

Analyse du fonctionnement des commissions de menu dans les EHPAD du Limousin

JC Desport^{1,2,3}, A Massoulard¹, L Gindre-Poulvelarie¹, A Baptiste¹, A Ferrand¹, V Javerliat¹, A Laffaire¹, S Lorgueilleux[&], PM Preux³

¹Réseau LINUT, 87170 Isle, ²Unité de Nutrition, CHU, 87042 Limoges cedex,

³INSERM UMR 1094, Faculté de Médecine, Limoges, France ;

mail : linut@wanadoo.fr

Introduction

- . Objectif des commissions de menus (CM) en EHPAD = encadrer et améliorer le service de l'alimentation**

- . Article publié par le réseau LINUT en 2009 → recommandations de fonctionnement des CM (pas d'autre document français)**

- . Objectifs de l'étude :**
 - préciser la situation des CM auxquelles participaient les diététiciennes du réseau LINUT**

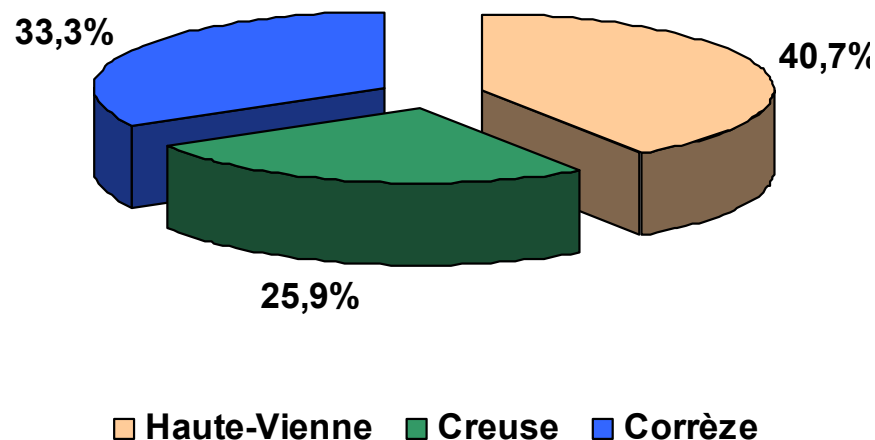
 - comparer la situation initiale à la situation finale, dans l'hypothèse d'une amélioration des pratiques**

Méthode

- . Etude prospective**
- . Etablissements volontaires**
- . Grille d'évaluation à partir des recommandations de 2009 remplie lors de la 1^{ère} intervention en CM (T1), puis de nouveau dans un délai prévu entre 6 et 12 mois (T2)**
- . De T1 à T2, les diététiciennes LINUT du réseau participent aux CM**
- . Statistiques : tests t de Student, du Chi² et de Mac Nemar**

Résultats (1)

. À T1, 27 EHPAD de la région Limousin



87,7 +/- 26,6 lits

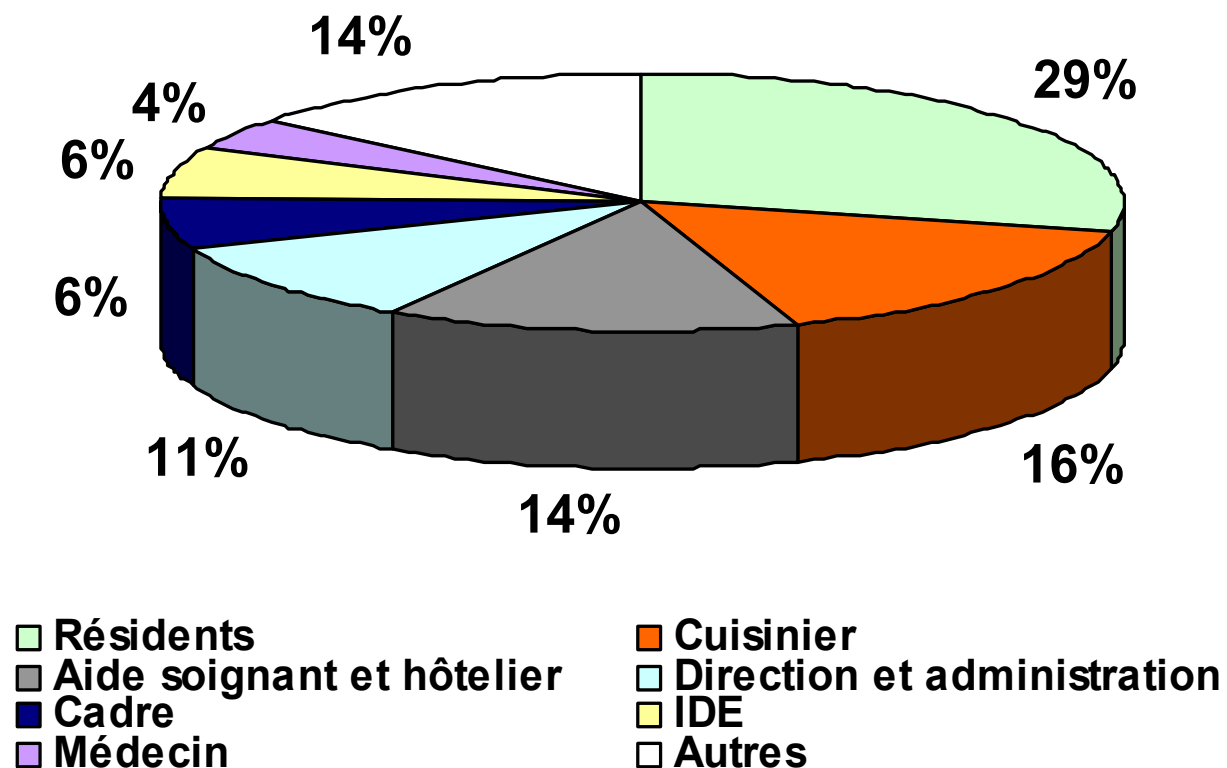
81,5% établissements publics, 18,5% privés

81,5% liaison chaude, 11,1% liaison froide, 7,4% mixte

. Menus rédigés par un cuisinier dans 88,5% des cas, une diététicienne dans 3,8% des cas, un administratif ou une autre personne dans 7,6% des cas

Résultats (2)

. A T1, CM depuis 5,2 +/- 5,3 ans, réunions tous les 2,4 +/-1,3 mois, durée : 1,8 +/- 0,5 heures, nombre de personnes : 9,4 +/- 5,6



1 seule CM sans cuisinier

<i>Variables</i>	<i>Oui</i>	<i>Non</i>
Présence d'un compte rendu de la CM précédente	92,6	7,4
Expression possible des résidents lors de la CM	81,5	18,5
Possibilité pour les résidents de choix de menus d'exception	40,7	59,3
Expression possible du personnel lors de la CM	92,6	7,4
Présence d'une correction et d'une validation de l'équilibre des menus	92,6	7,4
Existence de fiches techniques de préparation et de contenu des plats	29,6	70,4
Existence de fiches de liaison avec les services	33,3	66,6
Présence d'un questionnaire de satisfaction des résidents	59,3	40,7

<i>Variables</i>	<i>Oui</i>	<i>Non</i>
Présence d'une fiche d'évaluation des retours alimentaires	25,9	74,1
Présence d'un système de communication informatisé entre les services	18,5	81,5
Présence d'un bilan de l'avancement des propositions	96,0	4,0
Rédaction d'un compte rendu après la CM	100,0	0
Utilisation d'un format qualité pour le CR	96,3	3,7
Fixation de la prochaine date de CM lors de la réunion	77,8	22,2
Compte rendu de CM accessible aux résidents	37,0	63,0
Compte rendu de CM accessible aux familles	40,7	59,3
Compte rendu de CM accessible au personnel	70,4	29,6
Compte rendu de CM mis en ligne	3,7	95,3

Résultats comparaisons T1 – T2

- . Intervalle T1 – T2 : 8,7 +/- 3,9 mois**
- . Pas de variation des ETP des EHPAD, ni de la fréquence ou de la durée des CM**
- . ↓ des EHPAD en liaisons chaudes (81,5% à T1 vs 63,0% à T2, p=0,025)**
- . ↑ nbre de résidents aux CM (2,7 +/- 5,1 vs 5,2 +/- 5,7, p=0,01)**
- . ↑ nbre total de participants (9,4 +/- 5,6 vs 12,4 +/- 5,4, p=0,01)**

Variables	T1	T2	p
Présence d'un compte rendu de la CM précédente	92,6	100	NS
Expression possible des résidents lors de la CM	81,5	88,9	NS
Possibilité pour les résidents de choix de menus d'exception	40,7	63,0	0,03
Expression possible du personnel lors de la CM	92,6	96,3	NS
Présence d'une correction et d'une validation de l'équilibre des menus	92,6	96,3	NS
Existence de fiches techniques de préparation et de contenu des plats	29,6	51,9	0,03
Existence de fiches de liaison avec les services	33,3	55,6	0,04
Présence d'un questionnaire de satisfaction des résidents	59,3	51,9	NS

<i>Variables</i>	<i>T1</i>	<i>T2</i>	<i>p</i>
Présence d'une fiche d'évaluation des retours alimentaires	25,9	22,2	NS
Présence d'un système de communication informatisé entre les services	18,5	14,8	NS
Présence d'un bilan de l'avancement des propositions	96,0	96,0	NS
Rédaction d'un compte rendu après la CM	100,0	100,0	NS
Utilisation d'un format qualité pour le CR	96,3	96,3	NS
Fixation de la prochaine date de CM lors de la réunion	77,8	74,1	NS
Compte rendu de CM accessible aux résidents	37,0	37,0	NS
Compte rendu de CM accessible aux familles	40,7	29,6	NS
Compte rendu de CM accessible au personnel	70,4	63,0	NS
Compte rendu de CM mis en ligne	3,7	3,7	NS

Discussion et conclusions (1)

- . 1ère enquête portant sur le fonctionnement des CM en EHPAD**
- . CM implantées récemment, fréquence et durée correspondant aux recommandations**
- . Modalités de fonctionnement satisfaisantes pour plusieurs points, médiocres ou mauvaises pour d'autres**

Discussion et conclusions (2)

- . Expression des résidents parfois impossible**
- . Déficit de documents techniques ⇒ gêne à la mise en œuvre de l'équilibre alimentaire, des plans alimentaires, de l'évaluation des apports**
- . Communication difficile entre les services, avec les résidents, les familles et les personnels**
- . Baisse des liaison chaude = tendance globale française**
- . Intérêts de l'intervention des diététiciens LINUT, malgré la durée limitée de l'étude**

Remerciements aux EHPAD qui ont accepté de participer à cette étude (Aix sur Vienne, Allasac, Azerables, Budelière, Bugeat, Chabrignac, Chalus, Chamberêt, Chambon sur Vouèze, Chateauneuf la Forêt, Chateauponsac, Cussac, Evaux les bains, Eymoutiers, Feytiat, La Chapelle Taillefert, La Souterraine, Les Cars, Lubersac, Mansac, Merlines, Nantiat, Nexon, Royères de Vassivière, Saint Germain les Belles, Terrasson, Treignac

Références :

Massoulard A, Desport JC, Baptiste A, Jésus P, Fraysse JL, Villemonteix C, Javerliat V, Gindre-Poulvelarie L, Girard D, Desbordes S. Propositions de structuration des commissions de menus en établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes. *Nutr Clin Metabol* 2009 ; 23: 109-12.

Desport JC, Alix E, Zazzo JF, Dalmay F, Le Guen Y, Yavchitz E, Pencreac'h E, Garcia V, Preux PM. État des lieux en 2008 des Comités de liaison alimentation nutrition (CLAN) et des unités transversales de nutrition clinique (UTNC): enquête nationale. *Nutr Clin Metabol* 2010 ; 24: 37-44.