

11 octobre 2019 – Cité des Congrès de Nantes

RECUEIL de PROJETS ou d' ACTIONS

Session « Dynamique régionale des CLAN en Pays de la Loire »



Recueil des projets ou actions sur le territoire

- Création d'un Guide pour l'utilisation des Compléments Nutritionnels Oraux
- Création d'un livret photos d'aliments traduits en 6 langues
- Enquête de prévalence de la dénutrition au CHU d'Angers
- Fonction de Correspondants CLAN
- Guide des Bonnes Pratiques de la prise en charge de l'alimentation du patient au CHU d'Angers
- Marche et Echange
- Organisation d'une rencontre inter-CLAN en psychiatrie
- Le Programme ETP du CLAN
- Groupe STOP Sachet
- Action globale sur un établissement
- Alimentation mixée : livre « Révolution mixée – Outil de soin et art culinaire »
- Bientraitance et prévention de la maltraitance autour de l'alimentation
- Connaissances et pratiques de dépistage de la dénutrition
- Diagnostic et Etude des Restes Alimentaires sur les plateaux **DERAP**
- Jeûne nocturne
- Nutrition entérale en EHPAD
- Les régimes en cardiologie
- Dépistage de la dénutrition
- Mise en place d'un dépistage systématique de la dénutrition à l'entrée
- Enrichissement des mixés
- EPP Prise du repas pour les patients et résidents présentant des troubles de la déglutition
- Diaporama « Ceux qui se cachent derrière votre assiette » pour la JNAES
- Action sensibilisation dénutrition
- Promotion de l'hygiène buccodentaire chez les insuffisants rénaux chroniques et les dialysés.
- Promotion de l'activité physique
- Projet manger mains en cuisine relais



Création d'un Guide pour l'utilisation des Compléments Nutritionnels Oraux

DESCRIPTION du projet ou de l'action

Suite à un audit sur les CNO au CHU d'Angers, création d'un guide pour mieux informer les soignants sur les modalités d'utilisation des CNO.

OBJECTIFS

L'objectif étant que le CNO proposé aux patients soit le plus adapté possible et que la prise en charge de la dénutrition soit efficace

DIFFICULTES RENCONTREES

1 guide pour chaque service : l'équipe doit se mettre d'accord sur l'endroit où il est accessible
Mise à jour en cas de changement de produits pendant la période de marchés

INCONTOURNABLE POUR LA REUSSITE DU PROJET

Communiquer sur l'outil



Tous les services de soins du CHU d'Angers



Correspondants CLAN, infirmier(e)s, aides soignant(e)s



Guide format A5, en papier indéchirable et nettoyable



CENIER MAGALI
Dieteticienne
macenier@chu-angers.fr



CHU Angers
4 Rue Larrey
49100 Angers



Enquête de prévalence de la dénutrition au CHU d'Angers

DESCRIPTION du projet ou de l'action

Audit des données nutritionnelles présentes dans les Dossiers de Soins, nécessaires au diagnostic de la dénutrition (poids actuel, poids habituel, taille). Enquête réalisée tous les 2 ans depuis 4 ans

OBJECTIFS

Connaître le pourcentage des données présentes dans les dossiers de soins et de patients dénutris le jour de l'enquête. En fonction des résultats, mettre en place des actions pour améliorer le diagnostic ou la prise en charge de la dénutrition

EVALUATION

Amélioration du nombre de données présentes dans le dossier de soins avec toutefois un manque de recueil du poids habituel

DIFFICULTES RENCONTREES

Trouver le nombre d'auditeurs suffisants, temps octroyé à l'enquête

INCONTOURNABLE POUR LA REUSSITE DU PROJET

Formation des auditeurs

PERSPECTIVES

Poursuivre ces enquêtes. Possibilité de travailler avec le service informatique pour recueillir ces données informatiquement plutôt que par des moyens humains ?



La majorité des patients des services de soins (hors hospitalisation de jour, hors maternité et pédiatrie)



Sur la base du volontariat : Externes, Aides soignant(e)s, infirmier(e)s, membres du CLAN, correspondants CLAN, auditeurs internes



Dossier de soins informatisés du CHU, logiciel pour scanner et analyser les résultats



CENIER MAGALI
Dieteticienne
macenier@chu-angers.fr



CHU Angers
4 Rue Larrey
49100 Angers



Guide des Bonnes Pratiques de la prise en charge de l'alimentation du patient au CHU d'Angers

DESCRIPTION du projet ou de l'action

Création de documents de travail pour les soignants en rapport avec les questions/problématiques les plus souvent rencontrées

OBJECTIFS

Permettre une meilleure prise en charge de l'alimentation en apportant des réponses aux questions des soignants ou des patients en l'absence de diététicienne, en décrivant des protocoles de prise en charge

DIFFICULTES RENCONTREES

Mise à jour continue du document ; informer en continu de l'existence de ce classeur pour les nouveaux professionnels

INCONTOURNABLE POUR LA REUSSITE DU PROJET

Connaître les problématiques des soignants



infirmier(e)s, aides soignant(e)s de tous les services de soins



Equipe des diététiciennes pour créer les nouveaux documents, correspondants CLAN pour informer les soignants des nouveaux documents



Logiciel qualité du CHU d'Angers



CENIER MAGALI
Dieteticienne
macenier@chu-angers.fr



CHU Angers
4 Rue Larrey
49100 Angers



Marche et Echange

DESCRIPTION du projet ou de l'action

Au printemps et à l'automne activité hebdomadaire de Marche et Echange sur l'Alimentation et l'activité physique

OBJECTIFS

Prendre conscience de l'importance de l'activité physique , Rechercher un mieux être en bougeant , Créer des liens avec les autres

EVALUATION

Nombre de participants par séance : 12

DIFFICULTES RENCONTREES

Nécessité de 2 soignants accompagnants / semaine

INCONTOURNABLE POUR LA REUSSITE DU PROJET

Coopération CLAN et Services de Secteur

PERSPECTIVES

Projet de 3 parcours de Marche balisés au sein du CHS



Patients hospitalisés sur le CHS de BLAIN sur les 4 pôles adultes



2 accompagnants minimum : membre du CLAN et soignant des unités intras



Espaces extérieurs arborés du CHS



DR BREYSSE Cécile et ROPARS BEGOC Véronique
diététicienne
0240515151



CHS BLAIN
Le Pont Piétin
44130 Blain



Organisation d'une rencontre inter-CLAN en psychiatrie

DESCRIPTION du projet ou de l'action

Rencontre sur une journée sur le site du CHS de BLAIN (44) des CLAN en psychiatrie pour partager les difficultés et les ressources de chacun

OBJECTIFS

Partager et s'enrichir des expériences des autres CLAN en psychiatrie

EVALUATION

Nombre de CLAN représentés : 14

Nombre total de professionnels: 38

Nombre de professions représentées: 8 IDE AMP AS DIET Cadre Pharmacien Médecin Psychiatre

DIFFICULTES RENCONTREES

Décalage entre les besoins sur les thématiques nutritionnelles en psychiatrie et les difficultés de structuration des CLAN

INCONTOURNABLE POUR LA REUSSITE DU PROJET

Réseau de diététiciennes déjà structuré en amont

PERSPECTIVES

Poursuite des journées annuelles dans d'autres établissements de Santé Mentale en 2019
ST AVE en 2020 QUIMPER



Etablissements en Santé Mentale en Bretagne et Pays de Loire



Intervention d'expert: DR JIRKA pour la conférence sur la Dénutrition



Communication par mail entre professionnels



DR BREYSSE Cécile et ROPARS BEGOC Véronique
diététicienne
0240515151



CHS BLAIN
Le Pont Piétin
44130 Blain



Le Programme ETP du CLAN

DESCRIPTION du projet ou de l'action

Programme « ETP Alimentation et Activité physique » mis en œuvre par le CLAN

OBJECTIFS

Améliorer la santé physique et psychique des patients suivis en psychiatrie

EVALUATION

3 sessions collectives de 6 séances depuis 2017

DIFFICULTES RENCONTREES

Grande étendue du territoire du CHS de BLAIN , Libérer du temps pour les soignants pour réaliser les séances ETP

INCONTOURNABLE POUR LA REUSSITE DU PRJOET

Personnes motivées, Organisation par le CLAN de formations de 40 heures en ETP en intra

PERSPECTIVES

Elargir le programme « ETP Alimentation et Activité physique » en intégrant d'autres modules et demande d'habilitation de notre programme auprès de l'ARS



Patients pris en charge en intra et extra hospitalier



8 professionnels du CLAN en pluri disciplinarité: IDE AMP AS DIET Cadre Pharmacien Médecin, psychiatre.



Outils ETP : smileys, cartes d'aliments, photos, brainstorming, jeu, dégustations..



DR BREYSSE Cécile et ROPARS BEGOC Véronique
diététicienne
0240515151



CHS BLAIN
Le Pont Piétin
44130 Blain



Action globale sur un établissement

DESCRIPTION du projet ou de l'action

Amélioration de la pesée / révision de la procédure de détection de la dénutrition / projet de PASS

OBJECTIFS

Amélioration continue du dépistage de la dénutrition, de la prise en charge nutritionnelle. Considérer l'alimentation comme un soin, au même titre que les traitements médicamenteux. Y associer une mobilisation des personnes. Réduire la production de déchets dans un souci environnemental.

DIFFICULTES RENCONTREES

Trouver des moments pour organiser des réunions pluriprofessionnelles pour que le maximum de professionnels différents puissent être présents.

INCONTOURNABLE POUR LA REUSSITE DU PROJET

Pluriprofessionnalité.



SSR / FAM / EHPAD



Représentants de tous les professionnels
(administratifs, cuisine, soignants, médecins,
pharmacien)



Rondeau Marie-Hélène
Médecin
mariehelene.rondeau@fondation-gcoulon.fr



Fondation Georges Coulon



Alimentation mixée : livre « Révolution mixée – Outil de soin et art culinaire »

DESCRIPTION du projet ou de l'action

Sensibilisation et mobilisation des acteurs du CLAND-Sarthe sur ce thème et réflexion sur des conseils et des recettes adaptées pour réaliser au départ un guide de quelques pages diffusé en inter-établissements en Sarthe. Les professionnels du Département ont rassemblé leurs connaissances et leurs savoirs faire pour les transmettre et les compiler dans un guide qui est devenu un livre de 248 pages.

OBJECTIFS

Informer et sensibiliser pour améliorer l'alimentation mixée : susciter le plaisir de manger, favoriser la convivialité, lutter contre la monotonie, chercher à améliorer l'image et le vécu du mixé, couvrir les besoins nutritionnels. **Pour mieux PREVENIR et prendre en charge la DENUTRITION.** Destiné aux collectivités et au domicile.

EVALUATION

15 établissements sanitaires et médicaux sociaux partenaires de ce travail collectif avec : Médecin/Diététiciens/Cuisiniers/Psychologues/Pharmaciens/Orthophonistes/Ergothérapeutes/40 Auxiliaires de vie qui ont travaillé et partagé leur savoir faire. Près d'1 millier de livres diffusés sur 78 départements français ainsi que des pays francophones (Belgique, Suisse, Luxembourg, Algérie...). Retours d'utilisateurs très positifs. Des articles de presse.

DIFFICULTES RENCONTREES

6 années de travail. De nombreuses réunions à organiser. Des financements et des partenaires à trouver.

INCONTOURNABLE POUR LA REUSSITE DU PROJET

Mobiliser et coordonner les professionnels, animer de nombreuses réunions, harmoniser les travaux des différents groupes et la rédaction de l'ouvrage.

PERSPECTIVES

Continuer à communiquer plus largement en particulier vers le grand public. Développer encore davantage les articles dans la presse spécialisée et une version web.



Professionnels de santé des établissements sanitaires et médico-sociaux, professionnels de l'aide à domicile, patients et aidants, grand public, associations, organismes de formation...



Plus de 90 professionnels des établissements sanitaires et médico-sociaux de la Sarthe et professionnels libéraux, aidants à domicile...



Recommandations, connaissances et savoir faire des cuisiniers et des diététiciens, échanges de pratiques, expertises de divers professionnels spécialisés sur cette thématique



CLAND-Sarthe – équipe opérationnelle
udnc.secretariat@fondation-gcoulon.fr
virginie.heulin@fondation-gcoulon.fr
cecile.geslin@fondation-gcoulon.fr



Bienveillance et prévention de la maltraitance autour de l'alimentation

DESCRIPTION du projet ou de l'action

La bienveillance et la prévention de la maltraitance autour de l'alimentation a fait l'objet de débats qui ont mobilisé des professionnels de santé et de la nutrition du 72 lors de 3 réunions plénières. Ces débats ont abouti à la réalisation d'une enquête départementale.

OBJECTIFS

L'objectif global de ce projet départemental était de sensibiliser, mettre en éveil et engager la réflexion autour de la pratique de l'alimentation en institution, de faire émerger par les soignants, leurs difficultés et celles des patients/résidents pour qu'elles soient prises en compte et permettre une réflexion pluri-professionnelle à partir d'un **outil d'auto-évaluation** qui pourrait être utilisé par chaque établissement comme base de travail, piste de réflexion, moyen pour s'approprier cette thématique.

EVALUATION

Au total, 17 établissements volontaires avec la participation de 512 professionnels, impactant environ 3700 lits sanitaires et médico-sociaux de la Sarthe. Le taux de retour a été de **40.6%**. A la question concernant le questionnaire : « Est-ce que ce dernier vous a permis de réfléchir sur vos attitudes et vos pratiques » => **oui à 59.3%**.

DIFFICULTES RENCONTREES

Sujet très sensible et délicat à aborder

INCONTOURNABLE POUR LA REUSSITE DU PROJET

Bien communiquer auprès des professionnels

PERSPECTIVES

Présentation au Forum régional du CLANR pour sensibilisation plus large, diffusion des résultats par divers moyens de communication pour toucher encore plus de professionnels. Base de réflexion pour les formations du CLAN Départemental Sarthe.



Cadres de santé, IDE, AS, ASH... des services de soins des établissements sanitaires et médico-sociaux de la Sarthe



Cadres de santé, diététiciens, responsables restauration, qualicien des établissements sanitaires et médico-sociaux du 72 membres du CLAND-Sarthe



Grilles HAS et autres, Excel, Outils statistiques



CLAND-Sarthe – équipe opérationnelle
udnc.secretariat@fondation-gcoulon.fr
virginie.heulin@fondation-gcoulon.fr
cecile.geslin@fondation-gcoulon.fr



CLAND - Sarthe

Comité
Liaison
Alimentation
Nutrition
Départemental



Fondation
Georges Coulon



Diagnostic et Etude des Restes Alimentaires sur les plateaux DERAP

DESCRIPTION du projet ou de l'action

A l'initiative des professionnels référents du CLAND-Sarthe avec le soutien de la SRAE Nutrition Pays de la Loire, travail sur la dénutrition et la non-consommation des plateaux /assiettes en établissements sanitaires et médico-sociaux. Diagnostic en Sarthe et Mayenne : « le repas a-t-il été intégralement consommé ? Oui/non »

OBJECTIFS

Sensibiliser au repas comme outil de soins en structure, avec la nécessité de l'adapter aux personnes à qui il est destiné. Faire le lien entre la dénutrition et la gaspillage alimentaire. Réduire le gaspillage et réduire le nombre de personnes dénutries en structure en favorisant une meilleure consommation des repas.

EVALUATION

Participation de 28 établissements sarthois et mayennais, dont 14 EHPAD. 1/3 des repas servis ne sont pas intégralement consommés. La qualité alimentaire n'est que très peu mise en cause dans la non-consommation.

DIFFICULTES RENCONTREES

Pas de difficulté grâce à la collaboration efficace des **diététiciens**.

INCONTOURNABLE POUR LA REUSSITE DU PROJET

Bien communiquer auprès des **diététiciens référents** des établissements. Soutien méthodologique à la passation du questionnaire.

PERSPECTIVES

Communication en atelier lors du Forum Régional Nutrition SRAEN – investigation sur les causes de non-consommation du repas auprès des patients/résidents.



AS, AS des services de soins des établissements sanitaires et médico-sociaux de la Sarthe et de la Mayenne



Diététiciens et cuisiniers des établissements sarthois et mayennais, diététiciennes et médecin coordinateur CLAND-Sarthe et SRAE Nutrition



Grille d'enquête, Excel, Google Form



CLAND-Sarthe – équipe opérationnelle
udnc.secretariat@fondation-gcoulon.fr
virginie.heulin@fondation-gcoulon.fr
cecile.geslin@fondation-gcoulon.fr



CLAND - Sarthe

Comité
Liaison
Alimentation
Nutrition
Départemental



Fondation
Georges Coulon



Jeûne nocturne

DESCRIPTION du projet ou de l'action

Conscient de l'impact de l'horaire des repas sur la qualité de la prise en charge nutritionnelle et alimentaire des patients, le CLAND-Sarthe, lors de sa commission plénière, a impulsé une réflexion autour du jeûne nocturne par la proposition d'une enquête réalisée par des cadres de santé, des responsables restauration, des diététiciens ... Création de 2 questionnaires s'adressant l'un aux cadres de santé, l'autre aux responsables restauration des établissements de la Sarthe.

OBJECTIFS

Connaître les horaires des repas afin d'évaluer la durée du jeûne, observer les organisations autour de la distribution des repas pour identifier puis transmettre les résultats à chaque établissement afin de susciter la réflexion pour une éventuelle amélioration de la prévention et de la PEC de la dénutrition.

EVALUATION

Cadres : 80 retours /92 distribués : 87% / Restauration : 18 retours /20 distribués : 90%
80 services /8 secteurs d'activité /18 services restauration sur 18 établissements (publics et PSPH) soit 3300 lits concernés par l'enquête. Une fois la durée moyenne du jeûne en Sarthe établit, des réflexions et des modifications d'organisation dans les établissements ont pu être menées.

DIFFICULTES RENCONTREES

Création de documents et de procédures pour le bon déroulement de l'enquête.
Interprétation statistique

INCONTOURNABLE POUR LA REUSSITE DU PROJET

Bien communiquer auprès des enquêteurs et des enquêtés

PERSPECTIVES

Présentation dans des congrès pour sensibilisation des professionnels.
Incitation à la réflexion pour réduire ce jeûne et mise en place d'actions concrètes



Cadres de santé, responsable restauration des établissements sanitaires



Les diététiciens membres référents du CLAND-Sarthe et l'équipe opérationnelle du CLAND-Sarthe



Recommandations HAS
Excel, Outils statistiques



CLAND-Sarthe – équipe opérationnelle
udnc.secretariat@fondation-gcoulon.fr
virginie.heulin@fondation-gcoulon.fr
cecile.geslin@fondation-gcoulon.fr



Nutrition entérale en EHPAD

DESCRIPTION du projet ou de l'action

La nutrition entérale en EHPAD est-ce possible ?
Les acteurs du CLAND-Sarthe se sont interrogés sur les éventuelles difficultés rencontrées et évoquées par les EHPAD, qui expliquent pourquoi les personnes âgées avec une NE entrent difficilement en EHPAD. Ces personnes âgées restent d'autant plus longtemps dans les services de soins de suite.

OBJECTIFS

- Assurer une prise en charge nutritionnelle adaptée et continue
- Assurer une meilleure organisation du parcours de soins
- Réduire la durée de séjour aux seuls besoins du patient et non en fonction des difficultés d'entrée en EHPAD avec une NE.

EVALUATION

Tous les EHPAD du département de la Sarthe ont pu répondre à une question sur leur prise en charge des patients bénéficiant d'une NE. Sur 72 EHPAD ayant reçu la question, 47% ont répondu. Il a été possible d'analyser de nombreux critères caractérisant la prise en charge de ces résidents ayant une NE.

DIFFICULTES RENCONTREES

Question passée par courrier électronique puis relance téléphonique.

INCONTOURNABLE POUR LA REUSSITE DU PROJET

La relance téléphonique par les diététiciennes de l'équipe opérationnelle du CLAND-Sarthe était indispensable pour donner des explications précises concernant cette action.

PERSPECTIVES

Réfléchir à une meilleure organisation et coordination dans cette prise en charge spécifique.
Prévoir des temps d'informations vers les EHPAD sur les thèmes étant ressortis des réponses.
Communiquer lors d'une journée organisée par le CLANR Pays de la Loire.



Tous les EHPAD de la Sarthe



Les diététiciens membres référents du CLAND-Sarthe et l'équipe opérationnelle du CLAND-Sarthe



Recommandations HAS

Excel pour saisie et analyse des résultats



CLAND-Sarthe – équipe opérationnelle
udnc.secretariat@fondation-gcoulon.fr
virginie.heulin@fondation-gcoulon.fr
cecile.geslin@fondation-gcoulon.fr



Les régimes en cardiologie

DESCRIPTION du projet ou de l'action

Réflexion sur les régimes peu gras, peu salé, sans sel en service de cardiologie afin de réduire au maximum le nombre de régime.

OBJECTIFS

Prescription de régime seulement si nécessaire

DIFFICULTES RENCONTREES

Disponibilité des intervenants

INCONTOURNABLE POUR LA REUSSITE DU PROJET

Mise en accord de tout les médecins



Cardiologue, soignants, patients



Diététicien, cuisiniers, médecins, aide soignants, infirmiers



Baudry Laurène Diététicienne
lbaudry@polesantesud.fr
0243783948



Pôle santé sud
28 Rue de Guetteloup
72100 Le Mans



Dépistage de la dénutrition

DESCRIPTION du projet ou de l'action

Dépistage de l'ensemble des résidents de l'EHPAD à l'aide de la fiche MNA

OBJECTIFS

Sensibiliser les soignants de l'EHPAD au dépistage de la dénutrition
Sensibiliser à l'importance d'avoir un temps de diététicien sur l'EHPAD pour les 122 résidents de l'époque afin de prendre en charge la dénutrition

EVALUATION

28% de résidents dénutris
37% de résidents à risque de dénutrition

DIFFICULTES RENCONTREES

Temps nécessaire important, action possible grâce à la présence d'une stagiaire

INCONTOURNABLE POUR LA REUSSITE DU PROJET

Binôme stagiaire diététicienne et IDE de la structure.
Matériel pour mesures anthropométriques (poids, taille, IMC, circonférences bras et mollet)

PERSPECTIVES

Création d'un second poste de diététicienne au sein de la structure avec mise en place d'un temps dédié pour intervenir à l'EHPAD et proposition d'actions correctives sur les points critiques identifiés.



Résidents EHPAD



Stagiaire diététicienne, IDE de l'EHPAD, diététicienne en poste



Grille MNA, mètre ruban, balance



Cécile Geslin et Anne-Laure Gibier
diet@ch-chateauduloir.fr



Centre Hospitalier Château du Loir
5 Allée Saint Martin - CS 9002 Château-du-Loir
72500 Montval-sur-Loir



Mise en place d'un dépistage systématique de la dénutrition à l'entrée

DESCRIPTION du projet ou de l'action

Utilisation de la fiche MNA systématisée et généralisée à l'ensemble des services de soins à chaque entrée

OBJECTIFS

Améliorer le diagnostic de dénutrition
Optimiser la prise en charge de la dénutrition

EVALUATION

A partir de la date de mise en place, progression de 31% des patients dépistés dénutris
Amélioration des prises en charge et des suivis

DIFFICULTES RENCONTREES

Intégrer cet élément de façon systématique à l'entrée

INCONTOURNABLE POUR LA REUSSITE DU PROJET

Adhésion des équipes soignantes
Formation de celles-ci à l'utilisation du MNA

PERSPECTIVES

Augmentation du temps de diététiciens sur la structure. Amélioration de la qualité des soins et sensibilisation des équipes soignantes à la dénutrition. Informatisation de la fiche dans le DPI



Tous les services du CH + EHPAD



Diététicienne, Cadres de santé, Médecins, IDE, AS, service informatique



Grille MNA, toises, balances, toises pédiatriques pour hauteur talon-genou, mètres rubans



Cécile Geslin et Anne-Laure Gibier
diet@ch-chateauduloir.fr



Centre Hospitalier Château du Loir
5 Allée Saint Martin - CS 9002 Château-du-Loir
72500 Montval-sur-Loir



Enrichissement des mixés

DESCRIPTION du projet ou de l'action

Suite EPP troubles de la déglutition = analyse texture mixée et constat d'une carence en glucides++ puis travaux départementaux avec le livre « Révolution mixée » et même constat. Décision d'enrichir les mixés de viande avec de la dextrine-maltose.

OBJECTIFS

Améliorer l'état nutritionnel des personnes mangeant mixé dans la structure.
Diminuer l'utilisation de CNO.

EVALUATION

Ajout de 20g de glucides/repas.
Baisse de la consommation de CNO
Sur le service de gériatrie, 75% des résidents ont présenté une évolution pondérale favorable et 50% une évolution positive de l'albuminémie après 2 mois d'utilisation

DIFFICULTES RENCONTREES

Justification auprès des services économiques

INCONTOURNABLE POUR LA REUSSITE DU PROJET

Partenariat avec la restauration et validation services économiques

PERSPECTIVES

Evolution de la texture mixée et enrichissement en matières grasses également
Poursuite de l'amélioration de l'état nutritionnel des résidents



Patients/résidents mangeant mixé



Diététiciennes, responsable restauration et service restauration, responsable services économiques, pharmacie



Excel, dextrine maltose



Anne-Laure Gibier et Cécile Geslin
diet@ch-chateauduloir.fr



Centre Hospitalier Château du Loir
5 Allée Saint Martin - CS 9002 Château-du-Loir
72500 Montval-sur-Loir



EPP Prise du repas pour les patients et résidents présentant des troubles de la déglutition

DESCRIPTION du projet ou de l'action

Evaluation des Pratiques Professionnelles menée sur les troubles de la déglutition avec audit d'observation du dîner EHPAD et Gériatrie puis travaux sur l'installation au repas, la texture mixée, l'état bucco-dentaire et les soins bucco-dentaires/ revue de dossier pour vérifier la mention des troubles de la déglutition et les prescriptions en rapport

OBJECTIFS

Améliorer la prise du repas de ces personnes souvent plus fragiles et plus à risque de dénutrition
Sécuriser d'avantage la prise des repas.

EVALUATION

Etat des lieux des personnes consommant leur dîner dans des conditions non optimales par rapport à leurs troubles
Audit du matériel pour les soins bucco-dentaires présents dans les cabinets de toilette
Evaluation de l'état bucco-dentaire des résidents de gériatrie avec grille d'évaluation de l'état bucco-dento-prothétique du patient/résident du Réseau franc-comtois de lutte contre les infections nosocomiales
Analyse nutritionnelle de la texture mixée

DIFFICULTES RENCONTREES

Mobilisation à long terme des soignants du groupe de travail, organisation assez lourde à mettre en place pour les audits notamment
Grilles d'évaluation et d'audit à créer

INCONTOURNABLE POUR LA REUSSITE DU PROJET

Implication du porteur de projet ++/ travail d'équipe et soutien institutionnel (via service qualité)

PERSPECTIVES

Amélioration de la prestation mixée/ travaux sur l'installation des résidents mangeant au lit le soir avec ergothérapeute + diététicienne/ réflexion sur un kit premier soin avec matériel brossage des dents/ révision protocole soins de bouche/ réflexion temps orthophoniste



Résidents EHPAD et Gériatrie



Groupe de travail : diététiciennes, cadres de santé, IDE, AS, ASH, ergothérapeute, cuisiniers



Grilles de dépistage et d'audit/ temps supplémentaire de professionnels pour auditer



Cécile Geslin et Anne-Laure Gibier
diet@ch-chateauduloir.fr



Centre Hospitalier Château du Loir
5 Allée Saint Martin - CS 9002 Château-du-Loir
72500 Montval-sur-Loir



Diaporama « Ceux qui se cachent derrière votre assiette » pour la JNAES

DESCRIPTION du projet ou de l'action

Réalisation d'un diaporama avec photos autour des repas depuis la réception des denrées jusqu'à leur consommation « Ceux qui se cachent derrière votre assiette ». Diffusion lors de la JNAES via des écrans dans tous les secteurs de l'établissement ainsi qu'au self.

OBJECTIFS

Mettre en lumière le travail de la cuisine du CH et le travail des agents qui servent et aident aux repas au quotidien à l'EHPAD et au sein du CH.

EVALUATION

Très bons retours de l'ensemble des personnels

DIFFICULTES RENCONTREES

Manque de matériel notamment pour la diffusion/montage à réaliser

INCONTOURNABLE POUR LA REUSSITE DU PROJET

- partenariat avec le service restauration
- recueil du consentement des personnes par rapport au droit à l'image
- matériel de diffusion en nombre suffisant pour toucher chaque secteur

PERSPECTIVES

Amélioration de la communication entre cuisine et services de soins/ valorisation du travail de chacun pour permettre une consommation optimale des repas/ demande de décloisonnement soins-restauration



Personnel du CH et de l'EHPAD, patients, résidents, visiteurs



Diététiciennes, Responsable restauration, service informatique



Power Point, appareil photo, musiques libres de droits, clés USB, ordinateurs, téléviseurs avec ports USB, vidéoprojecteur



Cécile Geslin et Anne-Laure Gibier
diet@ch-chateauduloir.fr



Centre Hospitalier Château du Loir
5 Allée Saint Martin - CS 9002 Château-du-Loir
72500 Montval-sur-Loir



Action sensibilisation dénutrition

DESCRIPTION du projet ou de l'action

- Temps 1, diffusion d'un quizz élaboré par les diététiciennes « Maigrir c'est mourir? » à l'ensemble du personnel du CH et de l'EHPAD via les bulletins de salaire
- Temps 2, organisation d'un débat en présence de l'équipe du CLAN Départemental de la Sarthe avec une trentaine de participants dont de nombreux médecins du CH

OBJECTIFS

Re-sensibiliser à la dénutrition et à l'importance de son dépistage et de sa prise en charge pour tous les professionnels de la structure

EVALUATION

De nombreux agents ont interpellé le service diététique suite à la diffusion du quizz et une trentaine ont assisté au débat organisé avec l'équipe du CLAN Départemental de la Sarthe

DIFFICULTES RENCONTREES

Pas de difficultés rencontrées mais des points incontournables

INCONTOURNABLE POUR LA REUSSITE DU PROJET

- Soutien du service qualité et de la CME via son Président
- Lien fort avec le CLAND-Sarthe avec intervention à titre gratuit
- Porteuses de projet impliquées ++ (service diététique)

PERSPECTIVES

Sensibilisation réussie des nouveaux médecins notamment, meilleure vision de la nutrition artificielle, article de presse/ reprise à distance des questions du Quizz en service de Médecin et de SSR par une stagiaire diététicienne.



Tous les employés du CH et de l'EHPAD



Diététiciennes, Responsable qualité, Président de la CME, équipe CLAND-Sarthe



Quizz, diffusion via bulletins de salaire



Cécile Geslin et Anne-Laure Gibier
diet@ch-chateauduloir.fr



Centre Hospitalier Château du Loir
5 Allée Saint Martin - CS 9002 Château-du-Loir
72500 Montval-sur-Loir



Promotion de l'hygiène buccodentaire chez les insuffisants rénaux chroniques et les dialysés.

DESCRIPTION du projet ou de l'action

Sensibiliser les patients à prendre soin de leur hygiène buccodentaire.

OBJECTIFS

- Améliorer l'hygiène buccodentaire et la prise en charge des problèmes spécifiques de la sphère buccale des patients.
- Sensibiliser les soignants à l'éducation thérapeutique des patients sur le sujet

EVALUATION

Une évaluation est prévue à l'issue de la semaine de sensibilisation.

INCONTOURNABLE POUR LA REUSSITE DU PROJET

Connaissances des professionnels sur le sujet.

PERSPECTIVES

- Amélioration de la prise en charge de l'hygiène buccodentaire de nos patients.
- Intervention du Dr Odier auprès des médecins ECHO.



Les insuffisants rénaux chroniques et les dialysés.



Correspondants CLAN : médecins, IDE, AS.



- Formation préalable des correspondants CLAN
- un flyer d'UFSBD sera distribué aux patients au cours de la semaine de sensibilisation "La santé buccodentaire des seniors".



LEFRANCOIS Gaëlle
Néphrologue – Présidente du CLAN
glefranc@echo-sante.com



Association ECHO
85 Rue Saint-Jacques
44202 Nantes



Promotion de l'activité physique

DESCRIPTION du projet ou de l'action

Promouvoir l'activité physique et sportive adaptée (APA), à travers la pratique du golf, de la marche, de mouvements adaptés

OBJECTIFS

Sensibiliser les patients à la pratique d'une activité physique
Échanger avec les patients sur l'intérêt et les bienfaits de l'activité physique
Encourager les patients à la marche et mesurer les progrès en mettant à disposition des podomètres

EVALUATION

Une évaluation est prévue à l'issue de la semaine de sensibilisation

INCONTOURNABLE POUR LA REUSSITE DU PROJET

Connaissances des professionnels sur le sujet

PERSPECTIVES

- Faire découvrir les bénéfices de l'activité physique: Prévention du vieillissement, de la fragilité et du surpoids, amélioration de la fonction cardiaque
- Intervention d'un éducateur APA pour ½ journée de formation (« mieux être dans le mouvement »)



Les insuffisants rénaux chroniques et les dialysés



Correspondants CLAN : médecins, diététiciennes, IDE, AS



- Formation préalable des correspondants CLAN (mieux être dans le mouvement)
- Podomètre, livret mieux être dans le mouvement, liste golfs partenaires



LEFRANCOIS Gaëlle
Néphrologue – Présidente du CLAN
glefranc@echo-sante.com



Association ECHO
85 Rue Saint-Jacques
44202 Nantes



Projet manger mains en cuisine relais

DESCRIPTION du projet ou de l'action

Améliorer les conditions de nutrition et animation autour de l'alimentation pour les résidents et patients (suivi nutritionnel, projet manger main, ...)

OBJECTIFS

Améliorer les conditions de nutrition et animation autour de l'alimentation pour les résidents et patients (suivi nutritionnel, projet manger main, ...)

EVALUATION

Relevé des indicateurs nutritionnels et leur évolution, Commission des menus avec soignants et résidents, Questionnaire de satisfaction, Suivi des évaluations (poids, albumine, autonomie...)

DIFFICULTES RENCONTREES

Communication, temps, budget, mise en œuvre (cuisine relais)

INCONTOURNABLE POUR LA REUSSITE DU PROJET

L'adhésion de l'ensemble du personnel de la structure, l'adhésion des familles et des résidents

PERSPECTIVES

Continuer dans l'amélioration des pratiques et de la nutrition / autonomie des résidents



L'ensemble de l'établissement



L'ensemble des professionnels de soins, de l'équipe de cuisine et de l'administration



Grille d'évaluation, Dossier de soin, Tableau d'affichage, Note de service, Flyer pour les familles et résidents



LECOQ Sandrine
Diététicienne
s.lecoq@ch-savenay.fr



Centre Hospitalier de Savenay
13 Rue de L'Hôpital
44260 Savenay





10, rue Gaëtan Rondeau
Immeuble Le Mercure, Bâtiment A
44200 Nantes

Tél. 02 40 09 74 52

accueil@sraenutrition.fr

www.sraenutrition.fr

