

NUTRICHIC Deiz

lutte contre la dénutrition, plaisir, bien-être,
bien-manger, EHPAD, résidents, innovation,
NUTRICHIC

Premiers retours de la journée
de valorisation du projet

C. CORRE - CODIR du 22 novembre 2022

17 NOV 2022

CENTRE DES CONGRÈS
LE CHAPEAU ROUGE - QUIMPER
de 9h30 à 16h00



PROJET PORTÉ PAR :

CENTRE HOSPITALIER
DE CORNOUAILLE
QUIMPER-CONCARNEAU

KEMPER GASTRONOMIE
Traiteur d'exception

polaris
nutritional lipids

vitalys
Restauration Santé de Cornouaille

IMT Atlantique
Bretagne - Pays de la Loire
École Mines-Télécom

FHF
FÉDÉRATION HOSPITALIÈRE DE FRANCE

PROJET LABELLISÉ PAR :

Valorial
OSONS L'ALIMENT PLUS INTELLIGENT

PROJET FINANÇÉ PAR :

QUIMPER BRETAGNE OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL
Le cœur de la Cornouaille
Kalon Kerne

Union Hospitalière
de Cornouaille

ADRIA
FOOD EXPERTISE

Hénaff
DEPUIS 1907

SensoStat

LEGO

GUYADER

Biotech & Santé
BRETAGNE

Technopole
Quimper-Cornouaille

Finistère
Penn-ar-Bed
LE DÉPARTEMENT

Rannvro
BREIZH

130 inscrits

Provenance

(4 départements bretons représentés)

Professionnels d'accompagnement des EHPAD

Diététiciens et élèves diététiciens

Directeurs et directeurs adjoints d'EHPAD

Médecins coordonnateurs

Professionnels de la restauration hospitalière

Ingénieurs de la R&D / Universitaires

Membres du consortium NUTRICHIC

Elus, représentants des collectivités

ayant financé le projet



NUTRICHIC^{Deiz}

Propos introductifs



LE MATIN

Les résultats de l'expérimentation

Session 1 : la compréhension des besoins alimentaires des résidents d'EHPAD (approche sociologique – LEGO - ADRIA)

Session 2 : l'identification de leviers sociologiques et sensoriels permettant d'accroître le bien-être alimentaire des résidents d'EHPAD : une démarche de co-construction de produits avec le résident (SENSOSTAT/IMT/GIP VITALYS/ADRIA/GUYADER)

La mise au point d'un outil de E-learning à destination des professionnels d'EHPAD, reprenant entre autres les résultats du projet (Organisme ADRIA)



L'APRES-MIDI : deux tables rondes

Session 3

Une première table ronde institutionnelle
Avec les équipes pluridisciplinaires ayant participé au projet (Résidences Ti Creach – Ker Radeneg – Les Embruns) et le GIP VITALYS
Expression de leur expérience du projet et des premiers impacts de celui-ci au quotidien- La mise en valeur de l'expertise des professionnels d'EHPAD.

Session 4

Une seconde table ronde avec les financeurs du projet (Région et QBO) et l'ARS DD29
Quelles politiques en faveur du grand âge avec cette focalisation sur le temps du repas comme un temps chargé d'enjeux plus larges ?



Et maintenant ? Quelle appropriation en résidence ?

- Une attention particulière portée au temps du repas** (dressage de la table, présentation de l'assiette, ambiance, décoration)
- Le souhait de formation des professionnels** autour de la thématique du service hôtelier (organisme REACTIVE) ➔ A Quimper : formation du Plan 2023 ; capsule de E-Learning
- Le souhait de réduction du gaspillage alimentaire** : servir mieux pour jeter moins avec une équation financière à négocier avec le GIP VITALYS pour appliquer les résultats du projet
- Mieux mesurer la satisfaction individuelle des résidents** avec l'aide de la diététicienne des résidences (Laisser du choix, avoir le droit de changer d'avis = quelle évolution possible du logiciel DATAMEAL ?)

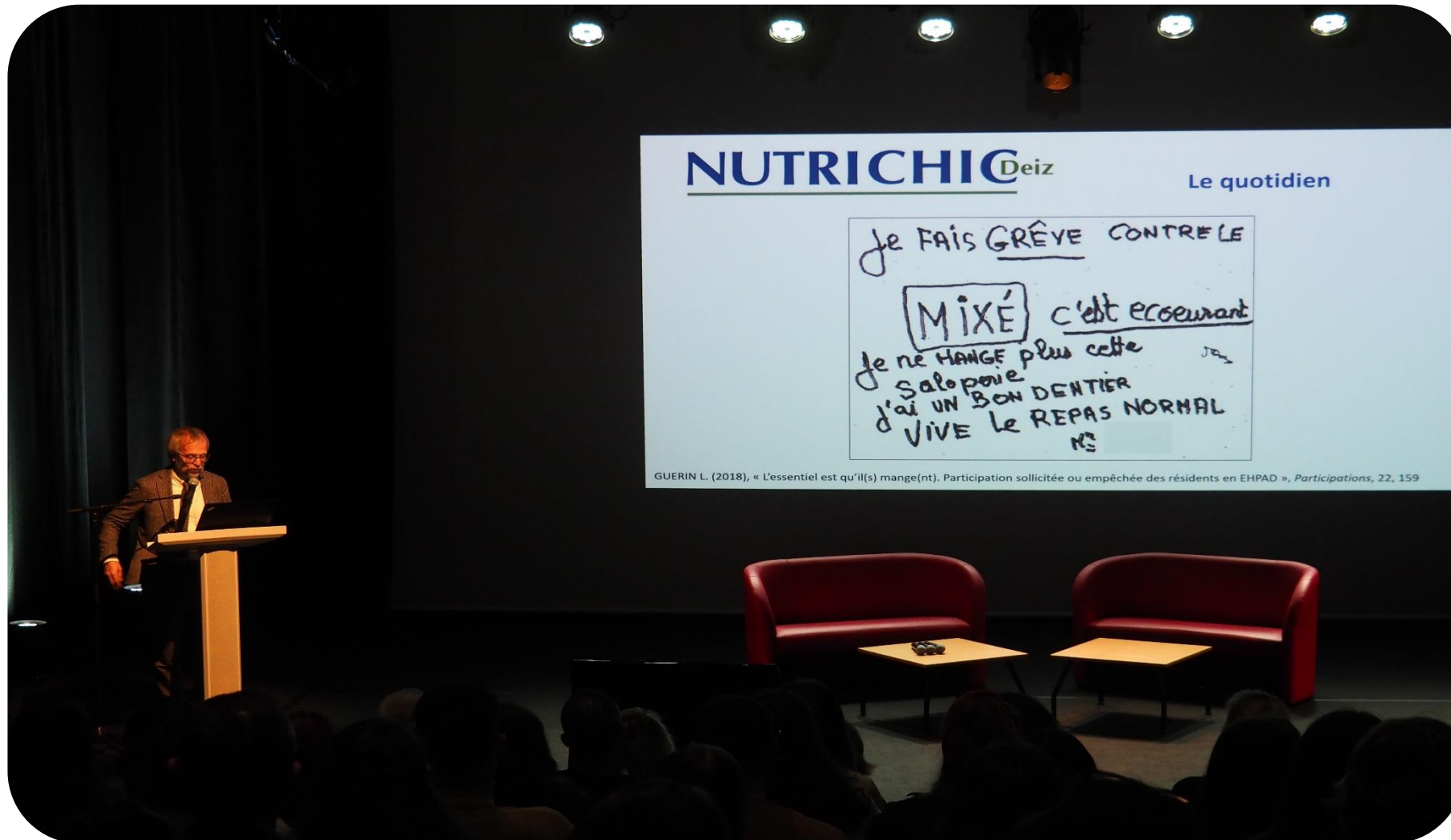
Pistes pour aller plus loin....

- 👉 **Elargir le panel de résidents cibles à ceux souffrant de troubles de la déglutition**, nombreux au sein des EHPAD, dans une démarche plus inclusive = Nouveau projet de recherche ?
- 👉 **Développer, en lien avec le GIP VITALYS, une offre de repas en textures modifiées et en manger-mains à destination de ce public**
- 👉 **Portage ? Financements ?**
- 👉 **Dans l'immédiat** : une appropriation des résultats de ce projet est essentielle via la formation des équipes, l'adaptation de l'environnement, la mesure de la satisfaction, le « tendre vers » une prestation de repas plus personnalisée à l'attention de chaque résident accueilli (Importance aussi du temps d'échanges à venir avec le GIP VITALYS – Prestation de repas vers l'Hôpital et les EHPAD)

NUTRICHIC^{Deiz}

Un impératif : personnaliser, laisser du choix, ne pas décider pour toujours

Un résident acteur de son séjour...



NUTRICHIC^{Deiz}

Le quotidien

Je FAIS GRÈVE CONTRE LE
MIXÉ c'est écœurant
Je ne MANGE plus cette
Salopote
d'AI UN BON DENTIER
VIVE LE REPAS NORMAL
MS

GUERIN L. (2018), « L'essentiel est qu'il(s) mange(nt). Participation sollicitée ou empêchée des résidents en EHPAD », *Participations*, 22, 159

NUTRICHIC Deiz



Equipes pluridisciplinaires des EHPAD

