



ALIMENTATION

MAS Dietrich Bonhoeffer

CRA inter professionnel

1^{er} février 2018

Toute une équipe à la MAS

Au sein de la MAS Dietrich Bonhoeffer, toute une équipe œuvre pour le bien-être alimentaire des résidents :

✧ **La diététicienne** de la Fondation Sonnenhof établit les différents menus.

✧ **Les cuisiniers et aides cuisiniers** confectionnent les repas en respectant les différents régimes et textures demandés.

Ils s'occupent également des commandes aux fournisseurs avec un budget à respecter.

✧ **Les veilleuses de nuit** confectionnent les petits déjeuners pour la texture mixée.

✧ **Les accompagnantes des groupes de vie** œuvrent pour une bonne distribution et une aide alimentaire complète auprès des résidents.

Elles repèrent les troubles de la déglutition et les difficultés alimentaires et font un retour concret à l'équipe thérapeutique et aux chefs de service.

✧ **L'équipe thérapeutique** travaille en collaboration pour observer si nécessaire les repas sur les groupes de vie et émettent un avis pour parfois changer la texture des repas.

Tout ce petit monde est régulièrement formé autour du grand thème de l'alimentation et des différentes problématiques qui peuvent en découler.

Formation et comité de pilotage

Formation :

Tout au long de l'année de nombreuses formations sont proposées au personnel de la MAS sous couvert des chefs de service et du directeur d'établissement.

(troubles de la déglutition, autisme et alimentation, élaboration des différentes textures surtout mixée...)

Comité de pilotage :

Le comité de pilotage débuté en juin 2015 réunit une infirmière et plusieurs accompagnantes des groupes de vie.

Peuvent s'y ajouter selon les sujets un cuisinier, une ergothérapeute, une kinésithérapeute, une diététicienne, une chef de service...

Les discussions menées durant ces quelques mois ont été constructives avec entre autres un travail conséquent sur la confection des petits déjeuners mixés par les veilleuses de nuit.

Petits déjeuners mixés (1)

Comment ?

Confectionné par les veilleuses de nuit dans un endroit dédié selon un protocole avec une recette différente pour chaque jour de la semaine (pruneaux, fruits au sirop, cacao, blédine...)

Pourquoi ?

Pour être au plus prêt du moment de prise et ainsi éviter la prolifération de bactéries.

Déroulé et proportions ?

Récupéré par les accompagnantes du groupe de vie à leur arrivée vers 7h. Il est réparti dans des bacs en inox et on compte environ 250g par résident de produits finis (130g de pain de mie par résident)

Petits déjeuners mixés (2)

Boissons gélifiées :

Elles sont préparées sur les groupes de vie au moment du petit déjeuner (café ou cacao)

Jus de fruits gélifiés si pas de prise de café ou cacao

Elles sont préparées pour les autres repas de la journée environ 15 minutes avant.



En plus de la préparation mixée et de la boisson gélifiée, on peut ajouter une compote, un yaourt selon l'appétit du résident.

Pour une texture lisse

Suite à la formation validée par le personnel de cuisine de la MAS, voici quelques étapes clés pour réussir une texture lisse :

Il faut toujours mixer sans ajout de liquide

Ex : mixer le pain de mie seul

Ajouter la poudre de cacao par exemple ou les fruits

Puis ajouter le lait jusqu'à obtenir la texture et la quantité voulues.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire

Rajouter l'épaississant ou non



Manger main

Le manger main se situe entre l'incapacité d'utiliser les couverts et la personne qui est nourrit.

Le résident trouve ou retrouve ainsi une autonomie.

Le manger main c'est aussi le même apport calorique qu'un repas normal mais avec des quantités moins importantes. Dans 3 cubes de 2 à 3 cm de côté on a l'équivalent d'un plat principal.

Actuellement en phase d'essai au sein de la M.A.S, voici à qui s'adresse la notion de manger main.

Pour les résidents :

- Ayant des troubles praxiques (difficulté à tenir les couverts)
- En mouvement pendant les repas : déambulation
- Souffrant de dénutrition
- Souffrant d'une grande fatigue
- Avec des troubles visuels



Commission de restauration

Pour développer la communication avec la cuisine, nous avons créé à la demande de Mr Silva (directeur d'établissement) une commission de restauration.

La première réunion a eu lieu en présence de Mme Siat (diététicienne), Mr Andry (cuisinier), Mme Bourguignon (chef de service), Mme Maurer (maîtresse de maison), une accompagnante de chaque groupe de vie et moi-même.

Nous avons pu échanger autour des proportions, du respect des régimes, du gaspillage, des goûters, de la valeur glucidique de nos épaisissants...



Conclusion

L'alimentation est un des grands thèmes abordés au sein de la MAS et dans nos emplois respectifs.

C'est un des sujets amené à évoluer dans nos établissements. Il faut sans cesse s'adapter aux changements (poids des résidents, régimes, textures, états dentaires...)

Il est l'objet :

- de rencontres comme aujourd'hui
- De formations : les troubles de la déglutition ou autisme et alimentation...
- De discussions autour d'autres sujets comme dénutrition, bientraitance dans l'alimentation, médicaments et alimentation...

L'action de manger est pour le résident une activité à part entière.

MERCI