour du repas,…*

***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 80 pages*

Manger-Mains :

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


REMERCIEMENTS 3

RESUME 4

PREFACE 5

I – MANGER-MAINS, COMMENT EVALUER, POURQUOI ET POUR QUELS CONSOMMATEURS ? 6
- Qu'est- ce que le « Manger-mains » ? 6
- Pour qui ? 7
- Quels objectifs ? 7
- Pourquoi ? 8

II – MANGER-MAINS, COMMENT LE METTRE EN PLACE ? 9
- Une démarche collaborative et pluridisciplinaire ? 9
- Quels freins ? 10
- Quels facilitateurs ? 11
- Comment cibler les bénéficiaires ? 11
  - Etude des troubles du comportement alimentaire selon l'échelle de Blandford® 12
  - Grille d'observation du comportement du résident pendant le repas (CH Vitré) 13
- Comment communiquer ? 14

III – MANGER-MAINS, COMMENT GERER ET VALORISER L'INSTANT REPAS 15
- Que représente véritablement l'instant repas ? 15
- L'entourage comme partenaire 15
- Un trinôme cuisinier/diététicien/personnel de service 16

IV – MANGER-MAINS, COMMENT EVALUER ? 17
- Quels indicateurs utiliser ? 17
  - Stratégie d'identification des résidents éligibles au « Manger-mains » (CH Vitré) 18
  - Stades évolutifs du comportement alimentaire chez le résident (CH Vitré) 19

V – MANGER-MAINS, QUELLES RECETTES ? 20
  - Tableau des adaptations en « ali-mains » 20-21
  - Recettes de hors-d'œuvre 22-32
  - Recettes de plats protidiques 33-44
  - Recettes de garnitures 45-54
  - Recettes de desserts 55-65

VI – ANNEXES 66
  - Fiche de conseils aux aidants « Comment favoriser la prise des repas ? » 67
  - Grille d'observation du comportement alimentaire pendant le repas 68
  - Grille d'intégration et de suivi des résidents au « Manger-mains » 69
  - Fiche de conseils aux aidants « Comment enrichir simplement les préparations ? 70
  - Fiche de conseils aux aidants « Trucs et astuces des chefs » 71-72
  - Tableau non-exhaustif des contenants adaptés au « Manger-mains » 73
  - Tableau non-exhaustif des texturants et autres liants adaptés au « Manger-mains » 74
  - Suggestions de menus saisonniers en « Manger-mains » 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 »***

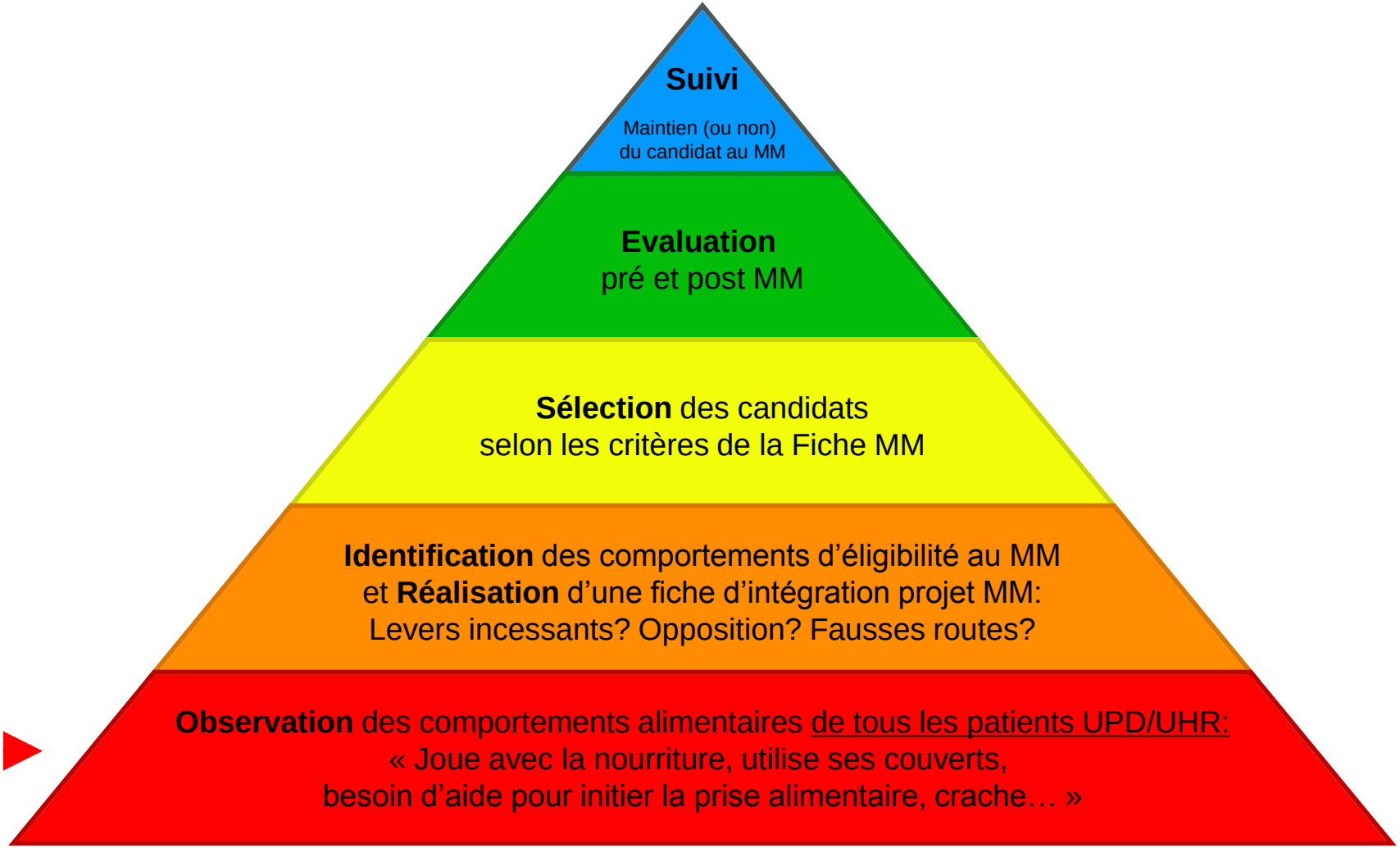
# EPP « Manger-mains »

## Création du groupe

| | |
|---|---|
| Médecin | *Dr Gahier* |
| Diététiciennes | *Mme Goussé* |
| | *Mme Boriès* |
| Cadre de santé | *Mme Hamon* |
| IDE | *Mme Pierre* |
| Personnel de cuisine | *M. Démas* |
| | *Mme Poussin Marquet* |
| Ergothérapeute | *Mme Blot Colignon* |
| Psychologue | *Mme Hamayon* |
| AMP | *Mme Fouet* |
| | *Mme Romano* |
| AS | *Mme Coudrais* |
| | *Mme Fanielle* |
| ASH | *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

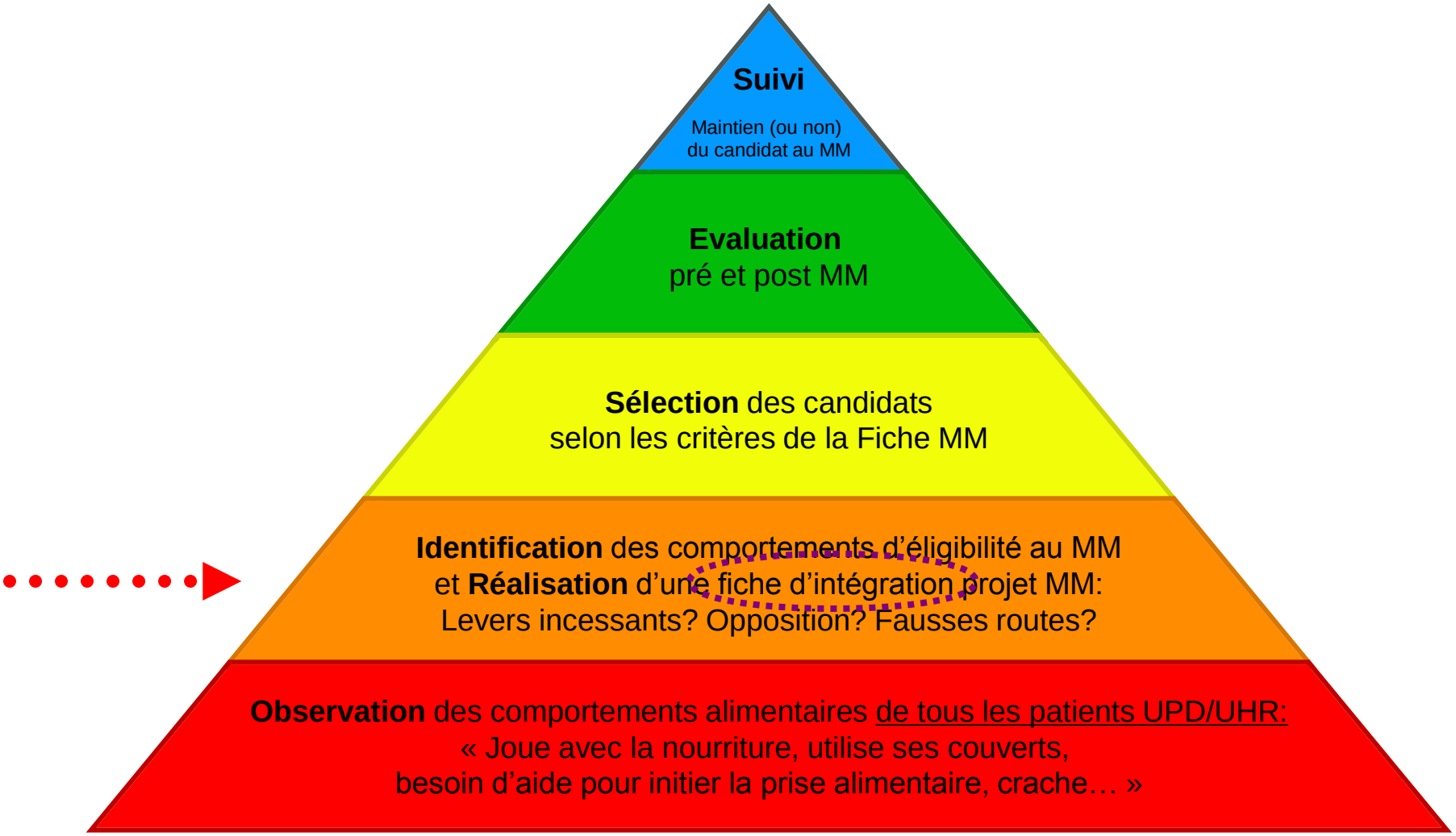
# EPP « Manger-mains »

## Stades évolutifs des TCA chez le patient dément

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

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

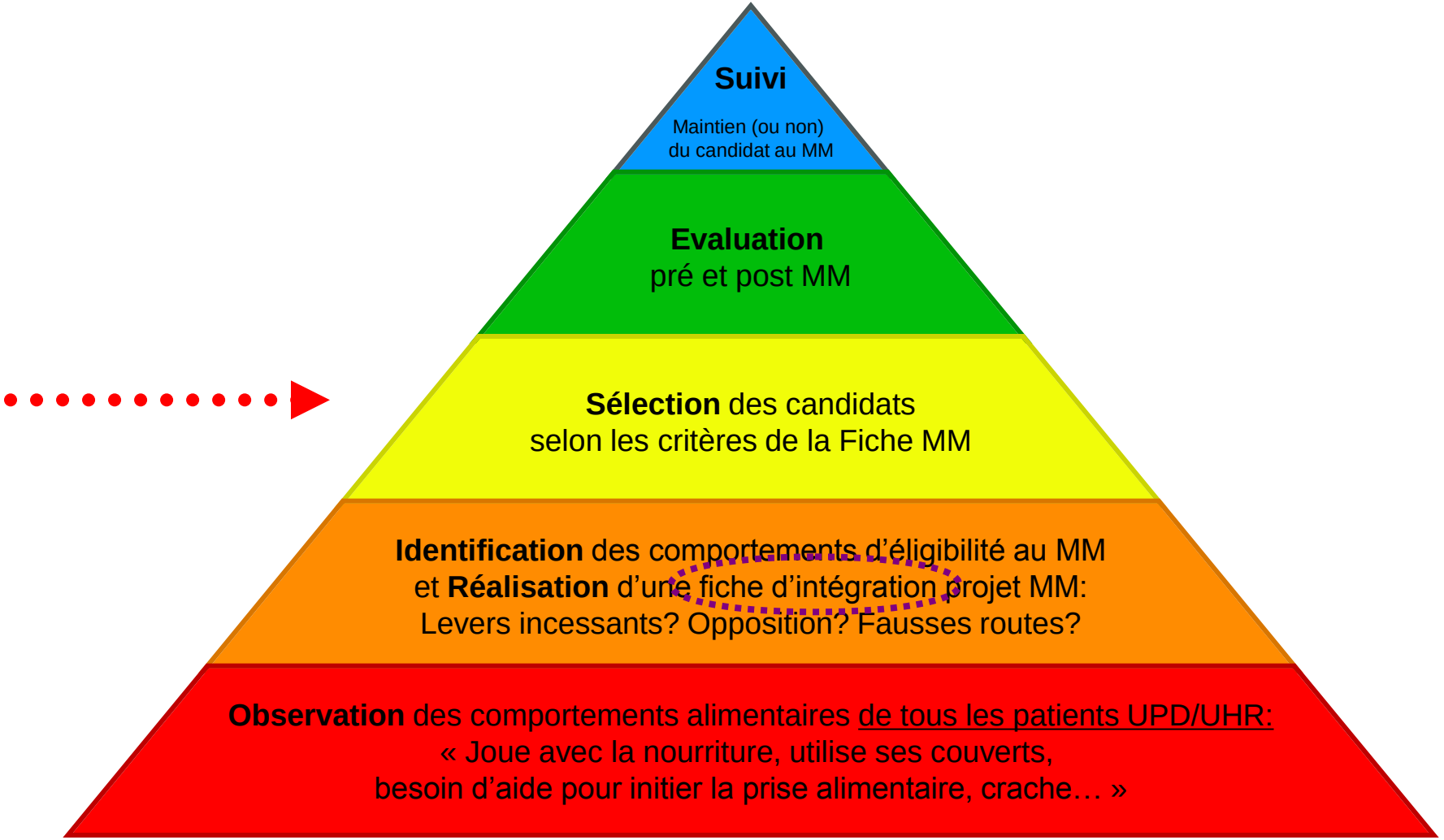
# EPP « Manger-mains »

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

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

# EPP « Manger-mains »

## Etape 3 : Sélection des candidats



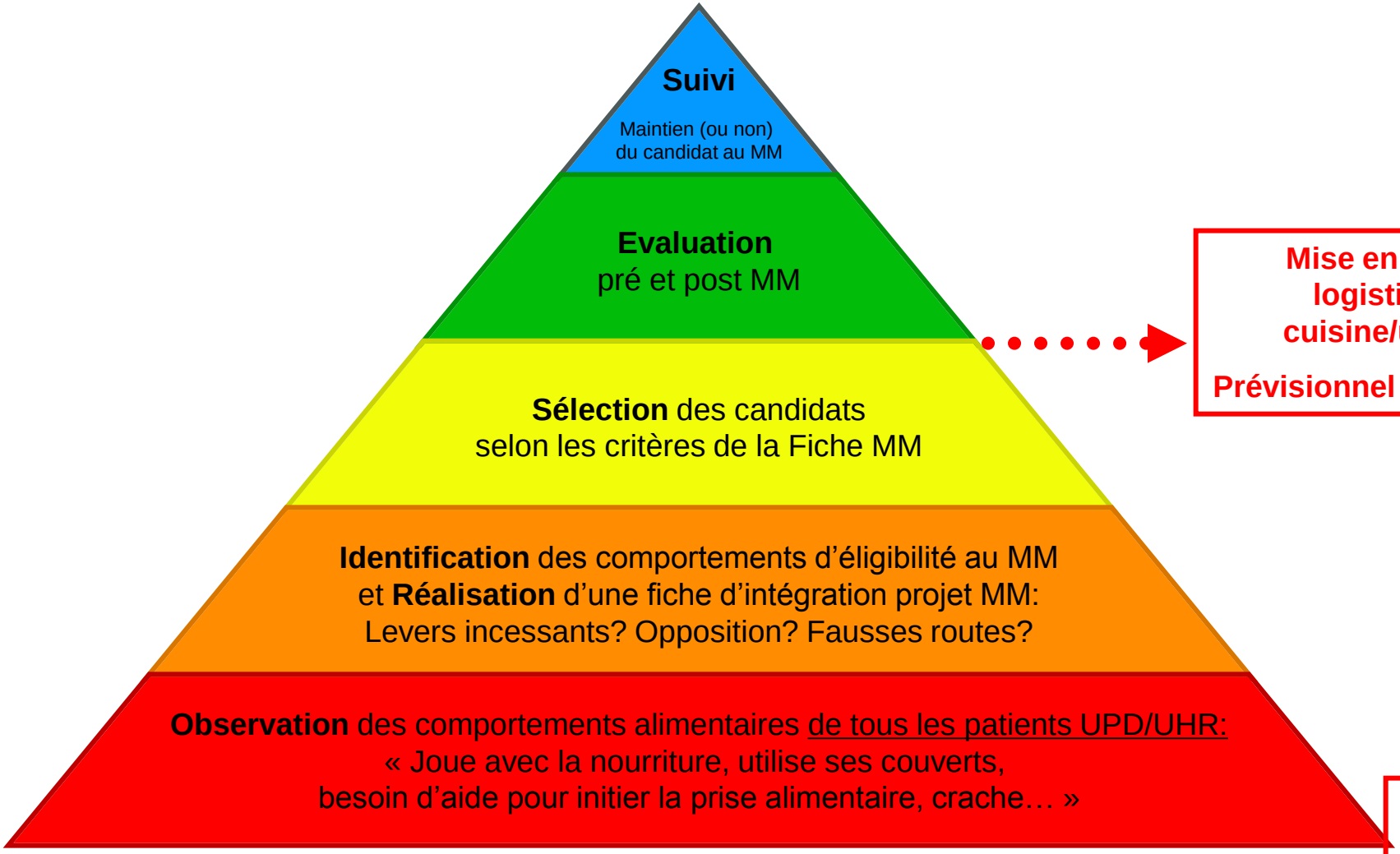
# EPP « Manger-mains »

## Sélection des candidats

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

# EPP « Manger-mains »

## Etape 4 : Mise en place




**Mise en place logistique cuisine/unités**

**Prévisionnel = Mai 2016**

**Début EPP**

**Sept 2015**

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

ROLAND
Réseau - Opérationnel - Liaison - Alimentation - Nutrition - Diététique

# *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

CHU Rennes

Résidence la colline HOPITAL DE JANZE

CH VITRÉ

CLINIQUE SAINT-YVES

Centre Hospitalier des Marches de Bretagne
Antrain - St Brice en Cogles