



Intervenant de l'AVIHE

William DUPUIS, Diététicien DE, expérimenté en gériatrie

Les interventions du diététicien sont destinées :

- ▶ aux résidents : prise en charge individuelle ou ateliers collectifs
- ▶ aux professionnels de l'établissement : co construction de menus , de protocoles, ...

Un programme d'interventions à la carte, en choisissant parmi les packs suivants :

1. La prise en charge individuelle : dépistage et prévention de la dénutrition des résidents
2. L'appui aux professionnels de l'établissement ou du service
3. La conception des menus et des plans alimentaires
4. Des ateliers collectifs autour du plaisir de manger pour les résidents

Pack n°1 : Prise en charge individuelle

Le dépistage et la prévention de la dénutrition des résidents

Pack n°1

10 séances minimum par an
(1 séance par mois environ)
Durée des séances : 4h

**10 séances de 4h par an
soit 40h soit 1920 € TTC**

OBJECTIF :

Etablir un diagnostic diététique, définir des objectifs nutritionnels et mettre en place une stratégie de soins diététiques avec les professionnels et le bénéficiaire.

CONTENU :

Le diététicien réalise des bilans nutritionnels et alimentaires individuels :

- à l'entrée dans un établissement
- et en continu à la demande de l'équipe

Evaluer et recenser les besoins nutritionnels des usagers, repérer les habitudes alimentaires à l'aide de :

- un bilan nutritionnel
- un entretien individuel avec le résident / ses aidants proches
- le recueil et le partage d'informations nutritionnelles avec l'équipe soignante.

→ Prise en charge : le plan alimentaire individualisé

Ce plan comprend les informations suivantes :

- ration quotidienne, fréquence des repas (fractionnement.),
- texture, enrichissement, CNO....
- circuit d'approvisionnement

Partager avec les IDE et l'équipe pluridisciplinaire : traçabilité

Transmission d'informations pour assurer la traçabilité et le suivi de la démarche diététique (individuelle et collective) / Comptes rendu écrits dans le logiciel de soin dédié (Cédiac, Net soin, PSI..)

Echanges lors des réunions de transmissions, contribution au projet personnalisés

Pack n°2 : Appui aux professionnels

Comité de prévention de la dénutrition

OBJECTIF : Se doter de supports et de méthodes (en lien avec les recommandations de bonnes pratiques de l'HAS) afin de :

- Prévenir la dénutrition des personnes âgées
- Dépister les personnes âgées dénutries (protocole de dépistage)
- Prendre en charge les personnes âgées dénutries.
- Assurer une hygiène bucco-dentaire aux personnes âgées

CONTENU :

Travail en groupe pluridisciplinaire (cuisiniers, soignants, IDE...) : le Comité de prévention de la dénutrition.

Animé par le diététicien en association avec le.s référent.s nutrition lorsqu'il.s existe.nt., afin de :

- Formaliser un état des lieux de la prévention et la prise en charge de la dénutrition.
- S'approprier des méthodes, des outils et des supports (protocoles)

Pack n°2

4 séances minimum par an

(1 séance par trimestre)

Durée des séances : 4h

FORFAIT 16 HEURES = 768 € TTC

Ce pack peut être proposé seul

Pack n° 3

La conception des menus et des plans alimentaires

Pack 3.1. La conception de plans alimentaires et des menus (professionnels)

OBJECTIF

Concevoir les plans alimentaires et les menus

Mettre en oeuvre, suivre et contrôler les orientations nutritionnelles définies par l'établissement

CONTENU

Travail en groupe pluridisciplinaire (cuisiniers, soignants, IDE...)

en association avec le.s référent.s nutrition lorsqu'ils existe.nt., afin

d'établir des plans / plannings alimentaires, conformes aux orientations nutritionnelles et au cahier des charges de la restauration de la structure, afin de permettre:

- * la prise en compte des contre- indications et règles nutritionnelles : menus sans sel, normal, diabétique / enrichissements alimentaires ..
- * la bonne adéquation des quantités d'aliments pour couvrir les besoins nutritionnels
- * la définition des modes de cuisson et textures appropriés.

Pack n°3.1

6 séances minimum par an

(1 séance tous les 2 mois)

Durée des séances : 4h

FORFAIT 24 HEURES = 1152 € TTC

Ce pack peut être proposé seul

Pack 3.2. Les Commissions menus avec les résidents

OBJECTIF

Associer les résidents à la conception des menus dans le respect :

- des goûts des usagers et des demandes formulées par le CVS
- des régimes et de l'équilibre alimentaire dans le cadre des orientations nutritionnelles définies par l'établissement

CONTENU

Commission composée de représentants des résidents et de professionnels de l'EHPAD (cuisinier, animateur.trice, soignant, référent nutrition....) permettant de définir les menus pour le trimestre

Pack n°3.2

4 séances minimum par an

(1 séance par trimestre)

Durée des séances : 4h

FORFAIT 16 HEURES = 768 € TTC

Ce pack peut être proposé seul

Pack n°4

Des ateliers collectifs pour les résidents

Pack 4.1. Le plaisir et la santé dans l'assiette

OBJECTIFS

(Re) donner l'envie de manger, prendre du plaisir, retrouver des sensations

Lutter contre les idées reçues en matière de diététique.

Identifier avec les usagers des déterminants de leur comportement alimentaire.

Prise en compte :

- des goûts personnels, du plaisir et de l'envie de manger
- des déterminants de comportements alimentaires

CONTENU

Des ateliers collectifs autour du plaisir de manger et de la diététique abordée de manière ludique, pratique et conviviale : mise en situation, quizz, vrai-faux, ...

Au choix parmi :

- ✓ Loto des saveurs (dégustation à l'aveugle et stimulation des sens)
- ✓ « Manger mieux, bouger plus »
- ✓ Idées reçues sur la diététique
- ✓ Le sucre caché
- ✓ Les groupes alimentaires
- ✓ Les fruits et les légumes
- ✓ Les emballages, la gestion des déchets
- ✓ ...

Pack n°4.1

4 séances minimum par an

(1 séance par trimestre)

Durée des séances : 4h

FORFAIT 16 HEURES = 768 € TTC

Ce pack être proposé seul

Pack 4.2. Ateliers cuisines ou repas thérapeutiques

OBJECTIFS

- Evaluer les capacités de l'alimentation autonome et conseiller sur l'adaptation de l'environnement

- Solliciter et maintenir les capacités motrices et cognitives résiduelles (mémoire procédurale, sensorielle etc..)

- Valorisation, maintien du lien social

- (Re) donner le plaisir de manger, de partager, d'échanger

CONTENU

Organiser un repas convivial (menu, achats, préparation d'un repas, dressage de la table, cuisine...).

Un lien peut être recherché avec les animations en cours et avec les jardins thérapeutiques lorsqu'ils existent dans la structure. L'intervention d'un (e) ergothérapeute est possible (aides techniques au repas)

Pack n° 4.2

4 séances minimum par an

(1 repas par trimestre)

Durée des séances : 5h

FORFAIT 20 HEURES = 960 € TTC

(hors frais alimentaires)

Ce pack être proposé seul



Le diététicien

Le diététicien est un **professionnel de la santé, expert en nutrition et alimentation, œuvrant dans le secteur paramédical.**

Sa mission est à la fois **préventive et curative** : son objectif est de prévenir les maladies, les surcharges de poids et tous les inconvénients liés à la mauvaise alimentation.

Le métier de diététicien est souvent apparenté à celui de nutritionniste.

Pourtant, ce sont deux professions aux parcours différents.

Le terme de « nutritionniste » est un qualificatif qui ne définit pas une profession. Ce qualificatif peut être utilisé par toute personne (médecin, ingénieur, diététicien, ...) ayant une formation en nutrition.

Seules peuvent exercer la profession de diététicien et porter le titre de diététicien, les personnes titulaires de l'un des diplômes d'Etat suivants: le BTS diététique / le DUT génie biologique option diététique.

L'accès à ces formations nécessite **de solides bases scientifiques** : titulaires d'un Bac S et STL spécialité biochimie et dans une moindre mesure, les bacheliers issus d'un bac SMS.

Le métier de diététicien est réglementé par la Loi 2007-127 du 30 janvier 2007 :

« Est considérée comme exerçant la profession de diététicien toute personne qui, habituellement, dispense des conseils nutritionnels et, sur prescription médicale, participe à l'éducation et à la rééducation nutritionnelle des patients atteints de troubles du métabolisme ou de l'alimentation, par l'établissement d'un bilan diététique personnalisé et une éducation diététique adaptée.

Les diététiciens contribuent à la définition, à l'évaluation et au contrôle de la qualité de l'alimentation servie en collectivité, ainsi qu'aux activités de prévention en santé publique relevant du champ de la nutrition. »

Il collabore avec les autres professionnels de santé (médecins, infirmiers, rééducateurs, aides-soignants, cadres de santé...), les gestionnaires et les chercheurs.

Il apporte des compétences scientifiques et techniques **pour délivrer des conseils nutritionnels** et, sur prescription médicale, dispenser des soins diététiques individualisés avec une éducation nutritionnelle optimale. Il participe également au contrôle qualité des aliments et des préparations culinaires dont il assure l'équilibre nutritionnel tout en respectant les règles d'hygiène.

Informer - Conseiller

- Informer, former et éduquer à l'alimentation, la nutrition et à la diététique des usagers, des aidants proches (familles) et de tous les professionnels d'un établissement ou d'un service médico-social (professionnels de soin, de restauration, d'accompagnement, ...), des étudiants, du grand public, etc.
- Coordonner les actions et l'information relatives à la nutrition entre les équipes

Accompagner

- Permettre les conditions d'une prévention et d'une prise en charge de la dénutrition de qualité
- Accompagner une démarche de soin diététique adaptée à l'état de santé, aux soins et intégrée au projet de soin global
- Mettre en place les programmes nutritionnels, en collaboration avec les équipes
- Travailler dans le respect des règles d'hygiène et dans le stockage et la conservation des denrées (HACCP).