



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Webinaire Nutrition 14 novembre
Riche et bon !
Comment améliorer l'alimentation
en EHPAD/USLD et au domicile ?



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Webinaire Nutrition 14 novembre
« Riche et bon ! »

**... en EHPAD et USLD...
à qui s'adresse-t-on ?**

Pr Agathe RAYNAUD SIMON

La population âgée est hétérogène



Robuste



Fragile



**Malade et/ou
dépendant**

En EHPAD et USLD, à qui s'adresse-t-on ?



Robuste



Fragile



**Malade et/ou
dépendant**

= à haut risque de dénutrition ou dénutri

En EHPAD et USLD

Quels sont les besoins nutritionnels ?



Malade
et/ou
dépendant

HAS

HAUTE AUTORITÉ DE SANTÉ

2007

Personne âgée
dénutrie

30 à 40 kcal/kg/j
1,2 - 1,5 g de
protéines/kg/j

GEM-RCN 2015

Populations âgées en EHPAD

1800 - 2000 kcal/j
≥ 30 kcal/kg/j
protéines ≥ 1 g/kg/j
privilégier
protéines d'origine animale

Aliment protéique
80 – 100 g midi
60 - 70 g le soir



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Webinaire Nutrition 14 novembre
« Riche et bon ! »

Comment appliquer ces recommandations ?
Dr Lydie d'ARAILH

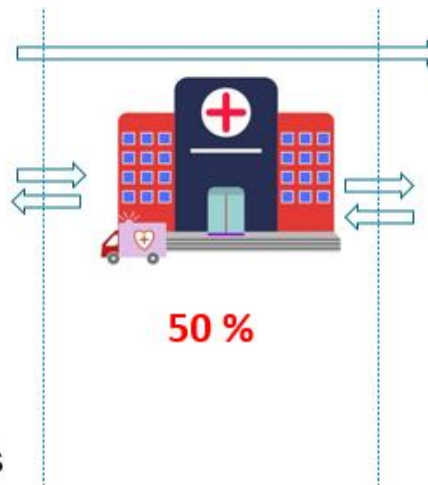
Dénutrition fréquente et grave



5 à 10 %

Si aides
professionnelles

25 %



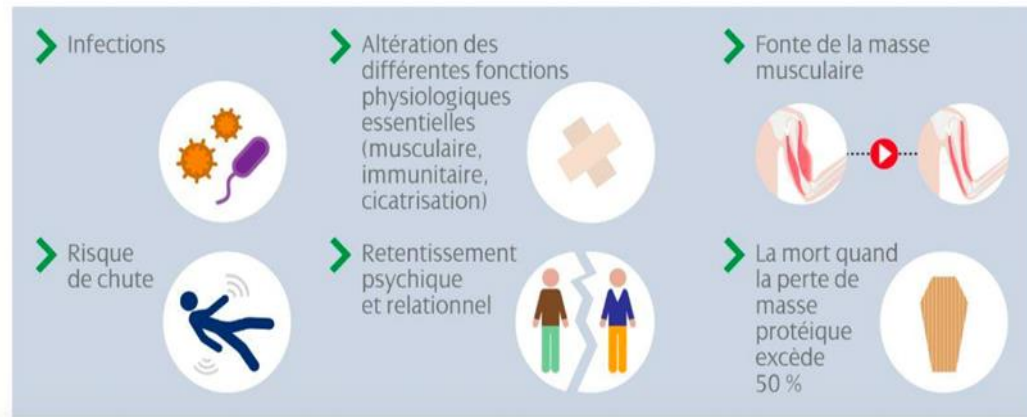
50 %



35 %

Dénutrition fréquente et grave

LES CONSÉQUENCES DE LA DÉNUTRITION ?



La spirale de la dénutrition



Profil des résidents en EHPAD

GMP moyen national 2023 : **740** [Min 674, Max 837] *CNSA 2023*

PMP moyen national en 2022 : **222** *CNSA 3 juin 2022*



54% des résidents sont **GIR 1 ou 2**

40% maladie **Alzheimer** ou **apparentés** diagnostiqués
Rapport DRESS 2019

Résidents polypathologiques et/ou dépendants

Recommandations HAS 2021

Diagnostic DENUTRITION = 1 critère phénotypique + 1 critère étiologique

Critères phénotypiques

Les critères phénotypiques sont les suivants (1 seul critère suffit) :

- perte de poids $\geq 5\%$ en 1 mois ou $\geq 10\%$ en 6 mois ou $\geq 10\%$ par rapport au poids habituel avant le début de la maladie ;
- IMC $< 22 \text{ kg/m}^2$;
- sarcopénie confirmée*.

* Plusieurs définitions de la sarcopénie ont été proposées*. Les critères proposés sont ceux de EWGSOP 2 (European Working Group on Sarcopenia in Older People).

Consensus européen (EWGSOP 2019) définissant la sarcopénie confirmée comme l'association d'une réduction de la force et de la masse musculaire.

	Femme	Homme
Réduction de la force musculaire (au moins 1 critère)		
5 levers de chaise en secondes		> 15
Force de préhension (dynamomètre) en kg	< 16	< 27
ET réduction de la masse musculaire (au moins 1 critère)*		
Masse musculaire appendiculaire en kg	< 15	< 20
Index de masse musculaire appendiculaire en kg/m^2	$< 5,5$	< 7

* Les outils les plus fréquemment utilisés dans la littérature pour estimer la réduction de la masse musculaire sont la DEXA et l'impédancemétrie. D'autres techniques sont validées pour mesurer la masse musculaire (tels le scanner, l'IRM ou l'échographie musculaire), mais les seuils restent à définir dans la population âgée. Concernant l'anthropométrie, un tour de mollet $< 31 \text{ cm}$ est proposé.

5 Levers de chaise
2 EHPAD Ile de France
Octobre 2023

2% de résidents arrivent à faire
5 levers de chaises $< 15 \text{ sec}$
= ont une **force musculaire normale**

Critères étiologiques

Les critères étiologiques sont les suivants (1 seul critère suffit) :

- réduction de la prise alimentaire $\geq 50\%$ pendant plus d'1 semaine, ou toute réduction des apports pendant plus de 2 semaines par rapport :
 - à la consommation alimentaire habituelle,
 - ou aux besoins protéino-énergétiques ;
- absorption réduite (malabsorption/maldigestion) ;
- situation pathologique (avec ou sans syndrome inflammatoire) :
 - pathologie aiguë,
 - ou pathologie chronique,
 - ou pathologie maligne évolutive.

EN EHPAD

Résidents polypathologiques et/ou dépendants
+ dénutris ou à haut risque de dénutrition

Illustrations

Variabilité des poids des résidents

Nombre de résidents	4	4	6	10	9	16	9	6	9	4	3	2	2
Poids en Kg	30-40	40-45	45-50	50-55	55-60	60-65	65-70	70-75	75-80	80-85	85-90	90-95	95-100

Consommation moyenne du plat principal protéiné sur 3 EHPAD (octobre 2023)

MIDI:	80%	75%	65%
SOIR:	70%	73%	76%

Quelques pistes

- Augmenter la densité protéique des plats
- Importance des apports en sus du plat principal
 - type laitages/ fromages ... (Ex: fromage blanc au petit déjeuner)
 - apports aux autres moments de la journée en particulier
 - petit déjeuner : repas le plus consommé
 - collation nocturne (jeûne nocturne)

Nutrition alimentation en EHPAD et USLD

- Résidents polypathologiques et/ou dépendants
- Résidents dénutris ou à haut risque de dénutrition
- Variabilité des poids
- Variabilité entre quantité servie et consommée
- Idéal : approche nutritionnelle personnalisée

Pour une prise en charge optimale :

- **communication entre les TOUS professionnels y compris la cuisine +++**
- **COPIL nutrition : chef cuisine + responsable hôtelière + IDEC + MedCo...**
- **Suivi des prises alimentaires et de la consommation de tous les enrichis donnés**
- **Favoriser les plats « enrichis maison »**
- **Le plaisir dans l'assiette !**
- **Activité physique ++**
- **Objectifs:**
 - **1,2 g de protéines/kg/j pour TOUS les résidents**
 - **1,5 g de protéines/kg/j pour les dénutris**

HAS

HAUTE AUTORITÉ DE SANTÉ

2007

Personne âgée
dénutrie
30 à 40 kcal/kg/j
1,2 - 1,5 g prot/kg/j



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Webinaire Nutrition 14 novembre
« Riche et bon ! »

Comment appliquer ces recommandations ?
Pascale HERAULT-GUEGAN

4 domaines prioritaires

- **1 Hygiène alimentaire et gustatif** : Sûreté microbiologique, chimique et qualité des aliments
- **2 Nutritionnel** : apporter les besoins nutritifs quotidiens. Ne pas être trop dans le médical et nourrissage
Respecter au moins 45 minutes par repas (besoin physiologique)
Rester présent et à l'écoute du résident pendant le repas

Identification pour chaque personne étant porteuse d'handicap des difficultés qui lui sont propres.
Attention à ne pas infantiliser le patient pendant les repas

Si on pense trop à nourrir le patient, on n'est pas assez à l'écoute..
Le refus ponctuel de s'alimenter peut être un signe de choix de la personne, qui est alors à respecter.
Comment alors aider le personnel à gérer sa propre angoisse ?

4 domaines prioritaires

➤ 3 Convivialité : intégration à un groupe social.

Ne pas se mettre à la place de l'autre, ne pas instaurer relation dominant/dominé entre soignant et résident. Tout ne relève pas du faire, mais de l'être avec.

Importance que la personne âgée puisse aussi donner son avis. Elle ne doit pas être un objet de soin.
« Je ne suis pas qu'un trou, parle moi ». Travailler avec la famille si besoin (plats préférés, aversions...)

➤ 4 Hédonisme : le repas, un moment de plaisir.

Plan de table : aime t'il converser ? Accepte t'il de s'asseoir aux côtés de n'importe quelle personne ?

Animations autour des repas (anniversaires, repas à thème, de fête...)

La personne âgée est le meilleur informateur de sa culture. Respecter les différences, ne pas être dans le jugement, adapter son discours en fonctions des différentes cultures

Le professionnel n'est pas tout puissant, sinon il risque d'être irrespectueux voire devenir maltraitant.

La Pyramide Alimentaire

Matières grasses ajoutées

Modérément et varier les sources



Fruits à coque et graines

15 à 25 g par jour

Produits laitiers et alternatives végétales enrichies en calcium

250 à 500 g de lait ou équivalents laitiers par jour



VVPOLAV (ou viandes, volailles, poissons, œufs, légumineuses, alternatives végétales)

Poisson et fruits de mer: 1 à 2 fois par semaine
Légumineuses: min. 1 fois par semaine
Viande rouge: max. 300 g par semaine

Féculents

À chaque repas • Min. 125 g de produits céréaliers complets par jour



Légumes

Min. 300 g par jour



Eau et boissons non sucrées

Eau à volonté

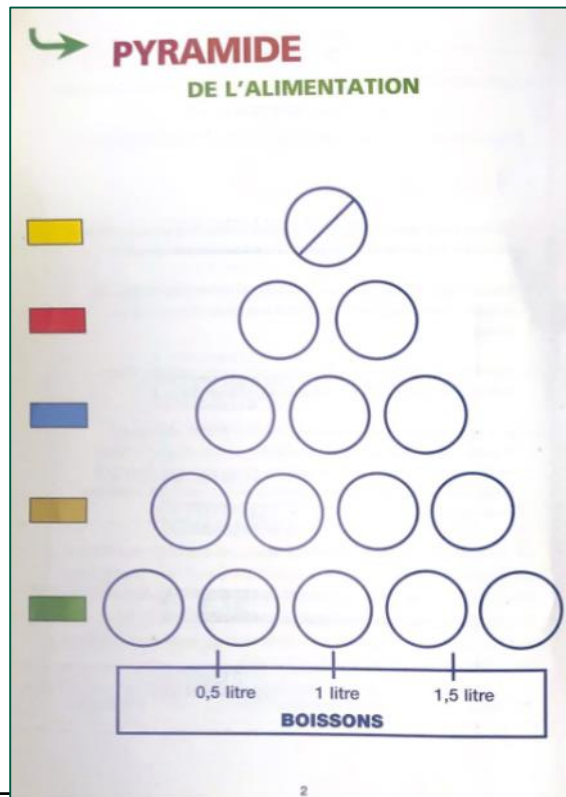


Activité physique



30 minutes de marche rapide
(ou équivalent) par jour

Pyramide Alimentation



	<p>BEURRE - HUILE</p> <p>L'association des différents acides gras d'origine animale et végétale est indispensable. Un peu de beurre (la valeur d'une petite plaquette de restaurant par jour) doit être consommé cru.</p> <p>1 part de beurre cru (10 g) pour tartines ou 1 part d'assaisonnement salade ou 1 part de plat en sauce</p>
	<p>VIANDES - POISSONS- OEUFS - LAIT</p> <p>Ne sont prises en compte que les protéines d'origine animale qui doivent représenter les 2/3 du besoin journalier soit 40 g de protéines.</p> <p>20 g soit 100 g de viande, de poisson ou 2 oeufs ou 1/2 litre de lait. (cf le tableau des équivalences)</p>
	<p>PRODUITS LAITIERS</p> <p>N'est pris en compte que le calcium provenant du lait et des produits laitiers</p> <p>300 mg de calcium (cf le tableau des équivalences)</p>
	<p>PAIN - RIZ - PÂTES - POMMES DE TERRE</p> <p>1/4 de baguette ou 1 part de féculents (environ 3 cuillères à soupe)</p>
	<p>LÉGUMES - FRUITS</p> <p>1 fruit + 1 part de légumes crus ou cuits</p>
	<p>BOISSONS</p> <p>1 gros bol = 0,5 litre 1 verre = 1/4 litre</p>



Conseils

Des stratégies
pour compenser
la baisse d'appétit

ADAPTER LES REPAS

- Ajouter une collation.
Par exemple, une part de camembert à 10h ou un flan à 16 heures.
- Ajouter une collation nocturne.



ADAPTER LES MENUS

- Ajouter un produit laitier au petit-déjeuner.
- Ajouter une entrée protidique au déjeuner. Par exemple, des tartines de sardines plutôt que des carottes râpées.
- Ajouter un dessert à base d'œufs. Par exemple, un clafoutis plutôt qu'une part de tarte.



ADAPTER LES INGRÉDIENTS

- Ajouter une cuillère de poudre de lait dans le café, la purée, le fromage blanc, la soupe...



ADAPTER LES RECETTES

- Ajouter des dés de jambon dans la salade.
- Ajouter un œuf de plus dans une quiche ou dans une crème.
- Ajouter une cuillère de lentilles dans la soupe.



Les aliments hachés
sont souvent secs :
pensez à ajouter une sauce,
du jus de viande, de la crème...



L'alimentation texturée va
souvent de pair avec une baisse
d'appétit : pensez à enrichir
les plats avec un jaune d'œuf,
de la crème, du lait concentré, du
miel...



Les aliments mixés
sont souvent trop liquides :
pensez à les épaissir un peu avec
de la fécule de pomme de terre/de
maïs ou des poudres épaississantes
vendues en pharmacie.



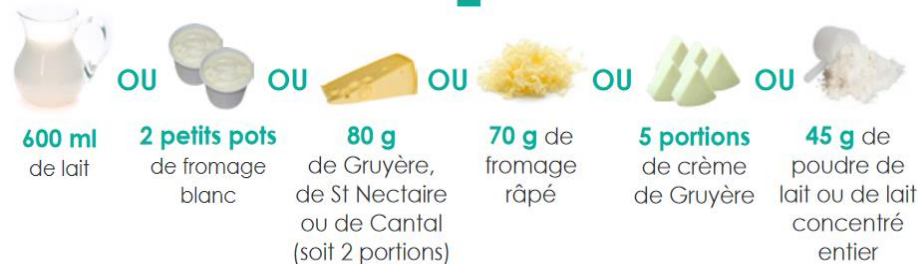
Pour les protéines, les suppléments sont en moyenne de l'ordre de 20 g par jour.

20 g de protéines

=



=



=

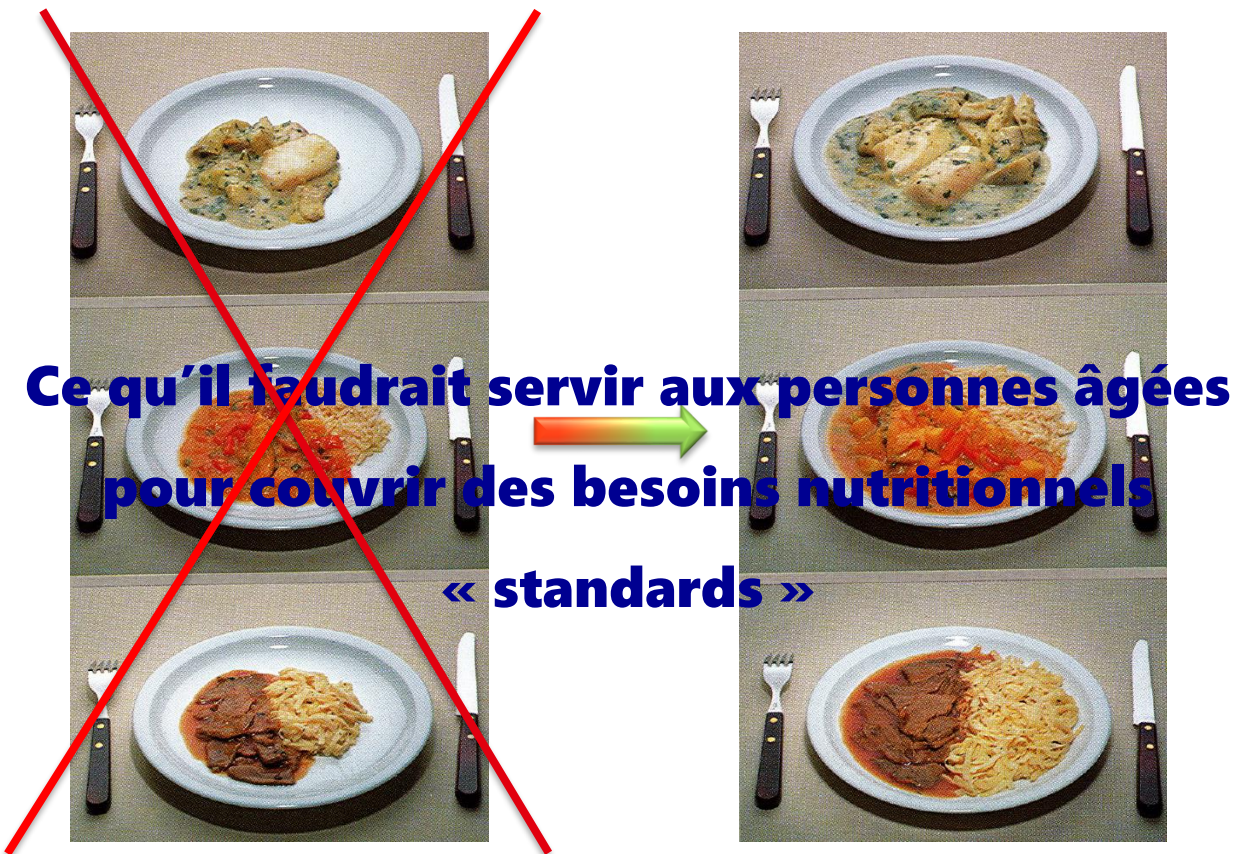


Des ingrédients pour enrichir l'alimentation

Ci-dessous quelques propositions d'ingrédients peu chers et faciles à trouver que l'on peut utiliser pour enrichir de nombreuses recettes.

UN INGRÉDIENT	DES IDÉES
 Œuf	Dur, en salade Un œuf de plus dans une quiche Un œuf de plus dans un flan
 Poudre de lait	Dans la boisson chaude (<i>café, chocolat</i>) Une cuillère dans un fromage blanc Une cuillère dans une crème dessert
 Fromage à pâte dure (gruyère, comté...)	En dés dans une salade Râpé dans une purée Saupoudré sur une tarte salée (<i>quiche</i>)
 Fromage fondu (Vache-qui-rit, cancoillotte)	Fondu, sur des pommes de terre Une portion dans l'assiette de purée Une portion dans le bol de soupe
 Lentilles	Une cuillère dans la soupe En complément de la viande Dans un gâteau au chocolat
 Sardine, thon et maquereau	En rillettes à l'apéro Emietté dans une sauce tomate En garniture pour une tarte salée

Etre vigilants sur les portions « standards » servies





**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

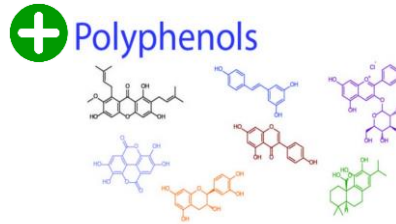
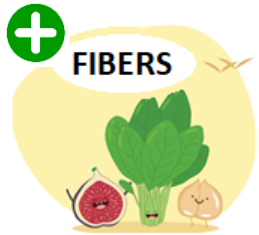


Webinaire Nutrition 14 novembre
« Riche et bon ! »

Protéines animales ou Protéines végétales ?
Pascale HERAULT-GUEGAN

Les nutriments des végétaux et leurs effets santé

Alimentation végétalisée se compose principalement d'aliments végétaux tels que les **fruits et légumes**, les **légumineuses** et les **fruits à coque** (noix, graines, céréales complètes).



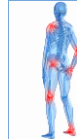
EFFETS BÉNÉFIQUES POUR LA SANTÉ

↑ diversité du microbiote



(Tomova et al, 2019)

↓ inflammation



(Serafini et al, 2016)

Prévention des maladies cardiovasculaires



(Trautwein et al, 2020; Gueugneau et al, 2023)

Et les protéines ???

Pour rester en bonne santé et pour notre santé musculaire



Maintenir un **apport protéique suffisant** et de **bonne qualité nutritionnelle**

Différences entre les sources protéiques



vs.



→ **Moindre qualité nutritionnelle** des protéines végétales vs protéines animales

- ⊖ Protéines / Acides aminés indispensables (AAi)
- ⊖ Composition déséquilibrée en AAi
- ⊖ digestibles

Protéines animales ou protéines végétales ?

- ✓ Les **sources animales**
produits laitiers, œufs
viandes et produits carnés
poissons et produits de la pêche
- ✓ sont **plus riches** en protéines

g/100g matière sèche

Viandes/poissons > 70
Œufs ≈ 50
Fromages 40-50
Lait/yaourts 28-30

- ✓ Les produits **végétaux**
- ✓ Teneur en protéines variable
Légumineuses
> **céréales**
> **légumes verts**

g/100g matière sèche

Graines oléagineuses 30-35
Graines protéagineuses 20-30
Céréales ≈ 15
Légumes verts ≈ 10

**Quelle part de protéines d'origine végétale
est-il raisonnable de proposer
à des personnes âgées à risque de dénutrition
ou dénutris ?**

< 50 %





**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Webinaire Nutrition 14 novembre 2023

« Riche et bon ! »

Enrichir et texturer, nos priorités !

Anthony MILLOX



Sommaire

I. L'enrichissement : Késako ?

II. Comment enrichir nos repas ?

A. Enrichissement à la source / que rajouter à un plat fini ?

B. Quelques idées sucrées

III. Focus sur : les repas à textures modifiées

A. Les texturants

B. Les couleurs et les goûts

IV. Les compléments alimentaires



I. – L'enrichissement : Késako ?

Rappel : Besoins en protéines

- Population générale : 0,83g/kg/J
- Personnes âgées en bonne santé : pas en dessous d'1g/kg
- Dénutrie : 1,2 à 1,5g/kg
- Idéal en institution : 1,5 à 2g/kg

Question : comment y arriver ?

Personne âgée : anorexie, dysgueusie, adipsie, sarcopénie.

Un des principes de prise en soins : **l'enrichissement**



Enrichir son alimentation c'est :

- Remplacer ses ingrédients :

- Lait entier, voire lait concentré pour remplacer le demi-écrémé : desserts lactés / pâtisseries
- Crème 35% pour remplacer une crème fraîche : sauce / tarte / gratin / desserts lactés
- Jaune d'œuf à la place de l'œuf : purées / potages / pâtisseries
- Légumineuses à la place de féculents : purées / potages

- Ajouter des aliments

- Collation 21H : casse le jeûne nocturne
- Quoi ajouter à quelle préparation ? Voir diapo suivante !

- Ajouter des compléments

- Compléments lactés / crèmes / poudres / pâtisseries / potages... Oui mais en dernier recours



A. Quoi rajouter / quoi modifier ?

Selon le type de préparation :

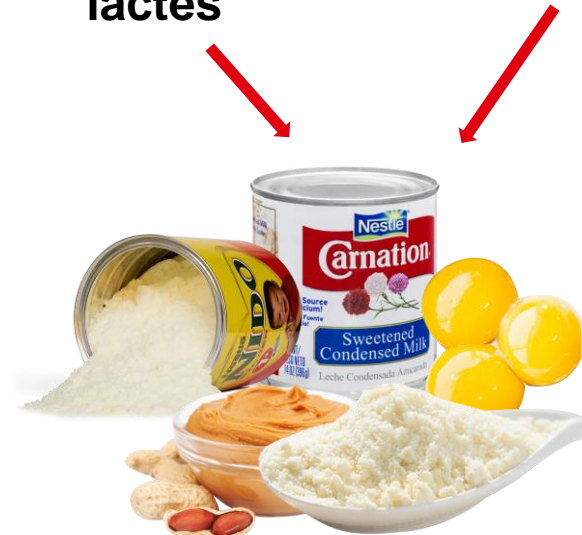
Potages

Purées

Tartes /
Quiches /
Clafoutis

Desserts
lactés

Pâtisseries





15g de lait écrémé en poudre



20g d'emmental râpé



20g de beurre de cacahuètes
(1 cuillère à café)



25g de jambon ou lardons



75g de fromage blanc
(moins d'1 pot)



45g de fromage fondu (2-3
portions)



50g de petits-suisses
(environ 1 pot)



33g de jaune d'œuf en brique
(environ 1 jaune)



50g de blanc d'œuf en brique
(environ 2 blancs)

Enrichissement : protéines

Équivalences à 5g de protéines



25g de viande ou
poisson



45g d'œuf
(1 petit œuf)



150 mL de lait
(1/2 bol)



50g de lentilles cuites /
haricots rouges cuits



60-70 g de pois chiches
cuits / haricots blancs cuits



125g de pâtes
cuites



CRÈME PÂTISSIÈRE

VN du lait ½ écrémé :
47kcal / 3,4g P

COMMENT L'ENRICHIR ?

EN REMPLAÇANT LE LAIT 1/2 ÉCRÉMÉ PAR DU
LAIT ENRICHÉ
ET
LES ŒUFS ENTIERS PAR DES JAUNES D'ŒUFS

ON GAGNE ENVIRON 2.5 G DE PROTÉINES POUR
100G

VALEURS
NUTRITIONNELLES
POUR 100G

Energie	Protéines	Fibres
160 kcal	6	0



F a r



Recette

1. Dans une casserole, porter le lait à ébullition.
2. Dans un saladier, mélanger le sucre, la poudre de lait, avec l'œuf et le fromage blanc.
3. Ajouter la farine.
4. Verser la préparation sur le lait en fouettant.
5. Sortir du feu dès que la crème épaisse, verser dans un moule allant au four.
6. Ajouter et répartir les pruneaux dans le moule.
7. Cuire 40 minutes à 160°C.

M i n i
l ' o

Recette

1. Laver puis râper une orange pour obtenir les zestes, les hacher finement selon la quantité désirée.
2. Battre les œufs avec le sucre, la poudre de lait et le sel.
3. Ajouter les zestes d'orange et la farine.
4. Incorporer délicatement la levure.
5. Ajouter le beurre fondu dans l'ensemble.
6. Verser l'appareil dans les moules.
7. Cuire au four 20 minutes à 180°C.

P o m m e M e r i n g u e



Recette

1. Laver, éplucher et découper les pommes en dés.
2. Dans une casserole faire fondre le beurre avec le lait.
3. Mélanger sel, sucre, farine et levure avec les œufs dans le saladier.
4. Ajouter le lait et le beurre chaud dans le saladier puis mélanger.
5. Déposer les pommes coupées en dés dans les moules.
6. Verser l'appareil sur les pommes dans les moules.
7. Cuire au four 20 minutes à 180°C thermostat 6.

M e r i n g u e



Recette

1. Dans un saladier, à l'aide d'un fouet électrique, monter les blancs d'œufs en neige.
2. Incorporer le mélange de sucre glace et cacao en poudre dans les œufs en neige sans faire retomber.
3. Séparer l'appareil en deux parties et incorporer le cacao dans l'une des deux parties.
4. Assembler les meringues ensemble sur une plaque de cuisson (à la cuillère ou la poche à douilles).
5. Cuire au four sans ventilation : 90°C pendant 1h30.

M o u s s e à l ' o r a n g e



Recette

1. Mettre la gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir.
2. Chauffer le jus d'orange, le zeste d'orange, et faire fondre le beurre dans la casserole à feu doux.
3. Dans un saladier, blanchir les œufs et les jaunes d'œufs avec le sucre.
4. Ajouter dans le saladier la poudre de flan et la poudre de lait, fouetter pour incorporer.
5. Transférer le contenu du saladier dans la casserole.
6. Faire chauffer jusqu'à ébullition en fouettant constamment. Une fois à l'ébullition, réserver la casserole et laisser le mélange refroidir.
7. Égoutter la gélatine puis la faire fondre au micro-ondes. Incorporer dans le mélange.
8. Une fois le mélange refroidi, incorporer la crème fouettée.
9. Pour dresser, à l'aide d'une corne ou d'une marise, remplir une poche à douille et dresser dans des ramequins.
10. Réserver au frais.

Matériel

- Casserole
- Fouet
- Saladier
- Optionnel : Poche à douilles et corne ou marise (pour dresser)

Ingrédients

Pour 8 personnes :

- Crème fouettée : 300g
- Sucre : 90g
- Jus d'orange : 60g
- 1 gros œuf
- Beurre : 32g
- 1,5 jaunes d'œufs
- Poudre de lait ½ écrémé : 15g
- Poudre à flan : 8g
- Gélatine : 5g
- Zeste d'orange : 4g

Valeurs nutritionnelles
pour 100g

Énergie	Protéines
304 kcal	4,3 g

III. – Focus sur les textures modifiées

Rappel : Toute modification des habitudes alimentaires, surtout si elle n'est pas initiée par le patient / résident, peut conduire à une diminution des apports alimentaires spontanés

L'adhésion sera encore moindre quand la qualité gustative et la présentation du plat ne sont pas au rendez-vous.

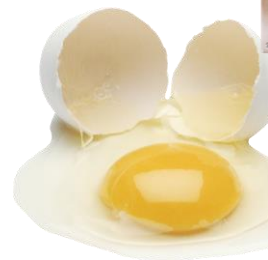


Les piliers d'un plat en texture modifiée

Présentation / couleur



Goût



Texture



III. – Focus sur les textures modifiées

Jouer sur les formes, les volumes, les couleurs et la vaisselle



Formation, formation, formation !

L'objectif est maintenant de former les équipes de cuisines, afin que les textures modifiées soient respectées et faites quotidiennement.

Cependant il faut parler le même langage :

C'est là que l'IDDSI intervient



IV. – Et les CNO ?

Quant aux Compléments Nutritionnels Oraux

Ils sont un outil à notre disposition

Cependant :

- Ils ne doivent pas remplacer l'alimentation
- Ils ne doivent pas être prescrits systématiquement
- Leur consommation doit être suivie



MERCI DE VOTRE ECOUTE

Contact : anthony.milloy@paris.fr 



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Webinaire Nutrition 14 novembre 2023

« Riche et bon ! »

**Comment améliorer l'alimentation
à l'hôpital et au domicile ?**

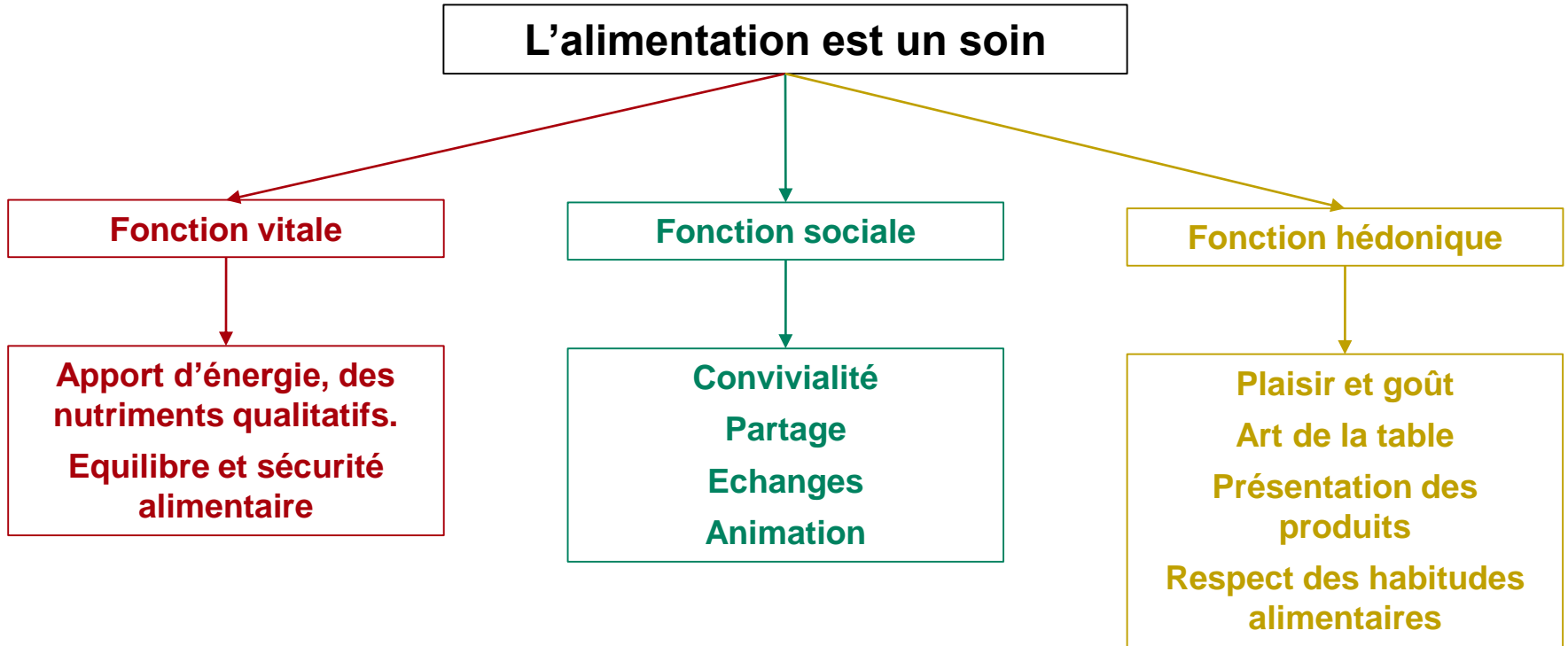
Pascal LOYE

Geneviève PRESSE

I. – L'environnement du repas et l'art de la table

Pascal Loye, ingénieur hôtellerie, restauration et environnement
Geneviève Pressé, ingénieure restauration
Hôpitaux universitaires Henri Mondor

I. – L'alimentation est un soin



II. - Les points influents sur l'appréciation du repas

- Les horaires, la durée du repas, du jeûne nocturne, les troubles nutritionnels, le dépistage, la prise en charge, le PNNS ;
- Le profil alimentaire du patient (prise en charge individuelle dans un cadre collectif), ses pathologies, son état psychique et fonctionnel, les différents troubles, déficits (goût, sensoriel, digestif, autonomie, niveau de dénutrition, trouble de l'appétit, capacité de s'alimenter) ;
- Le plan alimentaire, l'évolution des menus, la qualité gustative, physicochimiques, l'aspect, la texture, la température, la saveur, l'odeur des aliments, l'approche vertueuse des achats
- Le mode de préparation des aliments (vapeur, sous vide, basse température, repas enrichi), la remise en température, le lieu et le mode de service ;
- La déstructuration du repas entre les horaires de repas ou/et la substitution du repas complet par l'apport de CNO ;
- La diversité des alimentations spécifiques, les textures modifiées, le changement des appellations;
- La polymédication, le moment de dispensation (avant ou après le repas), les effets secondaires possibles (sécheresse buccale, modification du goût, troubles digestifs, aphtes, mycoses) ;
- La participation active ou non au repas : se déplacer pour prendre son repas (aller en salle à manger), se servir ou choisir (présentation sous forme de buffet), aider à la préparation ;
- L'environnement de la prise du repas : couleur, environnement sonore, attitude, présentation et dénomination des plats, place à table et composition de la table, conversations, facteurs socio psycho culturels,
- L'adaptation des grammages, la mesure de la consommation, des ingestas, du gaspillage via les bio déchets ;



III. – L'art de la table : application

Thème	Service au quotidien	Service amélioré	A ne pas faire
Présentation de la table et de la salle à manger	<ul style="list-style-type: none"> • Disposer les condiments 🏠 🍴 • La fourchette à gauche, le couteau à droite de l'assiette 🏠 🍴 🍴 • La petite cuillère manche à droite entre l'assiette et le verre 🏠 🍴 🍴 • Le verre en haut à droite de l'assiette 🏠 🍴 🍴 • La serviette dans l'assiette, pliée dans le verre, ou à la place de l'assiette 🏠 🍴 • Disposer la carafe d'eau 🏠 🍴 🍴 • Couper le téléviseur 🍴 (sauf si la personne souhaite la regarder 🏠 🍴) • Mettre le pain en corbeille ou par personne 🏠 🍴 • Disposer la vaisselle adaptée aux handicaps 🏠 🍴 🍴 • Respecter le plan de table 🏠 🍴 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajouter une nappe ou un set 🏠 🍴 • Réaliser un pliage avec les serviettes 🏠 🍴 • Décorer la salle à manger / l'espace de restauration 🏠 🍴 	<ul style="list-style-type: none"> • Oublier l'eau, les condiments, le pain • Propreté et état insuffisant de la vaisselle (aliment collé, trace de produit, trace de calcaire, vaisselle ébréchée,...) • Substituer la collerette à la serviette
Présentation des plats	<ul style="list-style-type: none"> • Séparer les aliments dans l'assiette 🏠 🍴 🍴 • Rechercher la présence de 3 couleurs à 5 couleurs 🏠 🍴 🍴 • Ajouter l'assaisonnement 🏠 🍴 🍴 • Proposer les condiments si impossibilité de les disposer sur la table (sel, poivre, ketchup, mayonnaise, herbes de Provence) 🏠 🍴 🍴 • Proposer une 2^{ème} assiette si l'appétit est bon et le plat proposé est apprécié 🏠 🍴 	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser une décoration avec des légumes et des fruits 🏠 🍴 🍴 • Mouler les produits 🏠 🍴 🍴 • Jouer avec les couleurs 🏠 🍴 🍴 	<ul style="list-style-type: none"> • Donner de trop grandes quantités • Avoir une couleur unie dans l'assiette
Présentation du repas au patient	<ul style="list-style-type: none"> • Dire « Madame ou monsieur X, voici ... » et citer le nom du plat 🍴 🍴 • Souhaiter un bon appétit avec le sourire 🏠 🍴 🍴 • Poser doucement l'assiette 🏠 🍴 • Apporter l'aide au repas (couper, ouvrir, découper, mélanger...) 🏠 🍴 🍴 • Servir les plats séparément (entrée, plat, fromage, dessert) et débarrasser entre chaque plat 🏠 🍴 	<p>Expliquer le contexte de l'amélioration (anniversaire, centenaire, jour férié, Fête de,...) 🏠 🍴 🍴</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Négliger / oublier les explications • Servir brutalement et négligemment • Absence d'aide • Parler fortement entre collègue • Utiliser son portable durant le service (musique, appel, sms)
Débarrassage	<ul style="list-style-type: none"> • Demander si la personne a terminé 🏠 🍴 🍴 • Desservir assiette par assiette discrètement 🍴 • Nettoyer les tables (ou l'adaptable) puis le sol 🍴 🍴 		<p>Laisser la salle à manger sale</p>



Ce qui peut s'appliquer à domicile



Ce qui peut s'appliquer au service en chambre, sur un plateau (en institution ou à domicile)



Ce qui peut s'appliquer au service en salle à manger (en institution)



IV. – Illustrations

Satisfaction du patient = prise en charge alimentaire dans sa globalité.
Concilier les interactions entre les différentes obligations et les différents domaines professionnels.



Merci de votre attention !