

Un repas sur trois n'est pas intégralement consommé dans les services de soins et en EHPAD

DERAP pour **D**iagnostic et **E**tude des **R**estes **A**limentaires sur les **P**lateaux.

Des constats sur le gaspillage alimentaire ont été faits, notamment lors des réunions de travail, des plénières et des formations sur la dénutrition du CLAND-Sarthe. Des patients et résidents ne consomment pas l'intégralité de leur repas ce qui les expose à un risque de dénutrition et ce qui génère des restes alimentaires.

Le CLAN Départemental de la Sarthe et la SRAE Nutrition des Pays de la Loire, ont mis en place une étude observationnelle afin d'évaluer la proportion de repas intégralement consommés dans les établissements sanitaires et médico-sociaux.

Précédemment, le CH du Mans avait réalisé une étude quantitative sur les restes alimentaires dans certains services et le CHU d'Angers avait lancé l'étude ERA (Etude des Restes Alimentaires).

En 2011 le Ministère de l'Agriculture a diffusé un rapport sur les pertes et gaspillages alimentaires avec un volet sur les établissements de santé qui complète la loi Grenelle 2 sur les biodéchets. La Charte « Mieux manger, moins jeter en EHPAD » du Secrétariat d'Etat en charge de la famille, de l'enfance, des personnes âgées et de l'autonomie et l'Avis n°78 du CNA « Alimentation en milieu hospitalier » s'y sont ajoutés.

De multiples enjeux

Lorsqu'il y a des restes alimentaires de la nourriture est jetée, des personnes n'ont pas mangé, des objectifs nutritionnels n'ont pas été remplis, de l'argent investi l'a été à perte et des questions se posent sur le plaisir de manger.

La lutte contre la dénutrition, l'aspect éthique, l'économie financière à réinjecter dans l'achat vertueux ainsi que la nutrition et le plaisir de manger sont autant d'éléments qui ont motivé cette étude.

En établissement, la prise des médicaments est suivie de près, qu'en est-il de la prise des repas ?

40 professionnels ont travaillé autour de ces constats. Un état des lieux a été engagé concernant le nombre de repas (petits déjeuners, déjeuners et dîners) intégralement consommés sur 4 jours (de semaine et de week-end) dans les établissements sanitaires et médico-sociaux de la Sarthe et de la Mayenne. Il s'agissait de sensibiliser à l'importance de la prise alimentaire pour les patients et les résidents, en partant du principe que l'alimentation est un soin au même titre que les médicaments.

« Les repas sont-ils intégralement consommés ? » : les résultats

28 établissements mayennais et sarthois dont 14 EHPAD ont répondu à cette question, représentant plus de 4500 lits. Sur les 13 253 repas analysés seulement 64% ont été totalement consommés, principalement des petits déjeuners.

Un constat peu satisfaisant, la poursuite de la réflexion s'impose.

Les professionnels de la Sarthe s'interrogent : quelle est la vraie place du repas en institution ? Comment le temps du repas est-il considéré ? Est-ce que ce n'est qu'une histoire d'assiette ? On établit un plan de soin personnalisé pour les soins d'hygiène, qu'en est-il de la question des repas ?

L'objectif est de lutter contre la dénutrition en favorisant une meilleure consommation de l'alimentation en rendant le patient acteur, en détectant les facteurs de non-consommation et en sensibilisant les soignants à ces facteurs pour agir.