



# Réflexion sur les mesures pratiques de prévention nutritionnelle en institution

# Prévention nutritionnelle efficace

Elle doit être mesurable



# Les conditions requises



# Le cuisinier



# Prendre conscience

# Sa responsabilité

- Il ne fait pas seulement à manger !
  - Buts
- Plaisir
- Joie
- Souvenirs

# Sa responsabilité

- Aliment
  - Nutriments (protéines, lipides, vitamines, minéraux, etc.)
    - Rôles physiologiques essentiels

# Sa responsabilité

- Aliment :
  - Choisir
    - Qualités organoleptiques (5 sens)
  - Préparer
    - Conserver ses valeurs nutritives
  - Cuire
    - Choisir la méthode de cuisson adaptée, appropriée
    - Choisir l'appareil de cuisson idéal
  - Dresser
    - Sur assiette
    - Dans plats en porcelaine

The background is a solid teal color. In the center, there is a faint, semi-transparent image of two hands shaking, rendered in a lighter shade of teal. The text 'Le soignant' is overlaid on this image.

# Le soignant

# Le soignant

- Partager son « pouvoir » de prise en charge
- Il a y un ensemble de professions qui prennent soin du résidant, du patient

# Le soignant

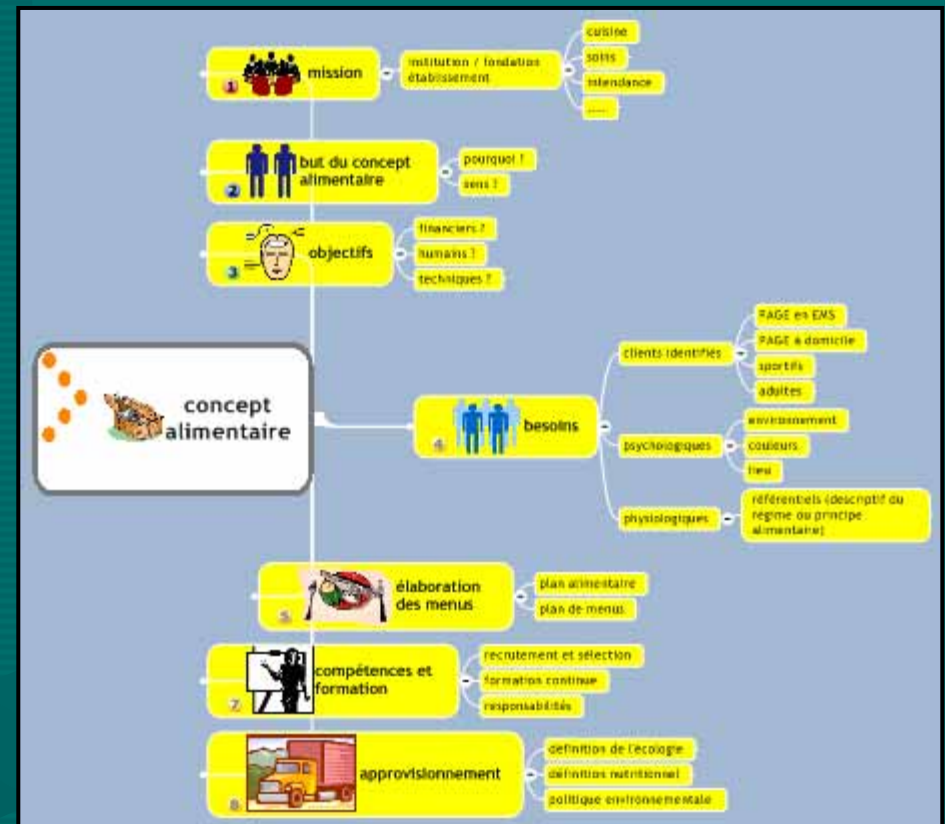
- Les repas et les collations sont parties intégrantes d'un processus permettant au patient, au résidant de se maintenir en santé
- Le suivi du repas
- L'observation, le commentaire objectifs et mesurables sont indispensables

# Politique alimentaire institutionnelle

Concept alimentaire

# Concept alimentaire

- mission
  - institution / fondation établissement
- but du concept alimentaire
  - pourquoi !
  - sens ?
- objectifs
  - financiers ?
  - humains ?
  - techniques ?
- besoins
  - clients identifiés
  - psychologiques
  - physiologiques
- élaboration des menus
  - plan alimentaire
  - plan de menus
- compétences et formation
  - recrutement et sélection
  - formation continue
  - responsabilités
- approvisionnement
  - définition de l'écologie
  - définition nutritionnel
  - politique environnementale





# La Direction

# La Direction

- Résultats
  - Mesurables
    - Objectif(s)
    - Indicateurs
    - Évaluations des prestations
- Confiance
  - Formation
  - Investissement



# Interdisciplinarité

# Respecter

- Identité professionnelle
- Personnes

# But commun

- Tâche commune
- Coordination
- Concertation



# La personne âgée



# Besoins d'une alimentation équilibrée

diversifiée

# Alimentation équilibrée ?

- Plan alimentaire
  - Définir les fréquences des mets
  - Permettre un contrôle de l'équilibre nutritionnel
- Plan de menus
  - Planifier des recettes qui correspondent aux habitudes antérieures des résidants
  - Introduire en alternance de nouvelles recettes

# Communiquer, partager

- Exemple :
  - Forum alimentaire
    - Développer un thème avec dégustations
      - Les fromages
      - Les huiles
      - Les épices
      - Les fruits exotiques

# Ressentir

- Ne ressentent plus d'eux-mêmes les besoins élémentaires comme manger et boire
- Stimuler
- Comment ?

# Stimuler l'envie

- Créer un espace de vie
  - Odeurs
    - Animation culinaire sur étage
    - Cuire dans l'endroit où ils vivent
  - Bruits
    - Casseroles
    - Les ustensiles de cuisson
  - Rituels
    - Petit déjeuner heure fixe
    - Tresse le dimanche matin

# Distribution

- Salle à manger ?
- Sur étage ?
- Choix, envie du moment, humeur ?
  - 1/2 portion, 1 portion
  - Apprécie, apprécie pas

# Le service

- Type de service ?
  - Guéridon
  - Chafing Dish (réchaud bain-marie)
  - Chariot bain-marie
  - Mixte



# Enrichir ?

- Oui
  - dans un met par jour
    - En énergie
    - En protéines
  
- Choisir le plus apprécié
  - Potage du soir ?

# Fractionnement

- 3 repas principaux
  - important le petit déjeuner
    - Énergie / pains, beurre, fromage
    - Fibres / pains 2 sortes
    - Vitamine C / fruits en salade
- 2 collations
  - Complète les repas
    - Apports nutritionnels ciblés
      - Riches en fibres / cakes, fruits secs, marmelade, bircher
      - Riches en vitamines / salade de fruits diverses, compote
      - Riches en protéine et énergie / blanc battu, vde séchée, gâteaux
      - Riches en calcium / yaourts, crèmes, blancs battus,

# Texture

- Méthodes de cuisson
  - Cuisson sous-vide
  - Rôtissage basse température
  - Cuisine d'assemblage
- Hachée
  - Viande
- Mixée
  - Viande
  - Dessert

# Mesurer

- Suivi du poids des résidants
  - Mensuel
  - Graphique
- Plan de menus
  - Calcul des nutriments / répartitions
  - Graphique
- Coûts des menus
  - Coût par recette, menus,
  - Coût par jour, semaine, mois

# Craintes ?

- Diminution des ressources financières
  - Fixer les objectifs des prestations hôtelières
  - Les aliments ont un prix
  - Chercher les solutions d'économie dans l'organisation et les processus de travail
- Apports nutritionnels minimums pas couverts
- Formation continue diminuée ou supprimée