

Un petit déjeuner en Ehpad comme à l'hôtel, c'est possible !

Pays de la Loire
SRAE
Nutrition
Structure régionale d'appui et d'expertise

FORUM
RÉGIONAL
NUTRITION
SRAE NUTRITION

Au CH du Mans, le Pôle de gériatrie a mis en place l'an dernier un projet pour améliorer la prise en charge du petit déjeuner, afin de rendre le résident acteur de son alimentation et lui garantir la liberté de choix. En voici les objectifs et les solutions apportées, dans la continuité de notre dossier « Petit déjeuner » paru au mois d'octobre.



« **L**e petit déjeuner en Ehpad comme à l'hôtel », telle était l'idée générale de ce projet aux

objectifs multiples :

- Améliorer la prise en charge nutritionnelle de la personne âgée en luttant contre la dénutrition
- Favoriser la prise de protéines et de calories sur le moment le plus apprécié de la journée
- Personnaliser l'accompagnement de la personne âgée en établissement médico-social en lien avec ses habitudes de vie
- Respecter le rythme de vie du résident malgré les contraintes horaires liées à la vie de l'établissement (heures de livraison, relève d'équipe...)
- Favoriser l'alimentation plaisir en Ehpad et éveiller les sens
- Renforcer l'autonomie du résident et ses potentiels
- Optimiser la prise alimentaire chez la personne âgée souffrant de démence
- Maintenir et encourager la relation aux autres résidents

Contexte et prestations

L'idée a été proposée par une aide-soignante et une aide médico-psychologique, dans le contexte suivant : passage de l'Ehpad « sanitaire » à l'Ehpad « lieu de vie » ; volonté institutionnelle de réviser les organisations de travail pour individualiser l'accompagnement et améliorer l'état de santé nutritionnel du résident ; une équipe soignante centrée sur les besoins et les envies du résident.

Les prestations proposées :

- Petit déjeuner servi en salle à manger de 7h30 à 9h

► Mise en place esthétique « comme à l'hôtel... et parfois comme à la maison ! »

► Espace salle à manger avec plantes, téléviseur, peintures et photographies de résidents

► Matériels adaptés : tapis antidérapant, vaisselle colorée, grille-pain, thermos café à pompe et chariot

► Musique ou clips vidéo à la demande

► Petits déjeuners variés préparés par les résidents la veille (brioche maison, crêpes, riz au lait, gâteau au yaourt...), et choisis par les résidents (pain grillé et rillettes...)

► Atelier « Confection de bouquets de tables » en parallèle pour améliorer le cadre de vie.

Pour le personnel soignant, l'organisation passe d'abord par la mise en place de la salle à 6h par l'équipe de nuit, l'aide à la toilette et à l'habillage par l'équipe du matin, puis l'accueil en salle à manger par un soignant dédié à partir de 7h30. Une vigilance particulière est portée sur les boissons chaudes et les quantités absorbées. Le soignant facilite le déroulé, apporte une aide discrète, mais ne fait pas « à la place de ». Les résidents débarrassent la table avec l'aide du soignant et un résident volontaire balaye la salle à manger.

Des résultats très satisfaisants

Le constat global est plutôt réjouissant : du plaisir pour les résidents et de la satisfaction

pour les soignants. L'équipe a remarqué qu'une résidente auparavant alimentée par l'aide-soignant en chambre, prenait désormais seule une grande partie de son petit déjeuner en salle à manger. Les soignants ont moins besoin de stimuler l'appétit (« par mimétisme, on se laisse tenter... et on se régale ! »). Une résidente qui était dénutrie a retrouvé du plaisir à manger un petit déjeuner complet et n'a plus besoin de complément nutritionnel oral (le plaisir gustatif s'accompagne ainsi d'une diminution des coûts). Les soignants considèrent l'alimentation comme un soin à part entière et ont depuis mis en place ce « petit déjeuner comme à l'hôtel ou comme à la maison » dans les autres unités. Un climat serein est présent dès le réveil. Les résidents apprécient la convivialité de ce moment, les bonnes odeurs et le choix.

Globalement, ils mangent davantage le matin. Les résidents non communicants sont plus souriants, ceux qui ont des troubles du comportement déambulent moins. Les retours sont aussi positifs du côté des familles, sans oublier la satisfaction du travail pour le personnel. ●

Forum régional nutrition au Mans, SRAE Pays de la Loire, 5 octobre 2017. Intervention de Céline Pannetier (cadre de santé), Angélique Davin (aide-soignante) et Sitti M'Dere (aide-soignante), Pôle de gériatrie, Unité A3e Charles Drouet, CH Le Mans.

En bref

- Le rituel du petit déjeuner est important pour le résident, il se sent intégré au groupe et sécurisé par la présence du soignant
- Le soin porté à l'environnement (vaisselle adaptée, couleurs, odeurs...) a un impact positif sur la prise alimentaire
- Le retour à l'autonomie et à la socialisation font du résident un citoyen actif et libre