

clariane



“Les Enrobés Gourmands”

03/10/2024

CONSTATS ET ENJEUX FONDATEURS DE LA DEMARCHE



- Des risques d'insatisfaction : perte d'appétit, de lassitude, une perte d'autonomie à table et de dénutrition générés par les textures mixées
- Des repas mixés utilisés comme le médicament de la fausse route, une prescription irrégulière
- Des familles inquiètes pour le bien-être de leurs proches qui n'hésitent plus à témoigner
- Des attentes dans les SSR, une recherche du plaisir et une alimentation à visée thérapeutique

*La mastication et la déglutition sont plus efficaces si le geste d'alimentation est autonome.
Bien qu'il semble naturel d'aider un résident qui a des difficultés à manger seul, cette aide ne permet pas à la personne de se préparer à mâcher et à avaler.*

Yann Tannou, Orthophoniste – Formateur en établissements

LES ENROBES GOURMANDS , UNE ALTERNATIVE AUX REPAS MIXES

- 🌀 **Une texture qui permet aux les plus fragiles de retrouver le plaisir de la mastication et l'envie de manger**
- 🌀 **Une démarche qui vise à redonner du plaisir pour susciter l'envie de manger et retrouver l'autonomie**
- 🌀 **Un projet qui repose sur l'implication et la formation de l'ensemble du personnel**



- 100% des recettes traditionnelles revisitées par un grand chef et des experts
- Retour des saveurs, textures et sensations en bouche

« Une touche de saveurs pour réveiller les sens »

« Des petites découpes pour réussir la déglutition »

« Un crémeux pour faciliter la glisse et riche en nutriments »

« Une sélection de vaisselle pour créer des émotions et donner envie de manger facilement son repas »

“ Nous avons travaillé de nouvelles recettes, belles et gourmandes, qui donnent envie de manger. Nous souhaitons interpeller les Aînés, les relier à leur histoire et redonner du sens à leur vie.

Gilles Larrauffie, Chef

LES ENROBES GOURMANDS , UNE ALTERNATIVE AUX REPAS MIXES



- Un petit déjeuner complet et équilibré
- Des recettes gourmandes, faite-maison, uniquement à partir d'ingrédients naturels et traditionnels

« Une délicieuse brioche »

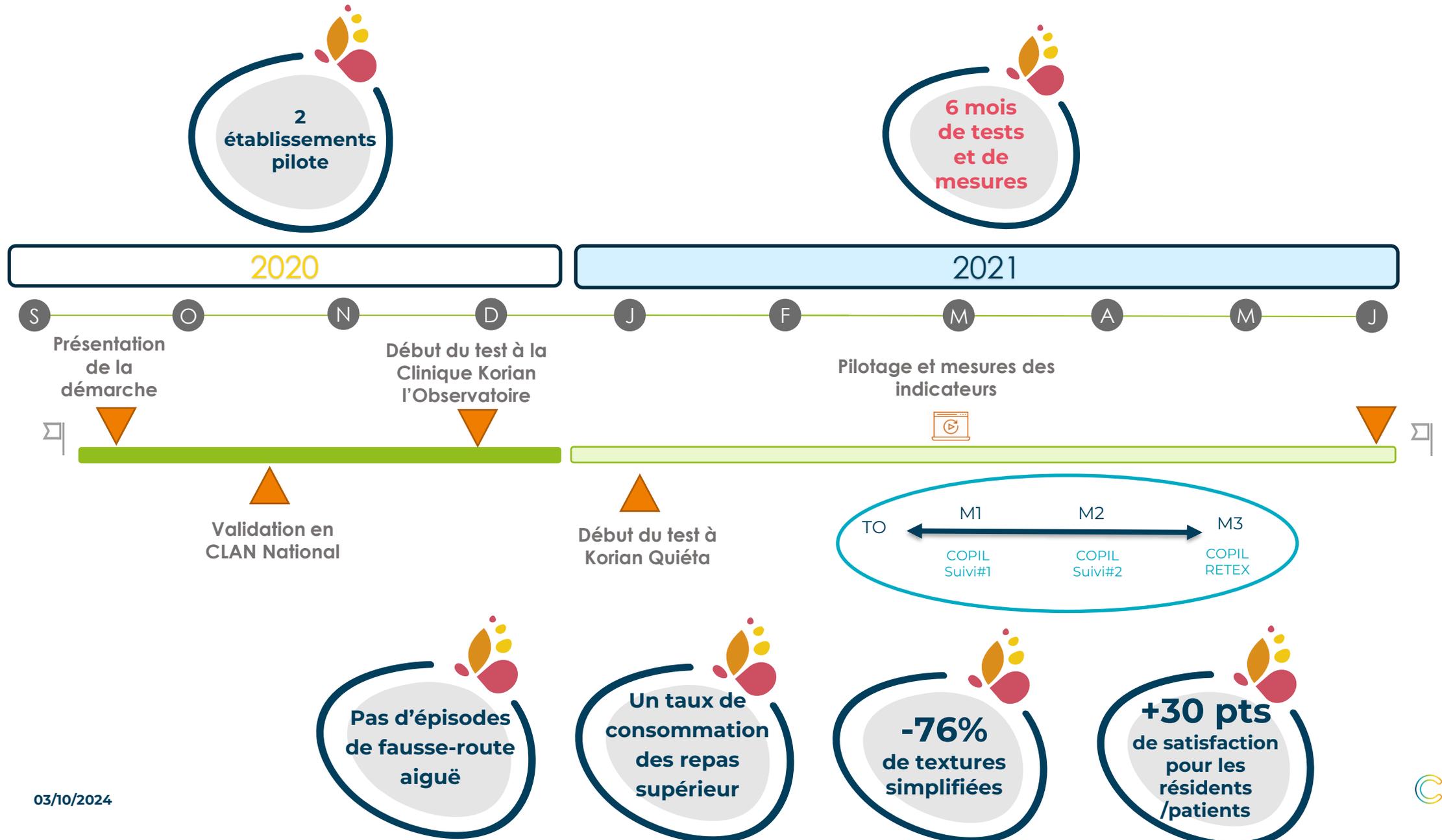
« Une crème vanille à la texture onctueuse »

« Le tout arrosé de café, de thé ou de chocolat selon les envies de chacun »

“ Le Pot Gourmand, c'est très complet et consistant. Les résidents aiment beaucoup. C'est mieux que la bouillie.

Christophe – Infirmier de la résidence Korian Quieta

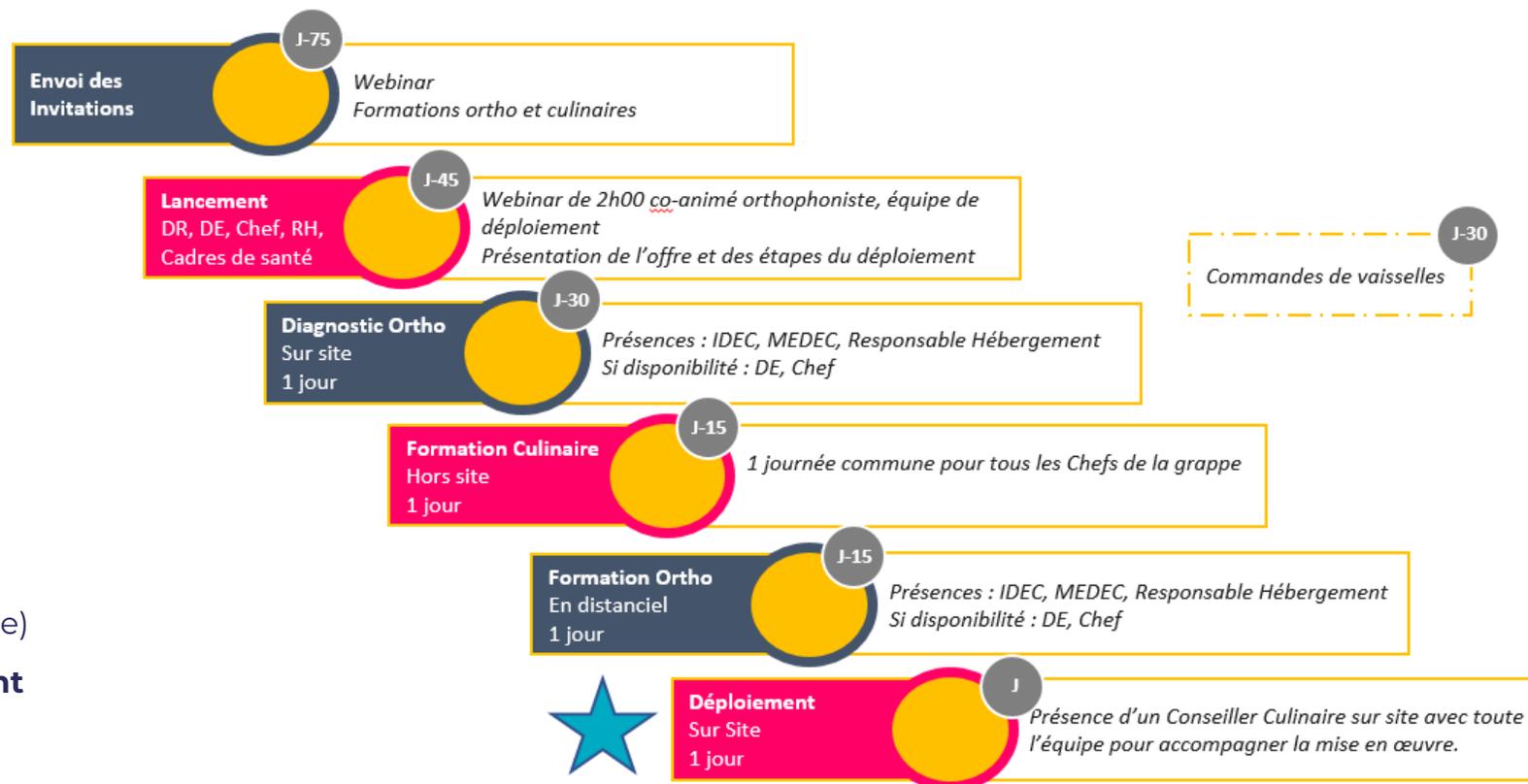
LA PHASE DE TEST : EN MAISON DE RETRAITE ET EN ETABLISSEMENT DE SANTE



LE DEPLOIEMENT : 38 ETABLISSEMENTS EN 2022



- **Phases de déploiement par grappe**
- **Critères de déploiement :**
- **Engagement** de la Direction de l'Établissement et des cadres de l'établissement
- **Adhésion** du personnel médical et paramédical (Médecin, IDEC, Orthophoniste)
- **Compétences et engagement** des équipes de cuisine



LA PHASE DE TEST : EN MAISON DE RETRAITE ET EN ETABLISSEMENT DE SANTE



INDICATEURS SOINS (IDEC / MEDEC)

- Nombre de résidents/patients (R/P) identifiés à risque de fausse route
- Nombre de repas à texture (haché, mixé ou enrobés gourmands)
- Nombre moyen de Compléments Nutritionnels Oraux/jour et par R/P*
- Nombre de R/P avec prescription enrichie naturellement*
- Tendance de la courbe de poids de chaque R/P*
- Albuminémie de chaque R/P*
- Nombre de R/P mangeant en totale autonomie*
- Nombre de R/P mangeant en autonomie partielle*
- Nombre de R/P mangeant avec une aide totale*



INDICATEURS SATISFACTION (DE / SOINS/ RESTAURATION)

- Est-ce-que les résidents/patients trouvent les plats appétissants ?
- Est-ce-que les préparations favorisent l'autonomie à la prise des repas des résidents/patients ?
- Est-ce-que les résidents/patients consomment mieux leurs repas ?
- Etes-vous satisfait de cette innovation pour les résidents/patients ?



INDICATEURS RESTAURATION (RESTAURATION)

- Nombre de repas à texture mixée/jour
- Nombre de repas « Enrobés Gourmands » /jour
- Nombre de repas à texture hachée/jour

RESULTATS PROVISOIRES DE L'ETUDE EN COURS D'UNE THESE DE MEDECINE

Cohorte totale

21789

Alimentation non
texturée

53%

Alimentation
texturée

47%

Texture

%

Dont texture hachée

53%

Dont texture mixée

43%

Dont texture E.G

3%

RESULTATS PROVISOIRES	Résidents avec alimentation mixée	Résidents avec alimentation E.G
IMC moyen début d'étude	22.13 +/- 5.1	22.33 +/-4.8
GIR moyen	1.83 +/- 0.8	1.87 +/- 0.8
Age moyen	88.73 +/- 7.9	89.31 +/- 7.5
Ratio sexe	23.27% homme	21.34% homme
IMC moyen fin d'étude	21.68 +/- 5	22.23 +/- 5.1
Variation IMC sur 5 mois	Δ -0.45	Δ -0.10

