



## L'enrichissement, qu'est-ce que c'est ?

Enrichir l'alimentation, c'est **augmenter les apports** en **protéines** et **calories** tout en conservant des portions acceptables pour le résident.



## En pratique, comment faire ?



S'appuyer sur les goûts et habitudes du résident

Fractionner les apports en ajoutant 1 à 2 collations (le matin et en soirée)



Privilégier et ajouter des aliments riches en protéines :

- Viande/poisson/œuf
- Produits laitiers
- Légumes secs

Ajouter de la poudre de lait/de protéines dès que possible



Travailler en collaboration avec la cuisine :

- Adapter les menus
- Proposer des recettes enrichies



Ajouter des compléments nutritionnels oraux\*

Si l'enrichissement ne suffit pas ou si le résident mange moins de la moitié de son apport habituel

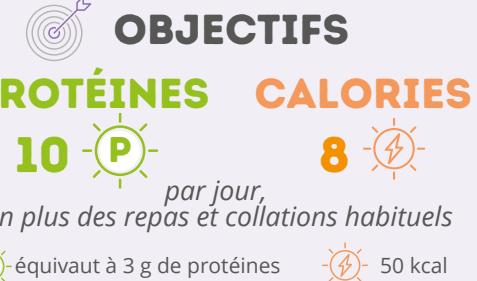
\*Sur prescription médicale ou selon protocole validé



## De combien augmenter les apports et avec quoi ?

En cas de dénutrition, il est recommandé d'apporter quotidiennement, en plus des repas et collations habituels, **30 g de protéines** et/ou **400 kcal** (HAS 2007).

(A adapter en fonction des apports spontanés du résident)



## Quels aliments utiliser pour apporter des protéines ?

### OEUFS, JAMBON, THON, SARDINES...

Dans une entrée, mixés dans une purée/le potage, dans une quiche, en rillettes...



### PRODUITS LAITIERS

En fin de repas, en collation, au petit-déjeuner...  
En supplément dans une salade, une purée, le potage, mais aussi dans une quiche, un gratin, sur les pâtes, dans les desserts...



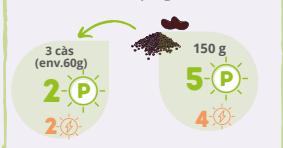
### POUDRE DE LAIT, POUDRE DE PROTEINES\*

Dans les produits laitiers, le café  
Dans le potage, les jus, les compotes



### LEGUMES SECS

En entrée, dans la soupe,  
en accompagnement



### FRUITS SECS

amandes, pistaches, noix...  
1 poignée, en poudre ou purée  
En dessert, dans une salade ou dans les desserts



## Des calories ?

Ajouter des matières grasses à chaque repas



Utiliser des produits sucrés



D'après les données de composition Cqual/Anses

# EXEMPLE SUR UNE JOURNÉE

L'enrichissement peut se faire sur différents repas tout au long de la journée et à différents niveaux (en cuisine ou à table). La diversité des aliments utilisables permet de s'adapter aux goûts de chacun et de varier les plaisirs !



## EN CUISINE



### Le résident n'aime pas les produits laitiers

Enrichir le potage et les plats (gratin, quiche...) avec de la poudre de lait/protéines. Favoriser la consommation de compote enrichie ou autres desserts riches en protéines et calories.



### Le résident a des difficultés à mastiquer/avaler

Enrichir les préparations moulinées ou mixées avec du lait en poudre, du fromage, de l'huile... Varier les sources de protéines.

### Proposer une bouillie enrichie\*

Remplacer ou compléter les crudités par une entrée protéique

- Sardine/maquereau/thon
- Jambon
- Œufs durs
- Dés de fromage...

### Proposer des desserts à base d'œufs et/ou de lait\*

(flans, clafoutis, crèmes...)

Les proposer aussi en collation !

### Proposer un potage enrichi\*

(intégrer dans la recette des légumes secs pour épaisseur, du fromage, de la poudre de protéines, de l'huile...)

### Penser aux plats complets\*

(quiches, gratins...)



## Petit-déjeuner

Boisson chaude  
Aliment céréalier  
Produit laitier  
Fruit



## Déjeuner

Entrée  
Plat protidique, légumes, féculents  
Produit laitier  
Dessert



## Collations

Boisson  
Produit laitier  
et/ou aliment céréalier  
et/ou fruit



## Diner

Potage  
Plat protidique, légumes, féculents  
Produit laitier  
Dessert

## A TABLE



Ajouter un fromage blanc  
Enrichir le café avec de la poudre de lait



### Le résident préfère les saveurs salées

Au petit-déjeuner, lui proposer du jambon ou des œufs. Favoriser les fromages. Penser à enrichir le potage et les plats (gratin, quiche...).



### Le résident ne mange pas de viande

Proposer des œufs ou du poisson, des légumes secs, des produits laitiers supplémentaires... Enrichir les plats de légumes avec du fromage, les desserts avec de la poudre de lait/protéines.



Proposer une portion de fromage, de préférence à pâte dure  
Et/ou enrichir la compote avec de la poudre de protéines



Enrichir le potage avec du fromage et/ou de la poudre de protéines



### Le résident préfère les saveurs sucrées

Favoriser les produits laitiers en dessert et en collation (si besoin en proposer 2). Proposer des desserts à base d'œufs et de lait.

Proposer des préparations enrichies au dîner si le résident ne consomme pas de potage.

