

# 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 FINANCÉ 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<sup>Deiz</sup>

## 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)



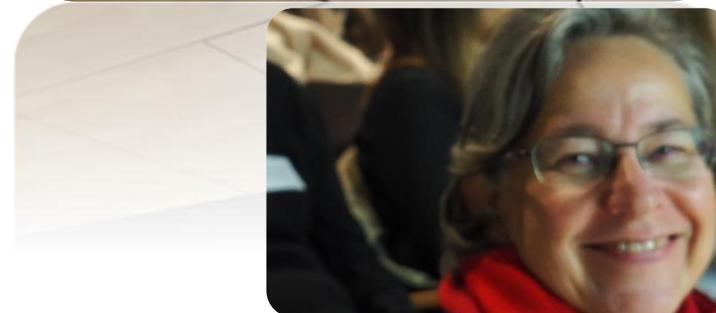
### L'APRES-MIDI : deux tables rondes

#### 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 ?)

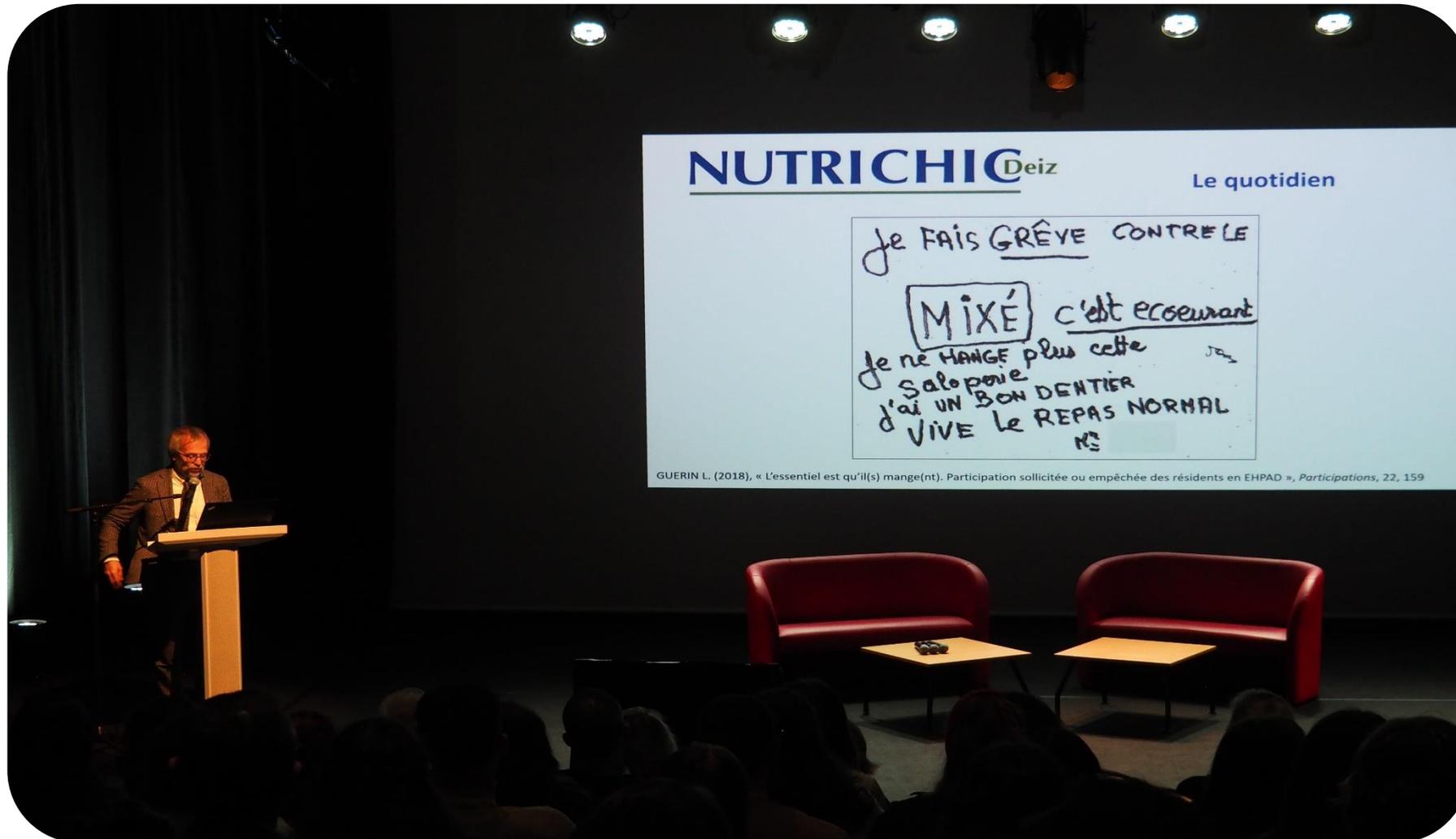
## Pistes pour aller plus loin....

- 👉 **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<sup>Deiz</sup>

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

*Un résident acteur de son séjour...*



NUTRICHIC<sup>Deiz</sup>

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**

