



SYMPOSIUM AXELCARE-NHS

Retrouver le plaisir de manger et des forces en institution

Sofia Fernandes, infirmière clinicienne spécialisée MScSI

Eric Bruchez, chef de cuisine



Lausanne, 28 septembre 2023





FONDATION MAISONS DE LA PROVIDENCE





Site Montagnier



Site Orsières

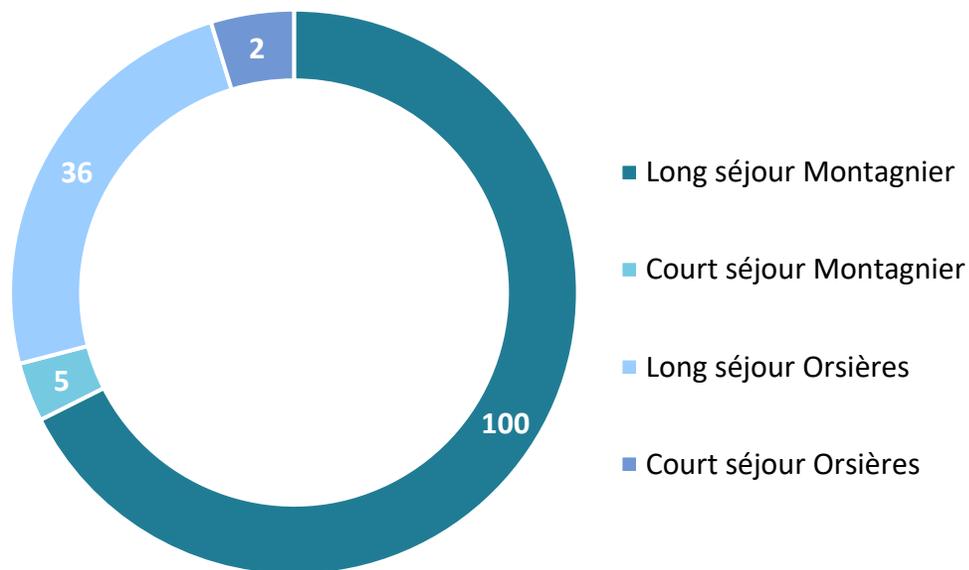
Mission

- Gérer et exploiter des établissements médicaux-sociaux à Montagnier et à Orsières.
- Œuvrer en faveur de l'ensemble de la population âgée et fragilisée du district d'Entremont.

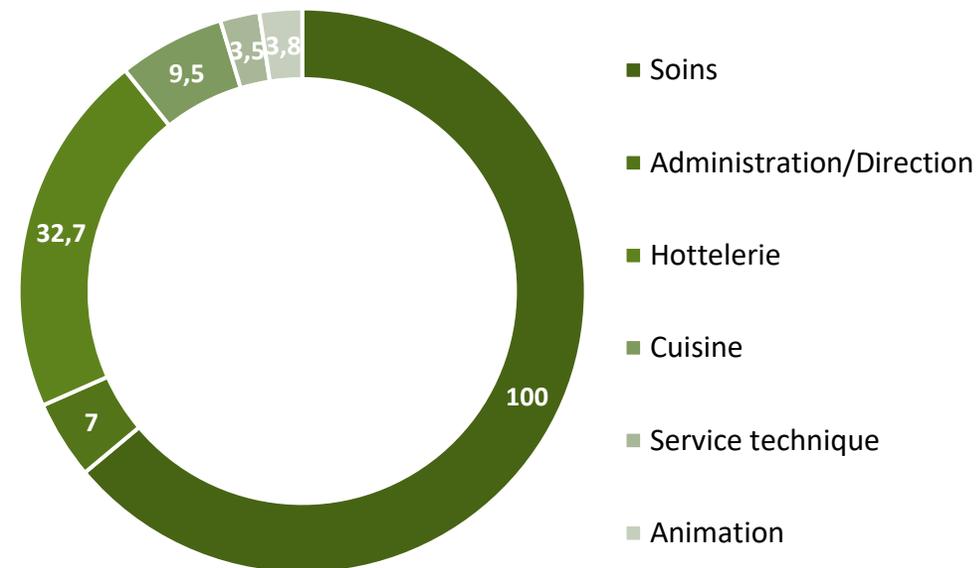


Prestations

- Accueil en long séjour, court séjour, Foyer de jour.
- Soins, paramédicales, thérapeutiques, de suivi, de surveillance, hôtelières, animation.



Résidents (n)



Collaborateurs (EPT)



GROUPE DE TRAVAIL ALIMENTATION



Organisation

- Collaborateurs responsables du suivi alimentaire des résidents
- Chef de cuisine et adjoint, référents soins, direction des soins, intendante, diététicienne
- Collaborations externes: logopédiste, ergothérapeute

Fonctionnement

- Rencontres trimestrielles
- Implantation de programmes d'intervention interdisciplinaires, favorisant une alimentation adéquate des résidents

Programmes d'intervention

- Programme collectif
- Programme individuel



- Améliorer l'alimentation de tous les résidents
- Dépistage dénutrition, service alimentaire
- Présentation, température et texture des aliments, alimentation enrichie, collations, environnements lors des repas, adaptation des ustensiles

Programme collectif



- Corriger un état nutritionnel problématique
- Répondre aux besoins/préférences individuels
- Adaptation texture alimentaire, positionnement, des ustensiles, type d'assistance nécessaire, SNO

Programme individuel



RÉFÉRENTS ALIMENTATION



Mission et objectifs

- Veiller à une alimentation de qualité, en étroite collaboration avec les professionnels de la santé, le personnel de la cuisine/hôtellerie, de l'animation et les proches des résidents.
- Réduire, ou maintenir au minimum la prévalence de la dénutrition.
- Limiter les conséquences de la dysphagie.
- Offrir une prise en charge alimentaire individualisée, tout en favorisant l'autonomie du résident .
- Sensibiliser les professionnels aux principaux problèmes nutritionnels.

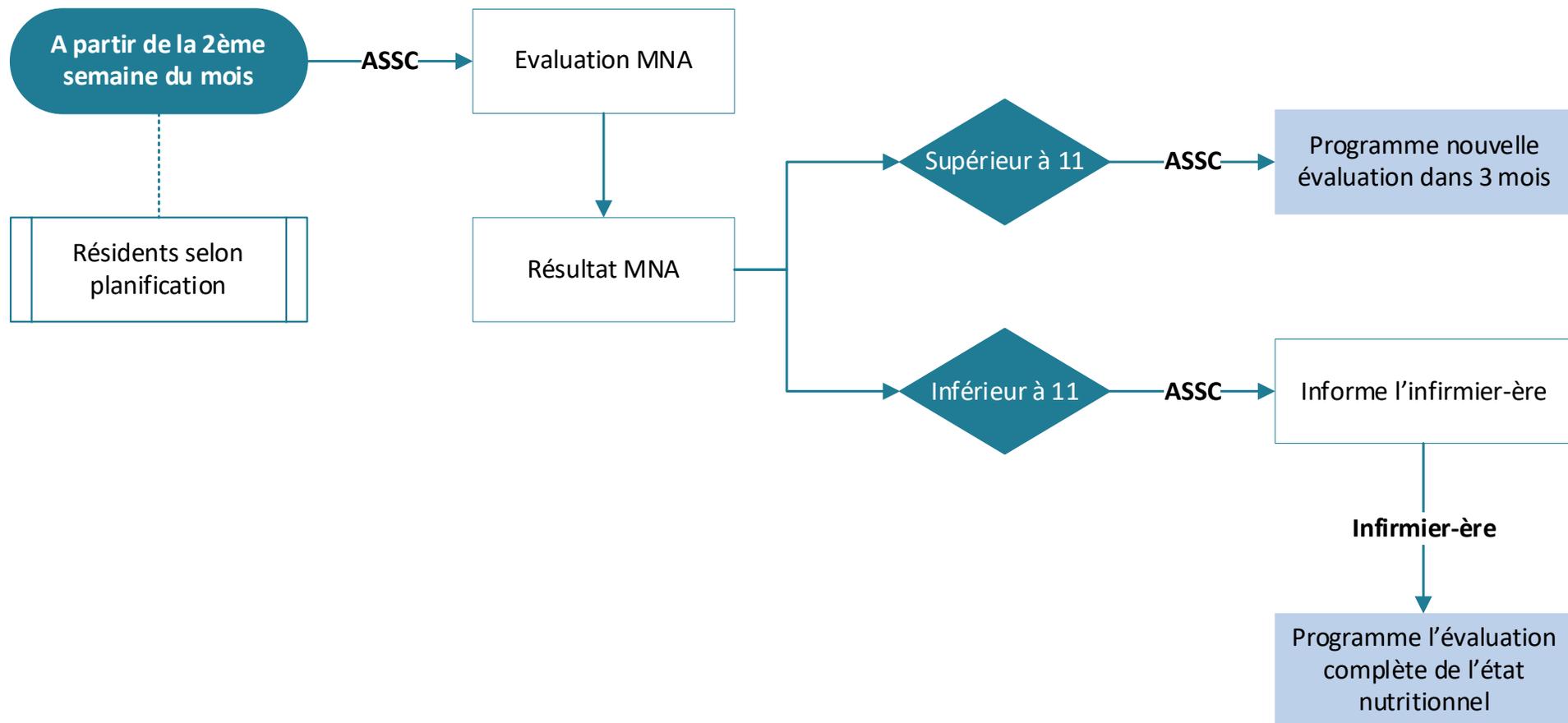




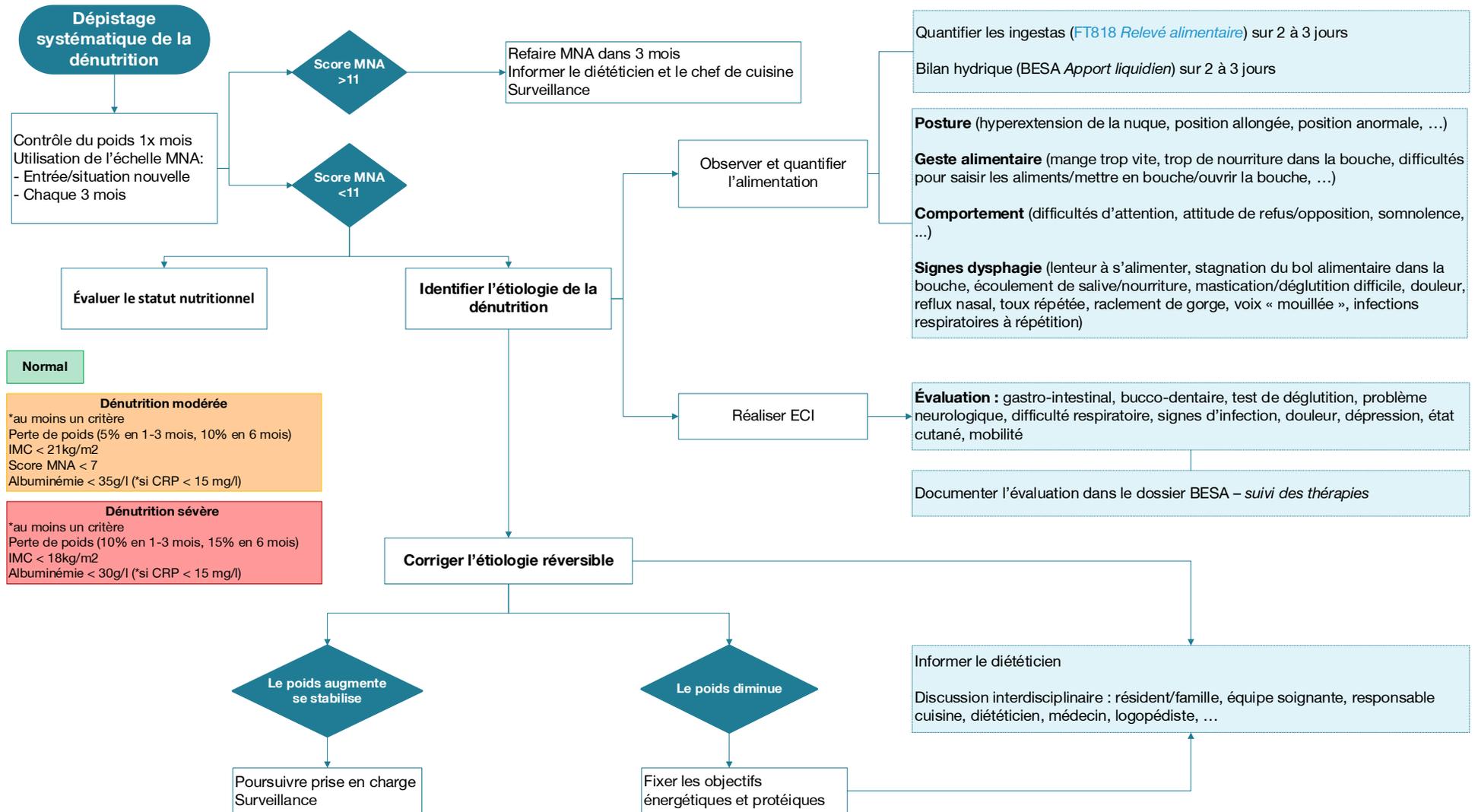
Infirmier-ère	<ul style="list-style-type: none">• Leadership clinique
Personnel d'assistance	<ul style="list-style-type: none">• Suivi nutritionnel et dépistage
Personnel de soutien	<ul style="list-style-type: none">• Observation de l'état nutritionnel



Coordination

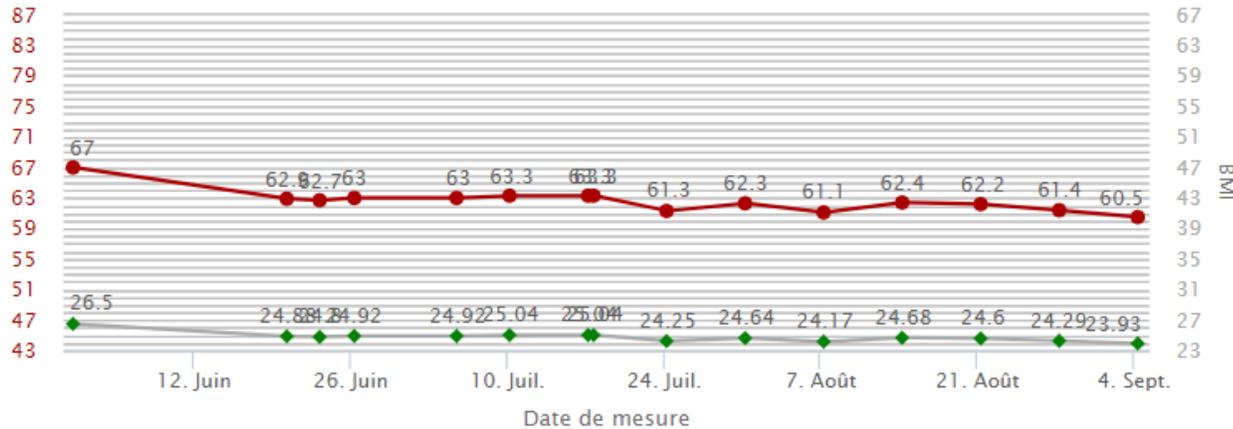


Processus



Exemple

- Résidente de 89 ans, avec perte de 3kg en 6 mois et 7kg en une année.



Mini Nutritional Assessment MNA®

Répondez au questionnaire en indiquant le score approprié pour chaque question. Additionnez les points pour obtenir le score de dépistage.

Dépistage	
A Le patient a-t-il moins mangé ces 3 derniers mois pas manque d'appétit, problèmes digestifs, difficultés de mastication ou de déglutition? <input checked="" type="checkbox"/> sévère baisse de l'alimentation <input type="checkbox"/> légère baisse de l'alimentation <input type="checkbox"/> pas de baisse de l'alimentation	0
B Perte récente de poids (< 3 mois) <input type="checkbox"/> perte de poids > 3 kg <input type="checkbox"/> ne sais pas <input checked="" type="checkbox"/> perte de poids entre 1 et 3 kg <input type="checkbox"/> pas de perte de poids	2
C Motricité <input type="checkbox"/> du lit au fauteuil <input checked="" type="checkbox"/> autonome à l'intérieur <input type="checkbox"/> sort du domicile	1
D Maladie aiguë ou stress psychologique lors des 3 derniers mois? <input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	0
E Problèmes neuropsychologiques <input type="checkbox"/> démence ou dépression sévère <input type="checkbox"/> démence ou dépression modérée <input checked="" type="checkbox"/> pas de problème psychologique	2
F1 Indice de masse corporelle (IMC = poids/(taille)² en kg / m²) <input type="checkbox"/> IMC < 19 <input type="checkbox"/> 19 <= IMC < 21 <input type="checkbox"/> 21 <= IMC < 23 <input checked="" type="checkbox"/> IMC >= 23	3
SI L'IMC N'EST PAS DISPONIBLE, REMPLACER LA QUESTION F1 PAR LA QUESTION F2. MERCİ DE NE PAS REpondre A LA QUESTION F2 SI LA QUESTION F1 A ETE COMPLETEE.	
F2 Circonférence du mollet (CM) en cm <input type="checkbox"/> CM < 31 <input type="checkbox"/> CM >= 31	0
Score de	8
12-14 points: état nutritionnel normal	
8-11 points: risque de malnutrition	
0-7 points: malnutrition avérée	



EMS Maisons de la Providence - Site Montagnier

Bilan nutritionnel du : 04.07.2023

Statut nutritionnel : Dénutrition sévère - Perte de poids progressive depuis son entrée à l'EMS, 10kg depuis 2 ans dont 5kg cette dernière année. (,14.11.2022)

Objectifs : Eclaircir l'attitude

Propositions de prise en charge : Prendre le temps d'expliquer à la patiente les conséquences de la dénutrition.

Remarques et questionnement : On peut passer le diagnostic de l'obésité dans les antécédants

Précisions à me donner : CEA (AG carcinoembryonnaire) 5ug/l. Suspicion Ca ?

CUISINE



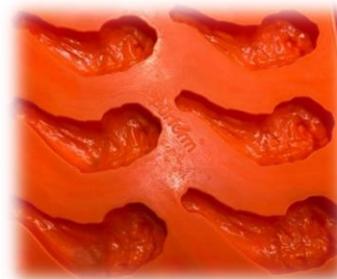
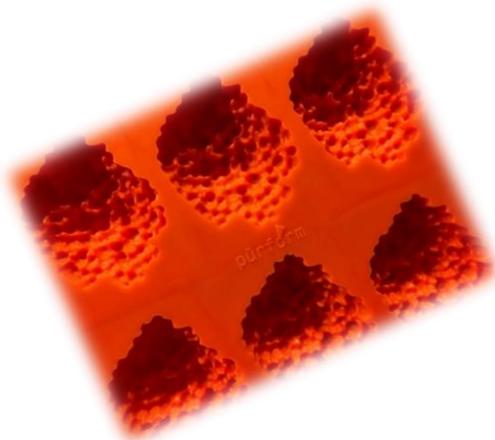
Offre alimentaire

- Composition des menus qui respecte les habitudes alimentaires des résidents.
- Choix des matières premières défini selon l'apport souhaité.
- Adaptation des textures après discussion interprofessionnelle.
- Modification des textures évitée au maximum en privilégiant un soutien à la prise du repas → probablement plus aisé en EMS qu'en milieu hospitalier.



Moyens mis en œuvre

- Equipement de cuisine
- Ressources personnelles → environ 1 EPT pour 25 résidents avec texture modifiée
- Marchandises et compléments pour confectionner les mets enrichis et collations



Collations

- Collations disponibles dans les **unités de soins**:
 - Résidents qui sont à risque de dénutrition
 - Gérées par les soignants
- Collations élaborées en **cuisine**:
 - Résidents en dénutrition avérée
 - Préparation particulière

LU	Séré aux fruits Séré, ressource + fibre vanille, sucre, fruits
MA	Yogourt enrichi Yogourt, crème liquide sucrée, protéine en poudre
ME	Smoothie aux fruits Ressource + fibre arôme, fruits
JE	Lait de poule Œuf, sucre, jus de fruits
VE	Crème dessert enrichie Crème dessert caramel, protéine en poudre
SA	Yogourt liquide enrichi Yogourt liquide, poudre de lait
DI	Purée de fruits enrichie Purée fruits, crème liquide sucrée, protéine en poudre



Manger avec les yeux





**Merci de votre
attention.**



MAISONS DE LA
PROVIDENCE

