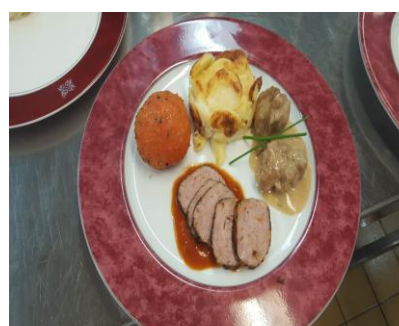


# UNE DYNAMIQUE NUTRITIONNELLE AU SERVICE DES PATIENTS : COMMISSION DU GOÛT À L'HÔPITAL DUPUYTREN



Une équipe pluridisciplinaire et des représentants des usagers  
mobilisés autour de ce projet

# Une dynamique nutritionnelle au service des patients : commission du goût

## Contexte du projet :

- Constat que l'alimentation est un soin nutritionnel
- Volonté de l'établissement de valoriser le soin nutritionnel, et d'y associer les patients
- Optimisation des repas thématiques en USLD a par la mise en place de la commission du goût dans une salle de restauration dédiée
- Inadéquation entre insatisfaction des patients et qualité gustative reconnue des repas (présentation des plats, méconnaissance des préparations et de l'origine des ingrédients)



## Objectif du projet

- Faire participer les patients/résidents ainsi que les professionnels de santé et les représentants des usagers
- Les goûts des patients/résidents au cœur de notre action pour une alimentation adaptée soucieuse des pathologies, des besoins spécifiques
- Projet pluri professionnel en collaboration étroite avec les représentants des usagers.

# Une dynamique nutritionnelle au service des patients : commission du goût

## Plan d'action : participation des patients au choix des menus (dégustation et évaluation)

- En 2018 : 2 commissions du goût organisées : les patients ont choisi leur menu d'été et de Noël.
- En 2019 : Evolution du projet : 2 commissions du goût et 1 commission thématique bio et label rouge
- Sensibilisation du collectif des professionnels sur l'importance de la nutrition : Modification des horaires du dîner (raccourcissement du jeûne nocturne) , amélioration des repas en fonctions des attentes des patients et de leurs goûts, diminution du risque de dénutrition



## Equipe

- Une équipe pluri professionnelle participe à l'élaboration des produits à déguster : l'équipe du service restauration et diététique.
- Lors de la commission du goût, les patients sont entourés de l'équipe restauration, de l'Unité Transversale de Nutrition clinique, d'une diététicienne, d'IDE, d'AS, de l'équipe d'animation, des JVCS, des représentants des usagers, et de la directrice de l'hôpital

# Une dynamique nutritionnelle au service des patients : commission du goût

## Résultats :

- Participation active des patients/résidents à leur prise en charge nutritionnelle,
- Choix des résidents de leurs menus et respect de leurs goûts et appétences,
- Valorisation des pratiques (sélection des aliments et des ingrédients dont label rouge et bio, cuisine sur place, circuits courts et locaux...),
- Fédération de l'ensemble de l'équipe soignante autour de l'importance et de la nutrition en gériatrie pour lutter contre la dénutrition