

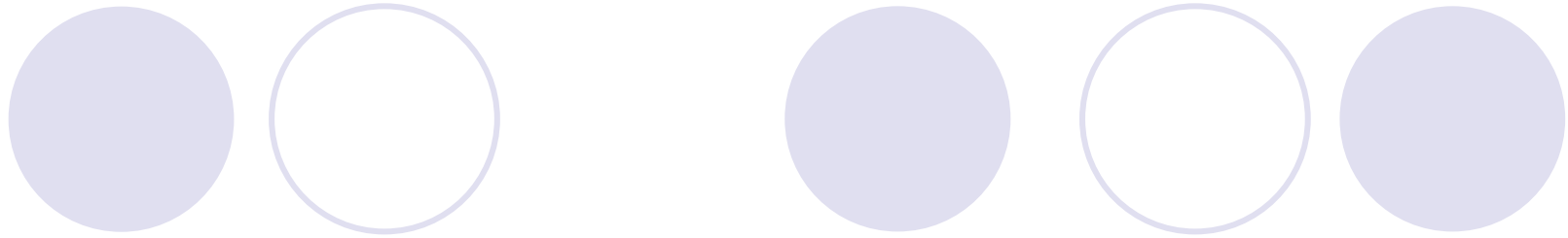


EHPAD  
RÉSIDENCE DU PUY-CHAT  
87130 CHÂTEAUNEUF-LA-FORÊT

# L'ALIMENTATION/NUTRITION EN UNITE SPECIALISEE POUR LES MALADES D'ALZHEIMER ET OU MALADES PRESENTANT DES DEMENCES APPARENTEES



Présentation réalisée par Madame DIOP Cadre Supérieur de Santé à l'EHPAD de Châteauneuf-La-Forêt dans le cadre de la journée d'information (directeurs/médecins coordonnateurs en EHPAD) organisée par le réseau LINUT.

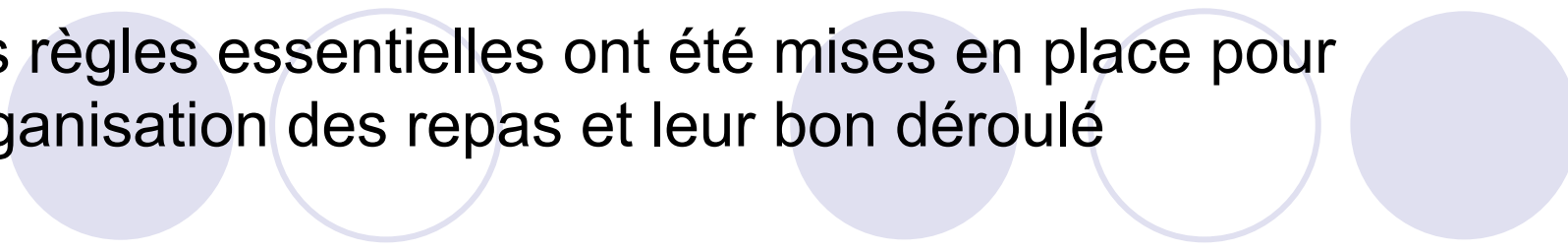


- L' ALIMENTATION :  
UN SOIN A PART ENTIERE

## I - LES REGLES DE BASES A RESPECTER LORS DU REPAS

Pour faciliter la prise en soin nutritionnelle des personnes psychiquement dépendantes, notre EHPAD a fait le choix d'intégrer l'alimentation comme axe prioritaire du prendre soin et de la formaliser dans:

- Le projet institutionnel
- Le règlement de fonctionnement
- Le projet de soins
- Les projets individualisés



Des règles essentielles ont été mises en place pour l'organisation des repas et leur bon déroulé

- 1) Diminuer le temps de jeûne et respecter un temps de repos gastrique de 2 heures entre les repas de midi et le goûter.

Depuis janvier 2011 nous avons changé les heures des repas des résidents suite à un audit réalisé en décembre 2009 par le réseau LINUT sur la thématique suivante « Le plaisir de la table »



## Horaires des repas des résidents.

Petit déjeuner : 8 heures

Déjeuner: 12 heures

Goûter: 16 heures

Dîner: 19 heures



Nous avons souhaité apprécier les résultats probants relatifs à cette nouvelle organisation en réalisant une enquête de satisfaction auprès des résidents de l'EHPAD en février 2012.

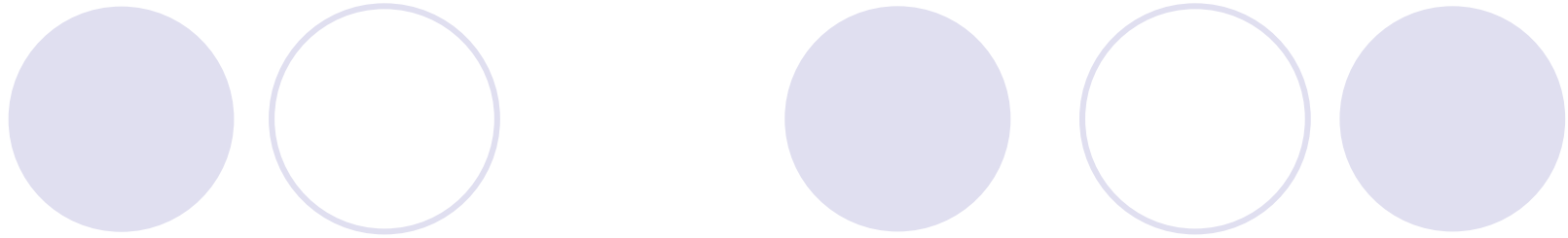
Globalement les résidents sont très satisfaits de ces horaires et nous avons constaté également une diminution des chutes nocturnes et en début de matinée.



## 2) **Respecter** le temps nécessaire à la prise du repas.

Chez les personnes malades d'Alzheimer ou souffrant de démences apparentées le temps du repas est plus long. Nous leur laissons le temps nécessaire 45 minutes à midi et en moyenne 35 minutes le soir.

Nous organisons un repas thérapeutique avec la présence à table des soignants ASG qui présentent les aliments plat par plat et qui stimulent pour favoriser la prise alimentaire dans un contexte calme et rassurant.

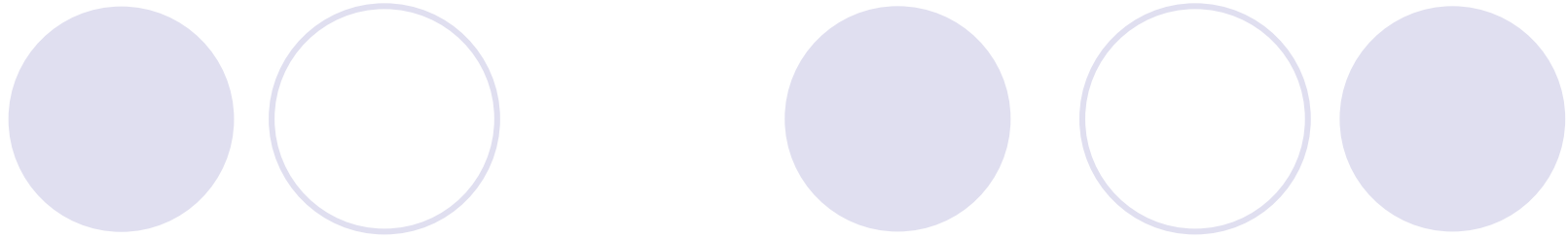


### 3) **Procurer** une alimentation variée et appétissante.

La place de la diététicienne du réseau LINUT est capitale. Des progrès ont été réalisés dans notre EHPAD au niveau des textures modifiées grâce aux formations des personnels des cuisines. Formations indispensables pour offrir des repas appétissants et maintenir le plaisir procuré par la prise alimentaire – (formation réalisée par le réseau LINUT)

Nous proposons quotidiennement un ou plusieurs produits laitiers. Pour favoriser plus facilement la prise de fruits la cuisine prépare des mousses de fruits ou des veloutés pour certains résidents.



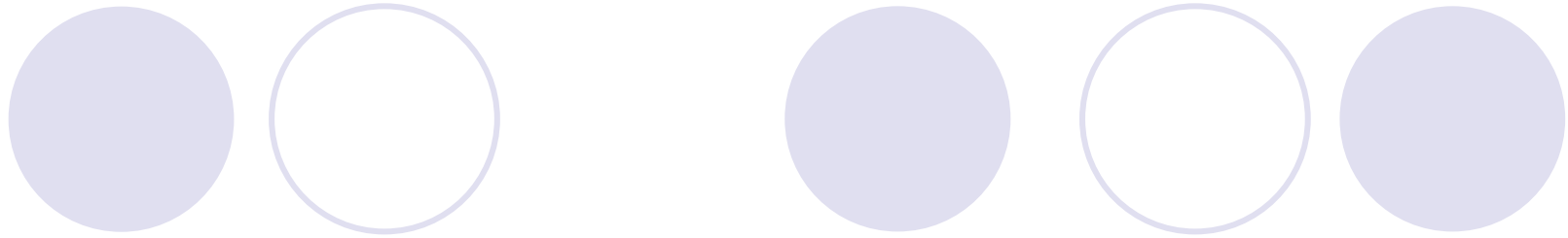


#### 4) **Respect des habitudes alimentaires** des résidents.

- Lors de la pré-admission nous traçons sur un document spécifique, élaboré en équipe plurielle, les habitudes alimentaires de la personne avec ses goûts et dégoûts.

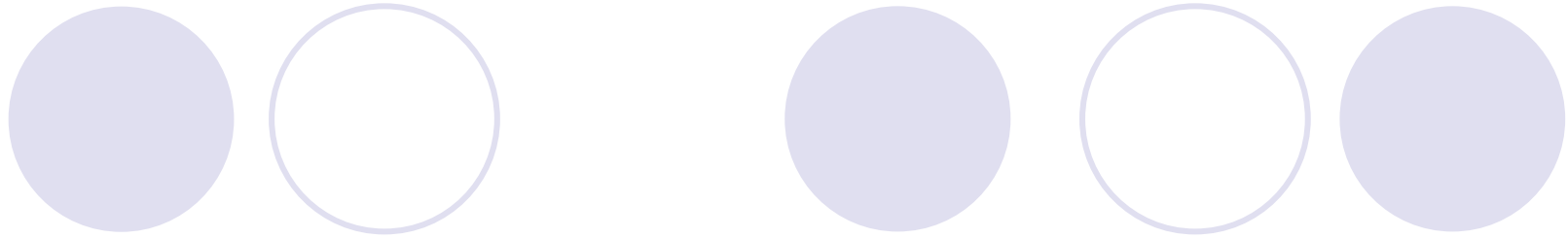
- Les résidents sont conviés aux commissions menu pour faire part de leurs désirs ou de leurs plaintes.

L'EHPAD tient compte des remarques et s'adapte aux demandes dans le but de maintenir le plaisir à s'alimenter.



## 5) **Veiller** à la qualité de la **présentation culinaire** et de **l'environnement**

- Nous servons les résidents plat par plat
- La table est dressée par leur soin avec l'aide des soignants ASG
- Ils peuvent s'installer par affinité, toujours avec le souci de maintenir le plaisir à s'alimenter et à partager
- Les verres et carafes sont de couleur rose (couleur reconnue comme stimulante pour favoriser l'hydratation)
- La salle à manger est spacieuse et décorée selon les saisons par les personnes âgées accompagnées des soignants



- Dans l'établissement nous tenons compte que la sensation de soif est moins efficace chez la personne âgée, à fortiori chez les personnes psychiquement dépendantes.
- Nous proposons
  - de l'eau tout au long de la journée
  - des yaourts si nécessaire dans la journée hors repas pour les personnes refusant de boire

Les quantités absorbées sont tracées sur une fiche d'hydratation



## II - ATELIER SOCIALISANT ET THERAPEUTIQUE

- La culinothérapie



- Une cuisine thérapeutique est spécialement dédiée aux résidents présentant la maladie d'Alzheimer ou une démence apparentée.

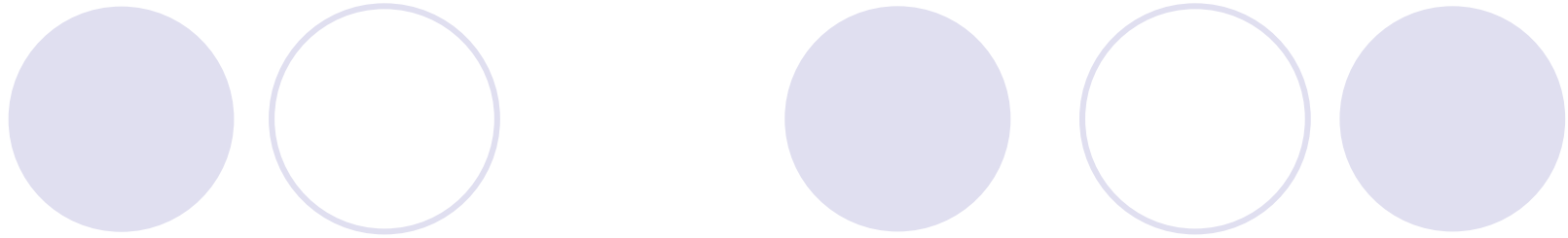


- Ce lieu est convivial, spacieux, sécurisant, pour favoriser les déplacements sans chutes et permettre aux résidents de participer en toute sécurité
  - au dressage des tables
  - à l'élaboration de plats (entrées, desserts)
  - au ménage



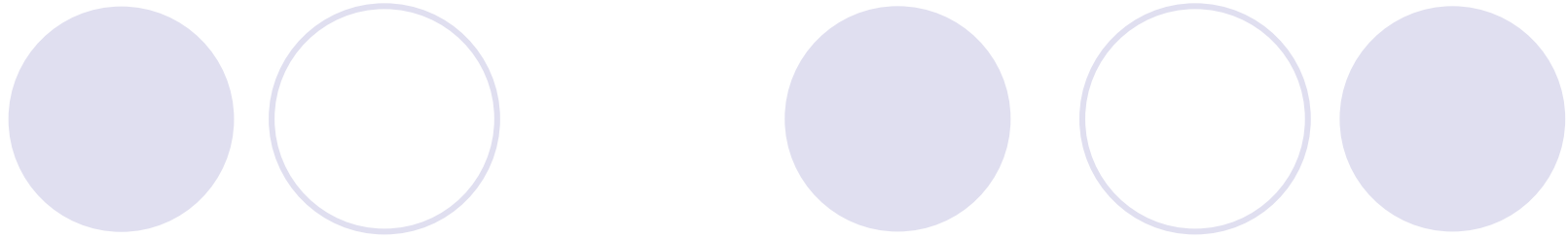
- Une fois par semaine, les familles peuvent, si elles le désirent partager le repas avec leur parent.

Une table est dressée pour qu' ils puissent retrouver une certaine intimité.



- Une commission menu sera organisée en 2014 spécialement pour cette unité avec la présence des résidents, des personnels de la cuisine, des soignants (ASG), des représentants du réseau LINUT, des familles, des résidents de l'unité, pour proposer des menus permettant, soit pour l'entrée, soit pour le dessert, une élaboration par les résidents tout en respectant les normes d'hygiène relatives à la préparation des repas.





- Les personnels soignants seront formés en 2014 par le réseau LINUT pour préparer avec les résidents des entrées et desserts en respectant les normes de sécurité. Des résidents pourront sur site assister à cette formation.

A decorative graphic at the top of the slide consists of two groups of three circles. The left group has a solid light purple circle on the left and an outlined light purple circle on the right. The right group has a solid light purple circle on the left, an outlined light purple circle in the middle, and a solid light purple circle on the right.

### III – MODE OPERATOIRE

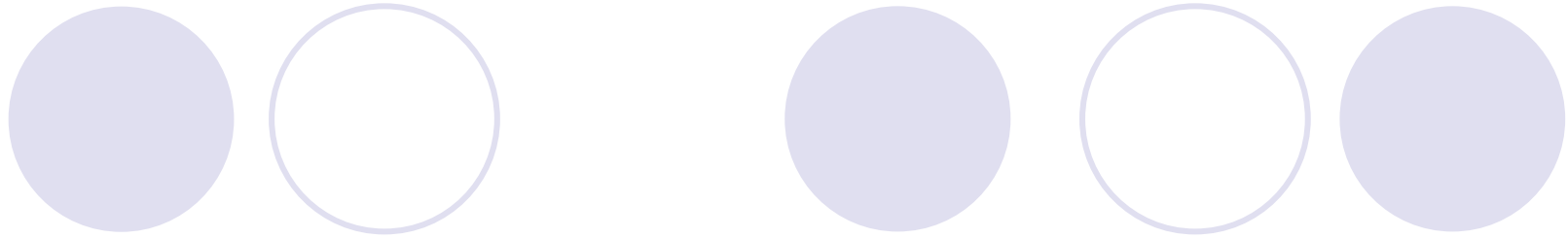
- 1) Mise en place de référents

L'établissement a nommé en 2009 des référents alimentation pour chaque unité d'hébergement.

En décembre 2012 nous avons nommé une référente alimentation.

Les critères de choix ont été les suivants :

- investissement dans le cadre du suivi alimentaires des personnes âgées
- disponibilité
- volontariat



- Référent alimentation

Cette fonction induit de la part de celui qui l'exerce:



- Une capacité à se positionner de façon adaptée à l'interface entre les professionnels des cuisines, les résidents (bénéficiaires du service rendu) et les collègues (soignants)



- Des compétences en terme de :

- communication
- rigueur
- connaissance concernant les règles de bases à respecter lors du repas.



# Le Picorage encadré

Pour un public ciblé  
(malade d'Alzheimer sévère : grand  
déambulante )



- *« Manger mains c'est permettre d'éviter ou de retarder la sous-alimentation et son cortège de complications (escarres, chutes, fractures du col du fémur, infections, etc.) C'est un moyen de plus pour respecter la dignité des malades et de leurs proches. »*

*Charles - Henri RAPIN : médecin gériatre.*

- *« Le picorage utilise le manger mains et y associe la notion de posture : manger debout, pour respecter le souhait du malade et favoriser la bientraitance »*

*Josette DIOP : Cadre Supérieur de Santé*



# Définition

Le picorage encadré peut se définir comme un concept qui permet au malade d'Alzheimer sévère et particulièrement le grand déambulant d'utiliser ses doigts pour s'alimenter en position debout tout en se déplaçant dans un espace connu et sécurisant pour lui.

Ce principe s'utilise exclusivement pour les personnes qui ont démontré un refus à s'asseoir pour la prise d'aliments ou qui en position assise lors des repas démontrent des manifestations de mal être à type de :

- *Agressivité,*
- *Cris,*
- *Repli sur soi,*
- *Refus de s'alimenter,*
- *Non reconnaissance des couverts.*





# OBJECTIFS

## Objectif global

- Maximiser le confort physique et psychologique de la personne âgée, préserver son plaisir à s'alimenter en même temps que ses capacités sensorielles et motrices.

## Objectifs opérationnels

- Maintien de l'appétit et du plaisir alimentaire.
- Lutter contre la dénutrition et la perte de poids liée à une importante dépense énergétique liée à l'agitation et à la déambulation.
- Éviter de mettre en situation d'échec la personne qui arrêtée dans sa déambulation peut devenir agressive, agitée ou à l'inverse apathique, mutique voire anorexique.
- Ralentir la grabatérisation des personnes en favorisant la déambulation tout en préservant une alimentation équilibrée en quantité et en qualité.

## Analyse situationnelle de l'origine de la prise du repas en position debout et en s'occupant (déambulation)

- Anxiété devant la présence de plusieurs plats sur la table en raison de la perte de la chronologie
- Peurs en lien avec les motifs des sets de table ou de la nappe
- Détérioration de la capacité à donner du sens ou une signification aux informations, c'est l'agnosie. Les objets usuels perdent leurs sens fonctionnels : exemple, non reconnaissance des couverts. Ce mécanisme pathologique peut provoquer une crise de panique.
- Peur de la foule, table dressée pour plusieurs personnes qui ne sont pas toujours reconnues par la personne malade.
- Bruit dans la salle à manger provoquant une agitation et des cris.



# Lieu du picorage encadré

## Dans les espaces de déambulation

Espaces en boucle afin d'éviter la frustration que provoquerait une fin de couloir en angle.

Il est capital que la personne âgée puisse se déplacer automatiquement sur un trajet:

- Connu pour favoriser son orientation
- Dégagé pour éviter les chutes
- Sécurisant avec des mains courantes pour favoriser les déplacements pour les personnes manquant d'assurance et ayant besoin du soutien matériel.
- Fonctionnel comportant des portiques avec rebord situés au dessous des mains courantes mais à vue de la personne âgée pour qu'elle puisse s'arrêter dans sa déambulation pour picorer.

Les portiques sont mis en place pour recevoir les ramequins d'aliments en pyrex de couleur jaune et rose avec rebord.



- Le prendre soin dans le domaine de l'alimentation fait appel à une dynamique de :
  - **Changement**
  - **Formation**
  - **Adaptabilité**



**Merci de votre attention**