

Une expérience pluridisciplinaire avec le Picoré-Savouré en Ehpad



Pour lutter contre la dénutrition, notamment chez les personnes atteintes d'Alzheimer, le manger mains s'impose de plus en plus comme une évidence dans les établissements médico-sociaux. L'Ehpad-USLD Les Capucins à Angers (réadaptation spécialisée et soins de longue durée) propose une expérience pluridisciplinaire, le repas Picoré-Savouré, présentée en octobre dernier au Forum régional de la SRAE Pays de la Loire.



DK

Le concept Picoré-Savouré a été développé pour préserver l'autonomie des personnes âgées fragilisées, en proposant une alimentation adaptée, en portions, qui demeure source de plaisir et préserve la convivialité pour tous au moment du repas. Il répond aux besoins de l'organisme avec les apports nutritionnels nécessaires. Le Picoré-Savouré peut se proposer dans les cas suivants : déambulation, dénutrition, refus de l'aide

Cette alimentation vise à maintenir l'autonomie du résident au moment du repas

pour manger, confusion, agitation, troubles praxiques.

Quelques principes qui ont été établis au départ :

- Pas de régimes, pas de non goûts, une texture haché fin
- Menu basé sur le menu du jour
- Pour le régime sans porc, pas de proposition alternative (compensation par des apports en laitage)
- Les préparations n'intégreront pas de sauce, elles seront servies à part sous forme liquide
- Participation de l'équipe soignante dans la mise en œuvre du repas
- 10 portions maximum

Plan d'action

Un calendrier de conduite du plan d'action a été établi pour 2014, avec : mois prévisionnel d'exécution, responsable, date de réalisation

Action 1 - Décliner les trames de menus

Décliner les trames de menus : définir des fiches techniques de préparations
Décliner la grille de menu du 1^{er} semestre
Décliner la grille de menu du 2nd semestre
Décliner la grille de menu des week-ends

Action 2 - Organiser la production

Définir la répartition des tâches



DK

Action 3 - Acquérir le matériel nécessaire

Définir le besoin en matériel
Transmettre les demandes de matériel (plan d'investissement 2014)
Organiser des espaces de production

Action 4 - Formation des personnels

Définition des besoins en formation
Choix des modalités de formation - validation de la direction
Refonte du plan HACCP



© pilippphoto - Fotolia.com

Rubrique coordonnée par Karine Averty

Les principes retenus

Exemple d'un déjeuner dans la déclinaison d'une semaine de menus

	Entrée	Plat protidique	Garniture	Produit laitier	Dessert
Normal	Salade riz poivrons tomates	Rôti de porc au jus	Navets	Fromage des Pyrénées	Banane
Haché fin	Salade hachée riz poivron tomates	Haché fin de porc + jus lié	Purée de navets pommes de terre	Flan caramel	Banane
Picoré-Savouré	Bouchée de riz poivrons tomates	Fondant de porc	Mousse navets pommes de terre	/	Smoothie à la banane

■ Grammages retenus

Plat protidique : 100 g : 2 x 50 g à recouper
 Hors d'œuvre : 4 x 25 g
 Garniture : 3 x 40 g
 Compote liquéfiée : 150 g
 Laitage liquéfié ou smoothie : 140 g

■ Apports moyens

Midi :

En énergie : moyenne 700 kcal/j (fourchette 640 à 790)
 En protéines : 33,5 g (fourchette 32 à 36)

Soir :

En énergie : moyenne 585 kcal/j (fourchette 510 à 740)
 En protéines : 29 g (fourchette 25 à 35 g)

Différentes formes de moules sont utilisées pour préparer les portions individuelles.

Principes de production en cuisine :

► Temps de production :

- Entrées : jour J
- Plat : jour J-1
- Produits laitiers et dessert : jour J

► Intervenants :

- 4 personnes par jour
- 3 niveaux de qualification

► Temps invité estimé sur une semaine :

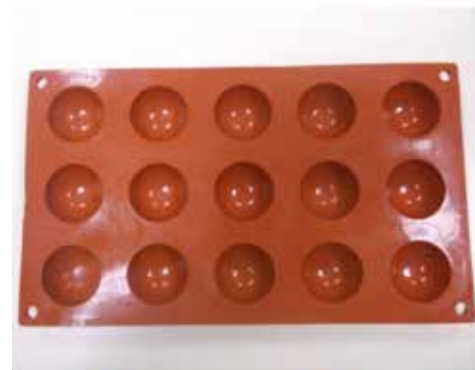
- 19,25 h
- 0,5 ETP

Valoriser l'estime de soi

Le Picoré-Savouré se décline en : repas manger mains, potages, smoothies, tartines, bouchées fondantes... pour le plaisir de manger.

En pratique, quelques éléments-clés :

- Valoriser l'estime de soi
- Un menu unique équilibré
- Repas personnalisé prescrit pour un temps donné
- Préserver ou retrouver son autonomie
- Avec accompagnement de l'équipe
- Gérontologie
- Tous les jours midi et soir



DR

Le Picoré-Savouré est une alimentation plaisir, équilibrée, visant à maintenir l'autonomie du résident au moment du repas. Tous les membres de l'équipe pluridisciplinaire sont impliqués dans cette démarche.

Source : Forum régional nutrition au Mans, SRAE Pays de la Loire, 5 octobre 2017. Intervention du Dr Anne-Caroline Pichereau (gériatre), Brigitte Defois (diététicienne), Sophie Leroy (aide-soignante) et Bruno Meunier (chef de cuisine), du Centre SSR Les Capucins à Angers.



DR



© angelociro - Fotolia.com