



SEMAINE NATIONALE DE LA DÉNUTRITION

12 AU 20 NOV. 2021

Recommandations sur l'alimentation en établissements hospitaliers

Le mardi 16 novembre 2021

Audrey FELTRI

Cadre de Santé Diététicienne Nutritionniste

CHU de Nantes



23 recommandations

- Attendues par la profession des diététiciens
- Pour impulser le changement
- Appropriation nécessaire

⇒ opportunité pour la profession

The image shows the cover of a document titled 'RECOMMANDATIONS sur les alimentations standard et thérapeutiques chez l'adulte* en établissements de santé'. The cover features the logos of SFNCM (Société Française Nutrition Clinique et Métabolisme) and AFDN (Association Française de Diététiciens Nutritionnistes). The title is in blue and black text. Below the title, it says 'Condensé'. The main body of the cover is blue with white text. It lists the authors: 'Vaillant M-F, et al. (2019) Recommandations sur les alimentations standard et thérapeutiques chez l'adulte en établissements de santé. Nutrition Clinique et Métabolisme, 10.1016/j.nupar.2019.09.002'. A key message in yellow text states: 'Ces recommandations sur les prescriptions et prise en charge alimentaire et nutritionnelle sont basées sur des preuves scientifiques, ou à défaut, des consensus d'experts.' Below this, there are sections for 'OBJECTIFS PRINCIPAUX' and 'CIBLES'. The 'OBJECTIFS PRINCIPAUX' section lists four bullet points: 1. Couvrir les besoins nutritionnels des patients et s'adapter à leur situation physiopathologique... 2. Respecter le patient pour donner à l'alimentation tout son sens... 3. Rationnaliser et harmoniser les pratiques liées aux prescriptions de régime alimentaire... 4. Diminuer les contraintes qui pourraient induire des restrictions sur la prestation repas... The 'CIBLES' section identifies the target audience as 'Personnels impliqués à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, depuis l'écriture du cahier des charges jusqu'à la consommation, comme du soin aux patients.' A footnote at the bottom states: '*Ne sont visées par ces recommandations que les populations adultes, la pédiatrie étant un champ bien spécifique qui nécessite des recommandations à part entière.'

Des recommandations à mettre en œuvre dans un contexte

- Organisationnel : CHU multisites, production en cuisine centrale, des populations accueillies variées
- Projets nouvel Hôpital et nouvelle cuisine
- Contexte réglementaire : loi Egalim, loi climat...
- PNNS4
- Recommandations HAS sur le diagnostic de la dénutrition
- Crise sanitaire



Un état des lieux

- Brainstorming avec l'équipe diététique
- Réunion avec la production et les achats en restauration
- Retour terrain : commission de dégustation, rencontre avec les professionnels (orthophoniste)
- Statistiques d'utilisation des régimes (dans le DPI, dans le logiciel de Prise de Commande Repas)
- Valorisation nutritionnelle des menus



Recommandation 10. En hospitalisation, en dehors d'un avis spécialisé en nutrition, la prescription d'une alimentation thérapeutique visant une perte de poids n'est pas recommandée.

Site	Nb de repas HYPOCAL servis
Hôtel-Dieu	184
HGRL (dt Endoc)	429
Rééduc	1595
Psychiatrie	434
EHPAD	30
(pour 1,4millions de repas servis)	2672

CONSTATS

- Mauvaises utilisations des alimentations Hypocaloriques
- Risque de dénutrition confirmé
- Cas particulier de la rééducation où il était bien utilisé avec les diététiciennes

ACTIONS

- ⇒ Suppression de l'accès à la commande d'alimentations hypocaloriques
- ⇒ Communication aux prescripteurs et aux équipes = AVIS DIETETICIEN



Recommandation 10. En hospitalisation, en dehors d'un avis spécialisé en nutrition, la prescription d'une alimentation thérapeutique visant une perte de poids n'est pas recommandée.

ACTIONS

- ⇒ Accompagnement plus important sur le site de l'Hôpital St Jacques : changement des pratiques +++
- ⇒ Commande repas en adéquation avec objectifs personnalisés

BENEFICES

- ⇒ Education nutritionnelle au cœur des prises en charge
- ⇒ Production simplifiée : suppression de 2 profils



L'alimentation standard

Recommandations

1	Il est recommandé que l'offre alimentaire propose plusieurs choix
2	Il est recommandé que l'alimentation standard réponde aux recommandations pour la prévention et la promotion de la santé
3	En dehors d'une adaptation personnalisée, il est recommandé que l'alimentation standard apporte un minimum de 2 000 kcal/j
4	Il est recommandé que les valeurs nutritionnelles (énergie, protéines, lipides, glucides) de l'offre alimentaire soient accessibles, notamment au prescripteur et au diététicien

CONSTATS

- MCO : peu de choix réalisé, pas d'aversions
- SSR : choix + aversions
- SLD et EHPAD : aversions uniquement
- Paramétrage du logiciel PCR qui a peu évolué depuis sa mise en place (manque de confiance)

ACTIONS

- ⇒ Revue complète du paramétrage du logiciel de PCR :
 - Aversions (200 goûts paramétrés diminués à 82)
 - Allergies (14 réglementaires)
 - Suppression des profils « SANS » liés à une aversion ou une allergie (SANS PORC, SANS ARACHIDE...)
 - Saisie des valeurs nutritionnelles de chaque ingrédient (valorisation nutritionnelle des menus bientôt accessible)
- ⇒ Communication dans tous les services des bonnes pratiques
- ⇒ Suivi des taux de saisie des aversions par service (jusqu'à +17%)

PROJETS

- ⇒ Patient acteur de sa commande repas
 - MPR : commande sur tablette dans la chambre (nouvelle version test en fin d'année)
 - Commande via une application (finaliste de l'appel à projet Innovation du CHU) : objectif 2022
- ⇒ Profil STANDARD 2 (féculents et légumes à chaque repas) devrait évoluer pour proposer des taux de glucides stables à chaque repas





Situations les plus fréquemment rencontrées

Le choix du patient reste l'objectif !

	Aversions / Goût	Commande Repas
« je n'aime pas les poissons et les choux »	Sélectionnez les aversions : <input checked="" type="checkbox"/> Poissons (tous) <input checked="" type="checkbox"/> Choux (tous)	⇒ Les plats à base de poisson ou choux ne seront pas proposés en première intention pour le choix du menu Les plats apparaissent dans la liste des remplacement et peuvent être sélectionnés pour la commande (si le patient change d'avis par exemple) Filet colin sce bercy (rempl) 8CL ☹️
« je suis végétarien »	Faites préciser au patient / résident quels aliments il exclut car il existe différentes pratiques du végétarisme : <input checked="" type="checkbox"/> Viandes (toutes) <input checked="" type="checkbox"/> Poissons (tous) <input checked="" type="checkbox"/> Fruits de mer / Crustacés A noter : Pour les patients Vegan, il faut supprimer tous les produits d'origine animale incluant : <input checked="" type="checkbox"/> Œuf (tous) <input checked="" type="checkbox"/> Fromage dans des plats <input checked="" type="checkbox"/> Fromage en portion individuelle <input checked="" type="checkbox"/> Laitages (tous) <input checked="" type="checkbox"/> Pâtisseries (toutes) <input checked="" type="checkbox"/> Crème <input checked="" type="checkbox"/> Miel	⇒ Pour plus de variétés dans les accompagnements, vous pouvez utiliser le profil STANDARD 2 (à partir du 7 juin 2021) : un légume et un féculent seront proposés à chaque repas ⇒ Pour assurer un meilleur apport en protéines, vous pouvez sélectionner un deuxième produit laitier dans les plats de remplacement (si le patient / résident en consomme)
« je ne souhaite pas manger de porc »	⇒ Le profil SANS PORC disparaît (à partir du 7 juin 2021) Sélectionnez l'aversion : <input checked="" type="checkbox"/> Porc (les charcuteries sont automatiquement supprimées) +/- ALCOOL (utilisé dans la préparation des sauces)	⇒ Les plats à base de porc ne seront pas proposés en première intention pour le choix du menu
« je souhaite manger des plats halal »	Sélectionnez l'aversion : (à partir du 7 juin 2021) <input checked="" type="checkbox"/> Viandes (sauf Halal) +/- ALCOOL (utilisé dans la préparation des sauces)	⇒ Les plats à base de poisson ou œuf seront proposés ⇒ Pour accéder aux plats industriels à base de viande HALAL, sélectionnez le profil « + Plats HALAL » : les 3 plats disponibles pourront être sélectionnés dans les plats de remplacements
Recommandation 21 « je suis intolérant au lactose »	Il est recommandé de ne pas exclure tous les produits laitiers dans le cadre de l'intolérance au lactose. Faites préciser au patient / résident quels aliments il a pour habitude d'exclure : lait en boisson, fromage blanc uniquement, tous les laitages, crème... et sélectionner les aversions correspondantes	⇒ Les plats concernés ne seront pas proposés en première intention pour le choix du menu
	Allergie	Commande Repas
« je suis allergique aux sulfites »	Sélectionnez l'allergie : <input checked="" type="checkbox"/> Anhydride sulfureux et sulfites 10	⇒ Les plats contenant des sulfites sont supprimés de toutes les commandes du patient (il est alors impossible de sélectionner un plat contenant des sulfites)

Recommandation 22

A noter : L'alimentation **Sans Gluten** reste quant à elle disponible dans la liste des régimes pour les patients ayant supprimé le gluten pour intolérance (maladie coeliaque avérée ou sensibilité au gluten), par habitudes ou conviction.



SEMAINE NATIONALE DE LA DÉNUTRITION

12 AU 20 NOV. 2021

Recommandation

9

Il est recommandé que les adaptations de textures soient établies selon les recommandations internationales de l'IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative).

Textures
Haché
Mouliné
Mixé
Mixé lisse
Mixé liquide

CONSTATS

- Indications mal connues
- Manipulation +++ pour supprimer les aliments à risque
- < 2000 kcal / jour (sauf haché)

ACTIONS

- ⇒ Liste des aliments autorisés revus avec orthophonistes, kinés et AS
- ⇒ Recettes enrichies systématisées pour les textures moulinées et mixées : purée HP, mixé HP, desserts lactés HP, Force Plus
- ⇒ Suppression des profils Enrichis, Mixé lisse et Mixé liquide
- ⇒ Mixé liquide sur AVIS DIETETICIEN (risque dénutrition +++)

PROJET

- ⇒ Classification IDDSI en attente (utilisation limitée en pratique quotidienne)



Au total

- 8 Profils supprimés
- Travail entamé sur les profils majeurs comme les alimentations s/sel et pour diabétiques

Mais nécessité d'accompagnement +++ dans les équipes de soins, auprès des prescripteurs et des patients pour dépasser les idées reçues



Merci de votre attention !



SEMAINE NATIONALE DE LA DÉNUTRITION

12 AU 20 NOV. 2021

Audrey FELTRI
Cadre de Santé Diététicienne Nutritionniste
CHU de Nantes

audrey.feltri@chu-nantes.fr

