



**COMPTE RENDU DE REUNION**

**- RESEAU AUTISME INTERPROFESSIONNEL DU BAS-RHIN -**

**Du 19 mai 2011 à La « Grossmatt » à HOENHEIM**

**L'aménagement autour des repas :**

Présentation d'une situation par l'équipe de Still :

Une équipe de 11 professionnels s'est attelée à travailler autour du temps des repas, temps qui s'avère souvent délicat dans les institutions.

C'est en filmant à plusieurs reprises les petits déjeuners et en reVISIONnant les différentes étapes qu'apparaissent, pour certains résidents, une hypersensibilité au bruit, au goût, à la consistance des aliments etc..... . Pour d'autres résidents, des problèmes de déglutition ont été repérés (ex. déglutition de la salade) et parfois des nuisances environnementales ont été relevées (bruit dans la salle, absence d'information orale, promiscuité).

Ces observations ont permis d'améliorer le petit déjeuner en l'échelonnant, proposant ainsi un environnement plus calme aux personnes présentant des troubles du comportement lors des repas, travail qui a été appliqué dans un second temps aux résidents présentant des troubles envahissants du développement.

D'autre part, ces observations ont abouti à l'élaboration et à la mise en place d'une fiche technique (aménagement du repas, spécificités et difficultés liées au repas) revue et réévaluée régulièrement pour chaque résident qui tient compte de :

- L'aspect médical (problèmes bucco-dentaires, difficultés de déglutition)
- L'aspect éducatif
- L'aspect aménagement de l'environnement / compensation du handicap (chaise, bavoir, rehausseur etc...)
- Des particularités sensorielles du résident en rapport à la consistance et à la nature des aliments (texture, chaud, froid, crudités etc.)
- Des préférences des résidents (bol, tasse, verre etc.)

L'organisation autour du petit déjeuner a également été revue, le brossage des dents se fait avant le repas (risque de vomissement si après) et les médicaments sont dispensés en fin de repas pour éviter la modification du goût des aliments etc.

Le fonctionnement institutionnel est un atout supplémentaire dans la mesure où les repas sont concoctés sur place et sont servis pour de petits effectifs avec possibilité de repas à thème.

Exemple d'aménagement, un set de table limitant l'espace du repas permet à la personne non voyante de mieux prendre ses repères par rapport à la nourriture.



La démarche mise en œuvre s'appuie sur quatre pôles d'action :

1. L'observation qui permet de repérer la nature des difficultés rencontrées
2. L'aménagement de l'environnement, la compensation du handicap
3. La connaissance des résidents et le respect de leur singularité
4. Une bonne connaissance du handicap des résidents accueillis dans leur structure (non ou mal voyance + autisme).

Cette démarche a permis d'améliorer la qualité de vie des résidents lors des repas et pour les professionnels de parfaire leur pratique.

### Présentation d'une situation par l'équipe de Duttlenheim :

L'aménagement autour du repas se fait après réflexion, discussion et essais avec l'équipe en tenant compte des spécificités des régimes des résidents (haché, mixé, hyper mixé etc..). Installation de rehausseur pour éviter les chutes, mise en place de casque anti-bruit qui améliore le confort en filtrant les bruits pour plus d'apaisement, des couverts ergonomiques pour les non voyants.

Les repas de midi sont pris au self et se présentent sous forme de code couleur permettant à chacun de faire son choix en fonction de son régime. C'est en cuisine que se gèrent tous les codes couleur adaptés aux différents régimes.

Le soir et le week-end les repas sont pris dans les appartements.

Un apprentissage individuel a été indispensable avec une identification du niveau de compréhension pour chaque résident afin qu'il puisse composer son repas équilibré en fonction du code couleur mais également l'emplacement de ces couleurs à différentes hauteurs (haut : interdits pour certains, etc..).

Les résidents mangent à leur rythme, seule contrainte, le dessert que tout le monde prend au même moment.

La distribution des médicaments se fait avant le repas et introduit par ce fait le temps de repas.

Les pictogrammes servent à la préparation de la table : ainsi certains résidents récupèrent le pictogramme correspondant à une tâche, assiettes, couverts, débarrasser, ranger, balayer etc., leur permettant d'effectuer les différentes actions qui font parties du rituel autour du repas.

### Présentation d'une situation par l'équipe du FAM « Les Néréides » de l'EPSAN :

Un changement de locaux et de site est à l'origine d'un questionnement autour de repas qui prend une dimension différente depuis le déménagement.

En effet la salle à manger fait également office de salle télé, de salle d'activité et les résidents ont du mal à trouver leurs repères.

Dans un premier temps la télé a été déplacée.

Les repas restent sources de difficultés car chaque résident a son propre rituel.

Des réflexions sont en cours autour du bruit, de l'échelonnement des repas, de la réduction des groupes même si la mise en place de différentes solutions a entraîné des difficultés sur la suite du déroulement de la journée.



D'autre part, l'équipe du FAM organise régulièrement des sorties au restaurant pour une tarte flambée. Les résidents apprécient particulièrement ces sorties même si leurs comportements sont identiques qu'au pavillon.

La prochaine réunion du réseau interprofessionnel aura lieu le :

**Le jeudi 15 septembre à 14 heures  
ADAPEI de Duttlenheim  
21 rue des Chevreuils  
FAM Résidence de la Forêt  
67120 DUTTLENHEIM**

**Ordre du jour :**

**L'accompagnement médical des résidents.**

- Présentations par les équipes de :  
L'IME de Sélestat, la Fondation «Sonnenhof» et l'équipe du Fam « les Cigales » concernant un résident (**comportements-défis**).