



L'ingénierie au profit du plaisir et de l'efficacité alimentaire pour les patients hospitalisés en Unité Cognitivo-Comportementale



Dr Stéphanie THOMAS, gériatre
Delphine MACKE, orthophoniste



Récit d'une expérience

- Un constat
- Une rencontre
- Un projet
- Des résultats
- Des perspectives

CONGRÈS NATIONAL 2023 | DES UNITÉS DE SOINS, D'ÉVALUATION
ET DE PRISE EN CHARGE*

Alzheimer
Alzheimer

13 et 14 décembre 2023

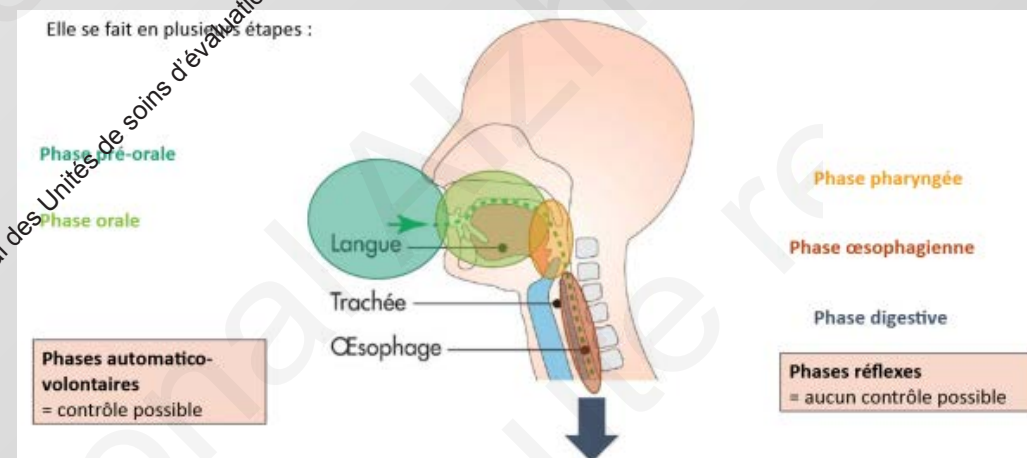


2023 © Congrès National des Unités de soins d'évaluation et de prise en charge Alzheimer, Tous droits réservés - Toute repr

Un constat en UCC



- Prise alimentaire insuffisante : dénutrition et déshydratation
- Prévalence importante de troubles de la déglutition : adaptation des textures MAIS
- Trouble de l'alimentation peu connu : repas à l'hôpital inadaptés à ces difficultés
- Alimentation renvoie à la notion d'oralité : « tout ce qui est dévolu à la bouche »
 - **Oralité alimentaire : alimentation (phases automatico-volontaires)**
 - Implication des aspects sensoriels
 - Implication des compétences motrices
 - Dépendante : histoire personnelle, émotions, mémoire, instant T
 - **Oralité verbale : communication**
 - Relation à l'environnement, à l'autre
 - Envie / besoin d'exprimer une idée
 - Réaction à une stimulation extérieure
 - Lien très étroit entre alimentation et communication
 - On peut agir sur les troubles de l'alimentation



Un constat en UCC

CONGRÈS NATIONAL 2023 DES UNITÉS DE SOINS, D'ÉVALUATION ET DE PRISE EN CHARGE*

Alzheimer Alzheimer



13 et 14 décembre 2023

- Prise alimentaire insuffisante : dénutrition et déshydratation
- Prévalence importante de troubles de la déglutition : adaptation des textures MAIS
- Trouble de l'alimentation peu connu : repas à l'hôpital inadaptés à ces difficultés
- On peut agir sur les troubles de l'alimentation
 - Donner du choix,
 - Jouer avec les textures : importance de la mastication,
 - Proposer des saveurs prononcés,
 - Être attentif à la présentation,
 - Adapter les quantités
- Ateliers cuisine suscitent l'intérêt des patients
 - Stimulent l'oralité verbale et alimentaire
 - Permettent la réminiscence et l'émergence d'émotions positives
 - Valorisent
- Repas conviviaux augmentent la prise alimentaire et diminuent les troubles du comportement
 - Menu choisi par les patients
 - Plat préparé par les patients
 - Repas avec les patients

Une rencontre



- Une équipe de soignants (UCC de Montpellier) :
 - Médecin
 - Orthophoniste
 - + toute l'équipe dans la mise en application du projet



- Maître de conférence à l'institut agro de Montpellier (reine.barbar@supagro.fr)
 - 4 à 6 étudiants
 - Module d'enseignement « tradinnovations »
2^{ème} année du cursus ingénieur agronome

CONGRÈS NATIONAL 2023 DES UNITÉS DE SOINS, D'ÉVALUATION ET DE PRISE EN CHARGE*

Alzheimer Alzheimer
Alzheimer

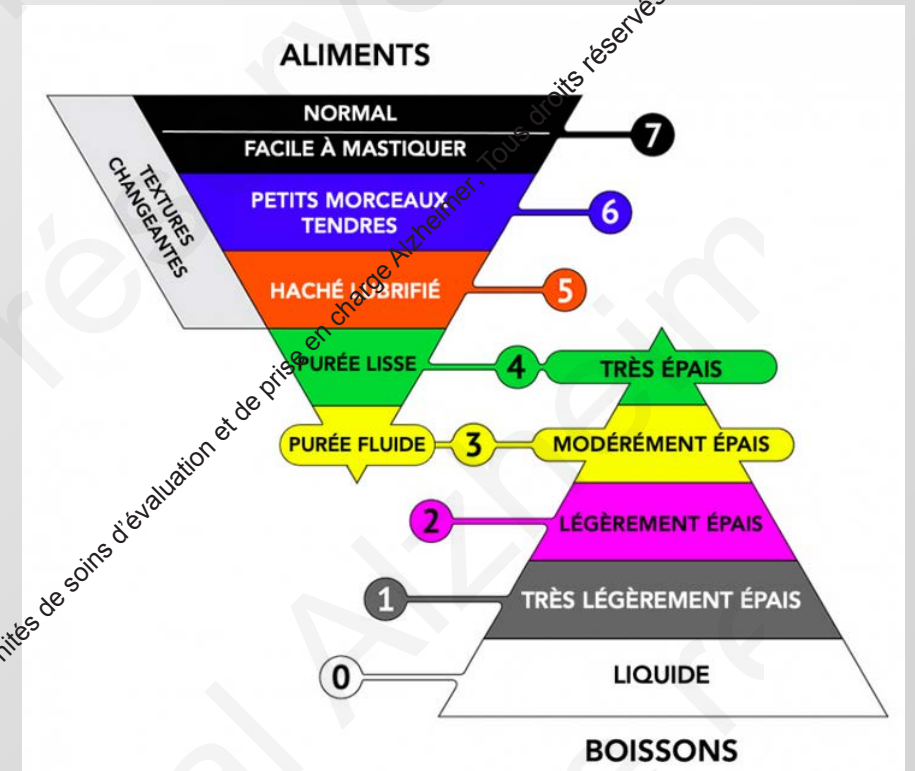


13 et 14 décembre 2023

2023 © Congrès National des Unités de Soins, d'Évaluation et de Prise en Charge Alzheimer, Tous droits réservés - Toute reproduction est interdite

Un projet

- Démédicaliser la problématique alimentaire / nutritionnelle
 - Possibilité de lutter contre la dénutrition sans compléments alimentaires
 - Sans sur-simplification des textures (STOP recours au mixé)
- Mettre du sens, mettre en projet :
 - Laisser la place au récit du patient : ses souvenirs, son identité, ...
 - Laisser la place à la participation du patient : aide à la préparation
- Démarche d'apprentissage par projet :
 - Analyse d'une recette traditionnelle
 - Transformation innovante sous contrainte
 - Texture
 - Préhension
 - Stimulation sensorielle



Poser le cadre

- Présentation théorique (médecin et ortho) : TNC, oralité, spécificités alimentaires
- Visite de l'unité

Échanger

- Atelier Montessori avec étudiants, patients et équipe UCC
- Patients expriment leurs goûts
- Choix du menu : un plat salé + un plat sucré

Expérimenter

- Recherche historique de la recette
- Travail scientifique et expérimental de la recette
- Créativité sous contrainte
- Élaboration du diagramme de fabrication de la nouvelle recette revisitée

Partager

- Préparation d'une partie du repas avec les patients au sein de l'unité + dressage (plat, table...)
- Adaptation aux capacités préservées de chaque patient et à sa vitesse d'exécution
- Échanges (souvenirs, habitudes, astuces...)
- Goûter, sentir, toucher, voir, écouter....

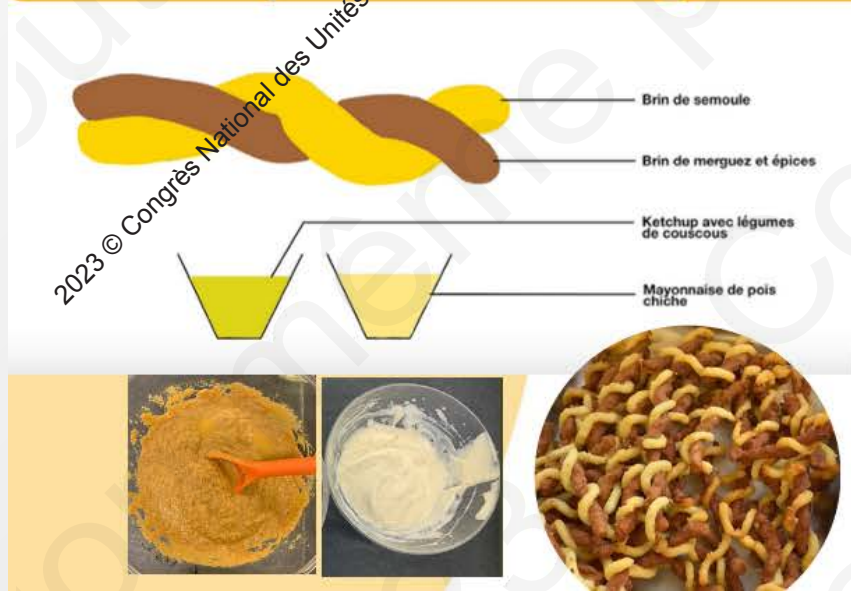
Déguster

- Partager un repas préparé ensemble et échanger
- Savourer : « après l'effort, le réconfort »
- Prendre plaisir à découvrir la recette revisitée
- Être dans l'extra-ordinaire

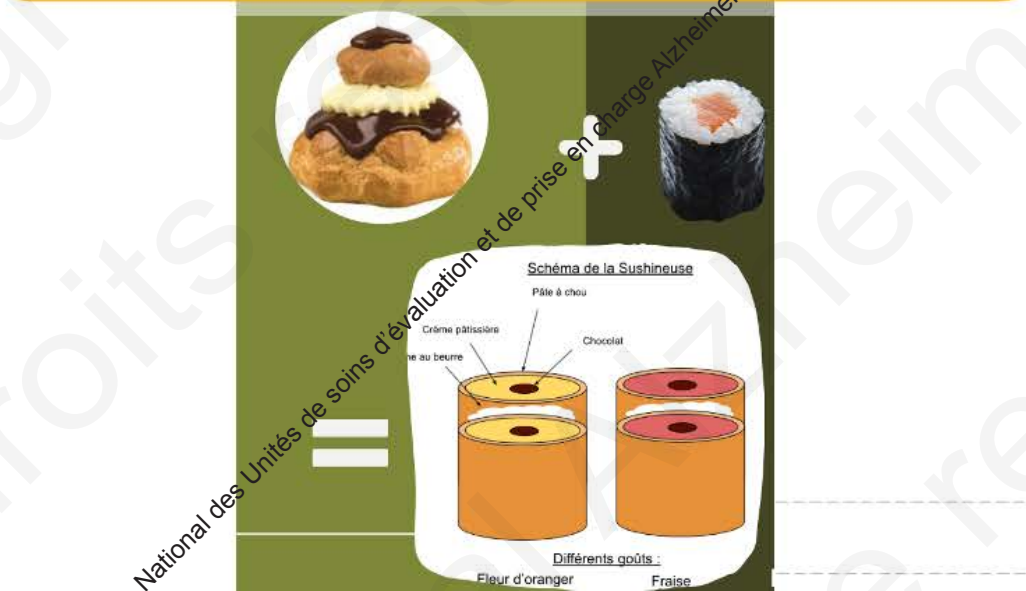
Des résultats

Le « friscous » : couscous revisité en frites torsadées avec un brin de semoule et un brin de merguez
+ mayonnaise de pois chiche et ketchup de légumes

Couscous en frites et mayonnaise de pois chiches/légumes



La Sushineuse



La « sushineuse » : religieuse sous forme de sushi

Des résultats



- Etudiants investis, inventifs, motivés
- Recherche en laboratoire de la texture la plus adaptée, valeur nutritionnelle optimale
- Retour excellent des étudiants



- Convivialité , échanges intergénérationnels, changement de regard
- Patients valorisés, engagés dans ces activités
- Soignants impliqués et surpris par l'originalité des recettes
- Plats revisités très appréciés par les patients



CONGRÈS NATIONAL 2023 DES UNITÉS DE SOINS, D'ÉVALUATION ET DE PRISE EN CHARGE*

Alzheimer

13 et 14 décembre 2023

Des perspectives



- Projet Erasmus+ de partenariat de coopération académique déposé

- “La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le genre humain que la découverte d'une étoile.”

Anthelme Brillat-Savarin

Pour conclure

- **Expérience globale très positive**
 - Pour l'équipe soignante de l'UCC
 - Pour les patients
 - Pour l'équipe de l'Institut agro : étudiants et encadrants
- **Ingénieur agronome : acteur supplémentaire pour**
 - Améliorer l'état nutritionnel des patients ...
 - ...tout en préservant le plaisir de passer à table
 - Il reste beaucoup à faire pour la population âgée en terme d'alimentation adaptée aux troubles de l'alimentation
- **Favoriser, rechercher des partenariats : un défi et une richesse**
 - Pour ouvrir les portes de l'UCC et plus généralement des structures de soin
 - Permettre de changer le regard sur nos patients
 - Peu à peu : prévenir la dénutrition et non lutter contre la dénutrition...



2023 © Congrès National des Unités de soins d'évaluation et de prise en charge Alzheimer, Tous droits réservés - Toute reproduction ou utilisation partielle est formellement interdite.

2023 © Congrès National des Unités de soins d'évaluation et de prise en charge Alzheimer, Tous droits réservés - Toute reproduction ou utilisation partielle est formellement interdite.



Merci pour votre attention

